

тем обробки даних, тому що це дозволяє комплексно вирішувати задачі не лише по обліку, але й по контролю і аудиту. За допомогою таких систем можна здійснювати оцінку фактичного стану основних засобів підприємства, а також прогнозувати і моделювати управлінські рішення.

Також на підприємстві необхідно проводити економічний аналіз використання основних фондів, виявляти недоліки в їх використанні, забезпечувати новим, прогресивним, удосконаленим, яке могло б забезпечити виготовлення конкурентноздатної продукції.

Список використаних джерел

1. *Бойчук І. М., Харів П. С., Хопчан М. І.* Економіка підприємств: Навчальний посібник. — Львів: Спалом, 1998.

2. *Бутинець Т. А. та ін.* Бухгалтерський облік: Навчальний посібник / За ред. проф. Ф. Ф. Бутинця — Житомир: ЖІТІ. 2000. — 672 с.

С. Б. Місюрович, магістрант
ДВНЗ «Київський національний економічний
університет імені Вадима Гетьмана»
(науковий керівник: Михайлова Т. П.,
канд. екон. наук, доцент)

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ПОБУДОВУ ОБЛІКУ

Громадське харчування України являє собою сукупність підприємств, об'єднаних за ознакою однорідності, що виробляється; сировини, що споживається; характеризується спільністю організації виробництва, матеріально-технічної бази і форм обслуговування споживачів. Розвиток громадського харчування пов'язаний з іншими галузями господарства і, в першу чергу, з харчовою промисловістю та сільським господарством. У господарсько-організаційному відношенні громадське харчування об'єднане з торгівлею.

Кулінарну продукцію на сучасному підприємстві громадського харчування виробляють у певній послідовності, починаючи від забезпечення сировиною і обладнанням, інвентарем та енергією. Процес перетворення сировини на готову продукцію називається технологічним. Він складається з послідовних стадій: приймання

і зберігання сировини; обробка сировини; виробництво напівфабрикатів (готової продукції); реалізація готової продукції. Основні вимоги до суб'єктів господарської діяльності, які працюють у сфері громадського харчування, встановлено правилами роботи закладів підприємств громадського харчування № 219. Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватись технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режими холодної й теплової обробки сировини тощо) [4, с. 1].

Центральне місце в організації бухгалтерського обліку на підприємствах громадського харчування займає організація бухгалтерського обліку та виготовлення готової продукції. Специфіка обліку на підприємствах громадського харчування полягає, у симбіозі торгівлі та виробництва готової продукції. В асортименті будь-якого кафе, крім приготовлених страв є й закуплені на стороні товари. Саме це багато в чому визначає особливості бухгалтерського обліку в закладах громадського харчування [5, с. 7].

Особливістю обліку виробництва на підприємствах громадського харчування є й те, що сировина і товари оприбутковуються за вагою необробленої сировини (брутто), а їх списання здійснюється у відповідності з обсягами випуску й реалізації готових страв, виробів, напівфабрикатів. По суті, бухгалтерський облік у громадському харчуванні — це облік видів наступних діяльності: виробничої і торгівельної. Такий розподіл неминучий, оскільки для кожного виду діяльності передбачено свої правила обліку. Кожне підприємство самостійно обирає метод обліку, який відображає в наказі про облікову політику підприємства обидва підходи схвалені у листах Мінекономіки № 741 і Мінфіну № 21009 [6, с. 7]. Тому дамо коротку характеристику цих методів обліку:

1. Облік виробництва здійснюється на рахунку 23 «Виробництво». При цьому методі облік витрат на випуск продукції ведеться винятково в частині вартості сировини. Тобто облік виробництва може бути організований як на рахунку 23 «Виробництво», так і на окремому субрахунку другого порядку, що відкривається до субрахунку 282 «Товари в торгівлі», наприклад, на субрахунку 282/2 «Кухня». При цьому методі рахунок 23 використовується тільки для обліку руху сировини на виробництві. Облік інших витрат пов'язаних з виробництвом і реалізацією здійснюється на рахунку 93 «Витрати на збут» [6, с. 9].

2. Облік виробництва здійснюється у відповідності з вимогами П(С)БО 16 «Витрати» з формуванням виробничої собівартості виготовленої продукції.

При використанні цих методів по різному формується собівартість реалізованої продукції з використання рахунків 23 «Виробничі витрати» і 91 «Загально-виробничі витрати».

При першому методі собівартість реалізованої продукції визначається як первісна вартість сировини, використаної для виготовлення власної продукції [6, с. 11].

При другому методі виробнича собівартість продукції, складається з:

- прямих витрат (тобто таких, які можна віднести до конкретного об'єкту витрат);
- змінних загально-виробничих витрат;
- постійних розподілених загально-виробничих витрат.

Для обліку цих витрат необхідно використовувати рахунки 23 «Виробництво», 91 «Загально-виробничі витрати». З огляду на особливості діяльності підприємств громадського харчування, по дебету рахунку 23 «Виробництво» протягом звітного місяця пропонується відображати прямі матеріальні витрати, а готову продукцію списувати в реалізацію, використовуючи метод оцінки вибуття запасів за нормативними витратами. Суть цього методу полягає в тому, що в процесі реалізації готова продукція списується в собівартість за нормами витрат, встановленими підприємством на основі нормальних рівнів викорискання сировини, праці та інших елементів майбутньої виробничої собівартості.

Розглянувши організаційно-технологічні особливості діяльності підприємств громадського харчування, можна дійти висновку, що виробництво готової продукції на підприємствах громадського харчування спричинює досить складний процес обліку виробництва продукції.

Список використаних джерел

1. Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку. — Х.: Фактор, 2002.
2. Бутинець Ф. Ю. Організація обліку у громадському харчуванні. — Житомир: ПП «Рута-2002».
3. Свідерській Є. І. Бухгалтерський облік в галузях економіки: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2004. — 233 с.
4. Правила роботи закладів підприємств громадського харчування. Затв. нак. від 24.07.02 р. № 219.
5. Антонова К. Бухгалтерський облік реалізації виробів кухні і бару // Все про бухгалтерський облік. — 2005. — № 20 (1053).
6. Новиков С. Облік у торгівлі // Все про бухгалтерський облік. — 2006. — № 33 (1187).