

ми. Одним із способів подолання впливу негативних чинників та підвищення можливостей реалізації облікової політики є застосування системного підходу до її формування, а також залучення до цього процесу кваліфікованих кадрів не тільки бухгалтерської, а й інших економічних та технічних служб підприємства.

Література

1. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» від 16.07.99 р. №996-XIV, зі змінами та доповненнями.
2. Лист Міністерства фінансів України «Про облікову політику» від 21.12.2005 р. № 31-34000-10-5/27793.
3. *Житний П.* Організаційно-методологічні засади формування облікової політики підприємства/ Павло Житний // Бухгалтерський облік і аудит. — 2006. — № 3. — С. 3—10.
4. *Ловінська Л. Г., Стефанюк І. Б.* Організація бухгалтерського обліку та фінансового контролю в сучасних умовах господарювання в Україні / Л. Г. Ловінська, І. Б. Стефанюк. — К.: НДФІ, 2006. — 240 с.
5. *Пушкар М. С.* Облікова політика і звітність. [Навч. посібник]/ М.С. Пушкар. — Тернопіль: Карт-бланш, 2003. — 141 с.
6. *Сопко В.* Бухгалтерський облік: [Навч. посібник] / В. В. Сопко. — 3-тє вид., перероб. і доп. — К.: КНЕУ, 2000. — 578 с.

Гриценко О. М., викладач, аспірант
Київського національного
торговельно-економічного університету,
Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАПАСІВ ТА ЇХ МІСЦЕ В СИСТЕМІ ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах підвищення ролі підприємницьких структур, як важливої складової фінансової системи держави особливо актуальною стає проблема ефективного управління запасами. Раціональне управління виробничо-господарськими процесами в сьогомішніх умовах господарювання можливе лише за умов деталізованого обліку й обґрунтованої економічної оцінки. У зв'язку з цим будь-якому підприємству необхідна інформація про склад, кількість, вартість запасів, які використовуються в господарській діяльності не лише для цілей оперативного обліку, а й для прийняття своєчасних управлінських рішень, забезпечення контролю за збереженням на всіх етапах руху запасів.

Ефективність роботи підприємств ресторанного господарства багато в чому залежить від його забезпеченості сировинною продукцією. Вся продукція ресторанного бізнесу складається з:

- продукції власного виробництва;
- придбаних товарів.

До продукції власного виробництва належать:

- обідня продукція, готова до негайного споживання;
- напівфабрикати власного виготовлення, які можуть бути використані для подальшої обробки або реалізовані у напівготовому вигляді;
- кулінарні і кондитерські вироби;
- придбані товари, які перед реалізацією зазнають теплової або холодної обробки.

До купованих товарів належать товари, що реалізуються без будь-якої обробки. Наприклад, алкогольні напої, тютюнові вироби, хлібобулочні вироби (крім тих, що входять до складу продукції власного виробництва), фрукти тощо.

Кулінарні вироби і напівфабрикати, придбані на стороні для подальшого продажу без додаткової обробки, також повинні обліковуватись як куповані товари [1, с. 248—449].

Наявність сировинної продукції підприємств ресторанного господарства можна оцінити як необхідну умову функціонування даного підприємства. Конкретний склад запасів впливає на фінансовий стан підприємства. Відомо, що у ресторанному господарстві вищезазначений склад запасів є основним елементом собівартості готової продукції, раціональне використання яких є одним з головних внутрішніх резервів підвищення ефективності виробництва. Для правильної організації обліку запасів важливе значення має їх науково обґрунтована класифікація.

Економічно обґрунтована класифікація запасів дасть змогу отримувати впорядковану інформацію, що буде використана в процесі прийняття управлінських рішень, що стосуватимуться саме тієї класифікаційної групи запасів, операції з якою потребують коригування. Крім того, класифікація запасів за різними ознаками дозволить адміністрації підприємства ресторанного господарства формувати їх за максимально раціональною структурою та контролювати ефективність від використання тієї чи іншої класифікаційної групи, а також сприятиме уніфікації, отже, підвищенню інформативності відповідних економічних термінів. Ознаки класифікації запасів підприємств ресторанного господарства визначаються їх економічною сутністю та функціями.

Аналіз обліково-економічної літератури дозволив зробити висновок, що узагальнена класифікація запасів практично відсутня. Більшістю авторів приводять лише окремі з можливих класифікаційних ознак і видів запасів. Таким чином, виникає необхідність у складанні більш повної уточненої й узагальненої класифікації, у якій були б враховані всі можливі ознаки запасів.

За результатами опрацювання економічної літератури [1—3], дослідження умов і результатів діяльності підприємств ресторанного господарства, можна визначити, що класифікацію запасів слід здійснювати за ознаками, наведеними у табл. 1.

Таблиця 1

**КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАПАСІВ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Класифікаційна ознака	Види запасів
Класифікаційні ознаки, що стосуються всіх видів запасів підприємств ресторанного господарства	
Економічна сутність запасів	1. Предмети праці 2. Засоби праці
Місцезнаходження запасів	1. Купівельні товари: — у роздрібній торгівлі — в дорозі 2. Інші види запасів — на складі — в експлуатації (виробництво)
Склад запасів	1. Продовольча сировинна 2. Купівельні товари 3. Тара і тарні матеріали 4. Тара під товарами 5. Паливо 6. Запасні частини 7. МШП 8. Інші запаси
Чутливість до зміни обсягу товарообороту	1. Товарні запаси — умовно-змінні — умовно-постійні 2. Інші види запасів: залежно від особливостей конкретного підприємства
Наявність на певну дату	1. На початок звітної періоду 2. На кінець звітної періоду
Оцінка	1. Оцінені на дату придбання 2. Оцінені на дату складання балансу 3. Оцінені на дату вибуття
Використання у господарській діяльності	1. Використовуються в господарській діяльності 2. Не використовуються в господарській діяльності

Із викладеного вище можна зробити наступні висновки:

— обґрунтована класифікація запасів дає змогу отримувати впорядковану інформацію, що використовується в процесі прийняття управлінських рішень;

— використання класифікаційного критерію дозволить організувати такий порядок аналітичного обліку використання запасів, який забезпечить достовірність фінансової та податкової звітності.

Література

1. *Ефимова Л. Д.* Экономика общественного питания / Под ред. Кабушкина: Учеб. пособие. — 3-е издание: — Мн.: Новое знание, 2003. — 347 с.
2. *Бойцова М., Маханько О., Клищенко Я.* Усе про облік запасів. — 2-ге вид., перероб. і доп. — Х.: Фактор, 2007. — 368 с.
3. *Кузнєцов В., Маханько О.* Усе про облік та організацію громадського харчування. — 3-тє вид., перероб. і доп. — Х.: Фактор, 2008. — 320 с.

Гудзенко Н. М., канд. екон. наук, доц.
Гончарук Т. В., студентка магістратури
факультету економіки та підприємництва,
Вінницький національний аграрний університет

МИНУЛЕ ТА МАЙБУТНЄ БУХГАЛТЕРСЬКОГО БАЛАНСУ

В нинішніх умовах зростає інтерес до практичного використання показників балансу в управлінні економічними процесами, особливо в галузі інвестування, кредитування, збереження, відчуження, розподілу та перерозподілу власності, а також у формуванні фінансових, податкових відносин і в багатьох інших ситуаціях. Сучасна практика управління не завжди здійснюється на основі належним чином складених і підтверджених балансів, хоча їх роль у інформаційному забезпеченні надзвичайно вагома.

Бухгалтерський баланс у поєднанні з іншими формами звітності є джерелом інформації, що забезпечує прозорість і ефективність взаємовідносин у сфері господарювання за умови достовірності відображення показників.

Історично практична діяльність з ведення обліку та складання балансових звітів передувала теоретичному осмисленню суті й змісту бухгалтерського балансу. Наукове осмислення балансів є результатом тривалого перетворення і вдосконалення облікової процедури та балансової техніки, з одного боку, і значних змін в економічному житті суспільства, з іншого боку.