

## **ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Закордонний досвід показує, що ресторанна справа є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторани, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. Крім того, ресторанний бізнес є одним з найперспективніших напрямів структурної переорієнтації економіки та має значний вплив на такі сектори економіки, як транспорт, сільське господарство, торгівля та ін.

Вочевидь, що для здійснення ефективної діяльності закладів ресторанного господарства необхідно проводити контроль за використанням різноманітних ресурсів підприємства.

Повсякденний внутрішній контроль за фінансово-господарською діяльністю підприємств різних форм власності та видів діяльності, в тому числі і закладів ресторанного господарства є передумовою забезпечення їх успішного функціонування, підвищення прибутковості та збереження матеріальних цінностей, що втілюють у собі економічні вигоди. Підприємства повинні налагодити систему внутрішнього контролю таким чином, щоб вона сприяла скороченню невиправданих втрат ресурсів та збільшенню доходів [2, с. 445].

Суб'єктами внутрішнього контролю на підприємстві ресторанного господарства виступають ревізійна комісія, інвентаризаційна комісія, служба внутрішнього контролю, персонал підприємства – керівник підприємства, головний бухгалтер, начальники відділів і цехів та інші працівники.

Досить великий обсяг робіт по внутрішньогосподарському контролю здійснюють працівники бухгалтерії, до функціональних обов'язків яких належить: приймання та контроль первинних документів; відображення в бухгалтерському обліку господарських процесів і операцій; калькулювання путівок та інших послуг; інвентаризація майна і зобов'язаностей; підготовка даних для складання звітності тощо.

До основних завдань внутрішнього контролю діяльності закладів ресторанного господарства слід віднести: інвентаризація матеріальних цінностей; перевірка правильності встановлення продажних цін, за якими продукти оприбутковуються в комору і відпускаються на кухню, буфети і роздрібну торговельну мережу; перевірка правильності складання калькуляцій на окремі страви та іншу продукцію; перевірка дотримання в рецептурах на приготування страв ваги-брутто овочів і плодів, які мають у відповідності до сезонів року різні норми відходів; дотримання встановленого порядку відпуску з комори продуктів і сировини; перевірка відповідності цін на продукти, зазначених у видаткових накладних на відпуск продуктів на кухню, з цінами, які прийняті в калькуляції страв; проведення контролю за якістю продуктів; перевірка правильності витрачання продуктів у відповідності до встановлених норм; перевірка обґрунтованості списання за актами на псування, брак продуктів і товарів; перевірка правильності списання бою і брухту посуду тощо.

З огляду на зазначене, проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства передбачає наступні етапи:

- 1) формування цілей та розробка програми контролю;
- 2) вибір об'єктів контролю, збір облікових даних їх обробка та групування;
- 3) перевірка первинних документів, реєстрів обліку, звітності, товарів та сировини в натурі;
- 4) узагальнення результатів контролю, формування висновків згідно з отриманими результатами контролю;
- 5) коригування діяльності організації, перегляд планів, нормативів, удосконалення процесу ведення обліку та управління в закладі ресторанного господарства.

Обов'язковому контролю підлягає вкладення продуктів у «котел» і вихід виготовлених страв у відповідності з нормами, вказаними в меню, а також збереження продуктів, дотримання встановлених правил оформлення їх прийняття, відпускання та проведення інвентаризації [1].

Також контролеру необхідно перевірити якість покупних продуктів харчування та обґрунтованість норм їх витрачання на приготування різноманітних страв. При цьому, контроль обґрунтованості списання продуктів харчування проводиться шляхом звірки записів в меню-вимогах та інших документах із записами в накопичувальних відомостях по видачі продуктів харчування.

Загалом, вважаємо, що з метою перевірки повноти закладки сировини і відповідності використаних продуктів встановленим рецептурам доцільно здійснювати раптові контрольні запуски сировини (продуктів), що дозволить виявити: недоліки і порушення в нормуванні і технології приготування страв; незареєстровані лишки продуктів; необґрунтоване списання понаднормових втрат; зміни технологічного процесу; погіршення якості страв, що відпускаються відпочиваючим.

Таким чином, слід контролювати правильність, своєчасність і законність операцій з приймання, зберігання та відпуску сировини і продукції. Дослідженню підлягають темпи розвитку і раціональність розміщення мережі підприємств ресторанного господарства, оснащення їх необхідним технологічним і холодильним устаткуванням; культура обслуговування споживачів, впровадження прогресивних методів роботи; режим економії, фінансової та кошторисної дисципліни, законність і господарська доцільність здійснених операцій, правильність постановки обліку, стан економічної роботи.

### **Список використаної літератури:**

1. Джого Р.Т. Бухгалтерський облік у бюджетних установах: Навчальний посібник / Р.Т. Джого. – К.: КНЕУ, 2001. – 250 с.
2. Хом'як Р.Л. Впровадження системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів на підприємствах ресторанного бізнесу / Р.Л. Хом'як, Т.Р. Хомяк, І.Л. Цюцяк, А.Л. Цюцяк // Актуальні проблеми розвитку, обліку, контролю та аналізу в умовах глобальних економічних змін: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, (Полтава, 7-8 жовт. 2010 р.). – Полтава: ТОВ «АСМІ», 2010. – 500 с.