

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра бухгалтерського обліку та аудиту
(найменування кафедри)

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(niɔnuc)
– 2018 p.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 071 "Облік та оподаткування"

(шифр та найменування спеціальності)

за магістерською програмою професійного спрямування

«Облік, аудит і оподаткування підприємницької діяльності»

(назва магістерської програми)

на тему: «Особливості обліку, контролю та аналізу на підприємствах громадського харчування (на прикладі ресторана «Бристоль»»

Виконавець:

студентка VI курсу ЦЗФН факультету

Жиловіч Юлія Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

К.Е.Н., ДОЦЕНТ

(науковий ступінь, вчене звання)

Подвальна Наталія Едуардівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Жилович Юлії Ігорівни
«Особливості обліку, контролю та аналізу на підприємствах громадського
харчування (на прикладі ресторана «Бристоль»)»
кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності
071 «Облік і оподаткування»
за магістерською програмою професійного спрямування
«Облік, аудит і оподаткування підприємницької діяльності»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Об'єкт дослідження – існуюча система бухгалтерського обліку, контролю та аналізу доходу, фінансового результату та фінансового стану ресторану «Бристоль».

У роботі розглянуто питання щодо особливостей організації ресторанного господарства та його нормативного забезпечення, особливостей організації обліку та проблем й дискусій, які виникають у ході його організації. Надано організаційно-структурну характеристику ресторану «Бристоль», висвітлені питання щодо особливостей обліку на підприємстві та розглянуто теоретичні та практичні аспекти системи внутрішнього контролю підприємства і напрями його удосконалення. Проведено аналіз складу, структури та динаміки витрат підприємства. Побудовано економіко-математичну модель на основі кореляційно-регресійного аналізу та надані рекомендації щодо підвищення ефективності діяльності підприємства.

У роботі надані рекомендації по поліпшенню діючої системи обліку, контролю та аналізу діяльності підприємства, які можуть бути використані в практиці роботи ресторану «Бристоль».

Ключові слова: облік, контроль, аналіз, рентабельність, підприємство ресторанного господарства, ліквідність.

ANNOTATION

Zhylovych Yuliia "Features of accounting, control and analysis at catering enterprises (on an example of the restaurant "Bristol")",
qualifying work for Master degree in specialty 071 "Accounting and Taxation"
for the master's program of professional orientation
"Accounting, Audit and Taxation of Entrepreneurial Activity"
Odessa National Economic University
Odessa, 2018

Qualifying work consists of three chapters. The object of the research is the existing system of accounting, control and analysis of income, financial results and financial condition of the restaurant "Bristol".

The paper deals with the peculiarities of organization of the restaurant industry and its normative support, the peculiarities of the organization of accounting and the problems and discussions that arise during its organization. The organizational and structural characteristics of the restaurant "Bristol" are given, the questions about the characteristics of accounting at the enterprise are highlighted and the theoretical and practical aspects of the system of internal control of the enterprise and directions of its improvement are considered. The analysis structure and dynamics of expenses of the enterprise is carried out. The economic-mathematical model is constructed on the basis of correlation-regression analysis and recommendations for improving the efficiency of the enterprise are given.

The paper provides recommendations for improving the existing system of accounting, control and analysis of the company's activities, which can be used in the practice of the Bristol restaurant.

Key words: accounting, control, analysis, profitability, restaurant business enterprise, liquidity.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	8
1.1 Особливості організації ресторанного господарства та його нормативне забезпечення	8
1.2 Особливості організації обліку у ресторанному бізнесі	14
1.3 Дискусійні та проблемні питання обліку на підприємствах громадського харчування	20
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ВЕДЕННЯ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ СУБ'ЄКТАМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА	5
2.1. Загальна організаційно-структурна характеристика ресторану та його облікової політики	25
2.2. Особливості обліку на підприємстві громадського харчування ресторан «Бристоль»	29
2.3. Внутрішній контроль на підприємствах ресторанного бізнесу та напрями його вдосконалення	34
РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ РЕСТОРАНУ «БРИСТОЛЬ»	42
3.1. Аналіз витрат ресторану «Бристоль»	42
3.2. Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства	49
3.3. Аналіз фінансового стану ресторану «Бристоль»	54
3.4. Економіко-математичне моделювання ефективності діяльності ресторану «Бристоль» на основі використання кореляційно-регресійного аналізу	61
ВИСНОВКИ	65
Список використаних джерел	75
Додатки	81

ВСТУП

Актуальність теми. Стан ресторанного бізнесу впливає на розвиток індустрії туризму загалом, створення туристичних послуг, інші ключові сегменти економіки – транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю та ін. Таким чином, створення ефективного ресторанного бізнесу відіграє важливе значення як один з пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України.

Окремі питання бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу розглядались у працях таких вчених-науковців, як: О. Алексевич [1], Є. Артемова [2], І. Десяткіна [3], Я. Качмарик [5], А. Коваленко [6], О. Короп [7], Т. Лісіца [8], І. Романків [13], Н. Ткаченко [15] та інші.

Метою дипломної роботи є обґрунтування та дослідження теоретичних та практичних особливостей організації обліку, контролю та аналізу на підприємствах громадського харчування, розробка рекомендацій з удосконалення їх організації та здійснення.

Завдання дослідження. Для досягнення поставленої мети було поставлено і вирішено низку завдань, таких як:

- розглянути дохід та фінансовий результат як економічну категорію та об'єкт обліку;
- дослідити нормативно-правову базу, що регулює питання обліку доходів та фінансових результатів;
- розглянути дискусійні питання обліку доходів та фінансових результатів;
- розглянути особливості обліку доходів та фінансових результатів на досліджуваному підприємстві;
- розкрити шляхи вдосконалення організації обліку доходів та фінансових результатів на прикладі ресторану «Бристоль»;
- дослідити стан обліку під час проведення аудиторських процедур формування фінансових результатів ресторану «Бристоль»;
- провести аналіз витрат, доходів та фінансових результатів та фінансового стану ресторану «Бристоль»;

- побудувати економіко-математичну модель, що забезпечить підвищення ефективності діяльності досліджуваного підприємства;
- надати пропозиції щодо вдосконалення обліку, контролю та аналізу доходу та фінансових результатів на підприємстві.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних питань, методичних і практичних завдань, пов'язаних з організацією, веденням і реалізацією обліку, контролю та аналізу доходів, фінансових результатів та фінансового стану ресторану «Бристоль».

Об'єктом дослідження є існуюча система бухгалтерського обліку, контролю та аналізу доходу, фінансового результату та фінансового стану ресторану «Бристоль».

Ресторан «Бристоль» пропонує гостям страви різних країн світу, які доповнюються широким вибором вин від відомих виноробів. Також, ресторан «Бристоль» надає послуги кейтрингу, тому є можливість організувати банкет в будь-якому, зручному для гостей місці: за містом, на дачі, в будь-якій іншій локації. «Бристоль» бере на себе всю організацію: кухарі, офіціанти, бармени, складання меню, сервірування столів, доставка всього необхідного інвентарю та продуктів в місце проведення заходу. Ціна послуг кейтрингу може варіюватися в залежності від складності організації і кількості осіб.

Організаційна структура ресторану «Бристоль» є лінійно-функціональною. Тобто вся повнота влади належить лінійному керівнику – директору, який очолює колектив. До функціональних підрозділів відносяться – відділ постачання, бухгалтерія, відділ кадрів тощо. Свої рішення вони втілюють у життя через головного керівника (директора), або (в межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців.

Методи дослідження. Для досягнення мети кваліфікаційної роботи були використані методи індукції, дедукції – при дослідженні теоретичних питань бухгалтерського обліку доходів та фінансових результатів; аналізу і синтезу – для виявлення спільних та відмінних рис у наукових підходах до обліку доходів та витрат; спостереження та порівняння – для визначення стану обліку

господарських операцій ресторану «Бристоль»; аналіз коефіцієнтів – для формування критеріїв оцінювання ефективності виробничо-фінансової діяльності підприємств; інструментарій економіко-математичного аналізу, а саме, кореляційно-регресійний аналіз – для побудови стохастичної моделі.

Інформаційною базою дослідження послужили нормативно-правові документи України, Національні стандарти бухгалтерського обліку, Міжнародні стандарти фінансової звітності, Міжнародні стандарти аудиту, праці вітчизняних і закордонних вчених, ресурси мережі Інтернет. На досліджуємому підприємстві ресторан «бристоль» було отримано засновницькі документи, накази, первинні документи, реєстри синтетичного та аналітичного обліку, фінансову звітність.

Елементи наукової новизни. Дослідження обраної теми дозволило автору опублікувати ряд робіт:

1. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.
1. Семенов В.Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вип. 19 (3). – Ужгород: Науковий Вісник ужгородського національного університету. – 2018. – 170 с. – С. 35-39.
2. Жилович Ю.І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю.І. Жилович// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178-180.
3. Жилович Ю. І. Маркетингова оцінка діяльності ресторану «Бристоль» / Ю. І. Жилович // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий

досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. С. 540-543.

4. Жирович Ю.І. Особливості бухгалтерського обліку у закладах ресторанного господарства/Ю.І. Жирович// Напрями розвитку обліку, контролю та економічного аналізу в умовах глобалізації: матеріали IV міжнародної студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Одеса, 19 квітня 2018 року). – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 364 с. – С. 59-61.

ВИСНОВКИ

На підставі проведеного дослідження теоретичних та практичних аспектів обліку, контролю та аналізу доходів, фінансових результатів та фінансового стану ресторану «Бристоль» можна зробити такі загальні висновки.

Організаційна структура ресторану «Бристоль» є лінійно-функціональною. Тобто вся повнота влади належить лінійному керівнику - директору, який очолює колектив. До функціональних підрозділів відносяться – відділ постачання, бухгалтерія, відділ кадрів тощо. Свої рішення вони втілюють у життя через головного керівника (директора), або (в межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців.

На директора покладено відповідальність за організацію всієї торгово-виробничої діяльності підприємства. Він організує господарсько-фінансову діяльність, контролює культуру обслуговування відвідувачів в торгових залах ресторану, якість продукції, що випускається, стан обліку, контролю і збереження матеріальних цінностей, підбір і розстановку кадрів, дотримання трудового законодавства, наказів та інструкцій.

Заступник директора має делеговані йому директором права, що і керівник підприємства, несе таку ж відповідальність за вирішення управлінських питань керуючим контролем за якістю.

Шеф-кухар виконує функцію завідувача виробництвом і несе повну відповідальність за виробничу діяльність підприємства, під керівництвом якого здійснюється контроль за дотриманням рецептур страв, технології їх приготування, перевірка готової продукції, розробка рецептур нових страв. Шеф-кухар повинен забезпечувати дотримання на виробництві правил санітарії та особистої гігієни, охорони праці та техніки безпеки, своєчасно надавати звіти про використання товарно-матеріальних цінностей.

Метрдотель керує всією роботою офіціантів, барменів, гардеробників, прибиральників. Метрдотель зобов'язаний контролювати персонал в

дотриманні правил обслуговування ресторану, внутрішнього розпорядку, особистої гігієни тощо.

Бухгалтерія ресторану налічує двох робітників. Основними функціями відділу бухгалтерії є ведення бухгалтерського обліку руху, складання звітності. Бухгалтерія забезпечує дотримання встановлених єдиних методологічних основ бухгалтерського обліку, формування та подання у встановлені терміни звітності; організовує контроль за відображенням на рахунках обліку всіх господарських операцій; приймає участь у оформленні матеріалів, пов'язаних з нестачами та відшкодуванням втрат та псування цінностей підприємства.

Підприємство в своїй діяльності застосовує новітні засоби автоматизації. Зокрема, використовується програмне забезпечення Fidelio V8. Це нова система управління готелем, що не має аналогів на ринку. Система Fidelio V8 - це сучасний інтерфейс в стилі поштової програми Microsoft Outlook для зручності користувачів, що звикли до роботи з продуктами Microsoft. У інформаційній мережі Fidelio Front Office є центральною ланкою, куди стікається інформація їх інших модулів - тарифікатора дзвінків, платного телебачення, ресторанного комплексу і так далі.

Організація та ведення обліку в цілому відповідає існуючим нормам, але визначено ряд зауважень, які на нашу думку дозволять підвищити якість обліку ресторану.

Під час передавання продовольчої сировини з комори ресторану на кухню сировина оцінюється за собівартістю. З огляду на широкий асортимент сировини у коморі та нерідку зміну цін постачальників на сировину кожного виду доцільним буде облік за середньозваженою собівартістю.

Приготовані страви повинні списуватися з обліку на кухні за собівартістю виходячи з нормативних витрат на закладення сировини на страви, тобто саме так, як вони (страви) там і обліковувалися; інакше буде знову ж таки порушено єдність оцінки активу.

Для ресторану, як і для магазину, при списанні реалізованої торгової націнки є доцільним саме проведення Дебет 285 Кредит 282.при цьому оборот

за період за кредитом рахунку 282 буде дорівнюватиме сумі виручки, оприбуткованої касою.

Суми доходу від реалізації купованих товарів і продукції ресторану у торговому залі відображаються за кредитом субрахунка 702 «Дохід від реалізації товарів».

Отже, щодо реалізації товару та продукції у торговому залі ресторану необхідно проводити в обліку наступні записи:

- 1) Дебет 301 (311) Кредит 702 (на всю суму реалізації за розрахунковими документами);
- 2) Дебет 702 Кредит 641 (ПДВ);
- 3) Дебет 285 Кредит 282 (на всю суму реалізованої націнки);
- 4) Дебет 902 Кредит 282 (собівартість реалізованих товарів, страв і напоїв).

До багаторазового посуду ресторану належать вироблені з порцеляни тарілки, миски, чашки, чайники; скляні бокали і чарки, а також металеві виделки, ложки, ножі, каструлі, деякі екзотичні види металевих мисок, котелків тощо.

Такий посуд обліковується у ресторані на рахунку 22. Вартість посуду, що переданий в експлуатацію, виключається зі складу активів (списується з балансу) з подальшою організацією оперативного кількісного обліку за місцями експлуатації і відповідними особами протягом строку фактичного використання такого посуду

Однак, ми вважаємо, що металевий посуд доцільно обліковувати не як МШП, а як МНМА і при придбанні оприбутковувати на субрахунок 112. А в подальшому цей посуд амортизувати або методом «50 на 50», або методом «100 % вартості в першому місяці експлуатації».

Оскільки посуд є невід'ємний елемент реалізації страв ресторану, то вартість посуду повинна відноситись при списанні до складу витрат на збут.

Вищезазначені операції на оподатковуваному прибутку відобразяться так само, як на бухгалтерському фінрезультаті

Зазначимо, що існують середньогалузеві норми експлуатаційних витрат порцеляно-фаянсового, сортового скляного та металевого посуду, затверджені наказом Міністерства торгівлі СРСР від 29.12.82 р. № 282. Якщо підприємство вписується у зазначені норми, воно, на нашу думку, може і не нараховувати «компенсаційні» ПДВ-зобов'язання. Але «за умовчанням» податківці, імовірно будуть наполягати на нарахуванні ПДВ, так як посуд розбито і відповідно його використано не в господарській діяльності.

Слід зазначити, що мета і завдання внутрішнього контролю на досліджуваних підприємствах залежать від розміру, організаційної структури, технічного рівня управління, розподілу посадових обов'язків, складу аналітичної служби та потреб керівництва.

З метою недопущення та своєчасного попередження можливих відхилень в діяльності закладу ресторанного господарства необхідно усунути формалізацію контролю, встановити більш жорсткий контроль. при проведенні заходів внутрішнього контролю застосовувати запропоновану методику внутрішнього контролю, яка описана у параграфі.

Під час проведення аналізу діяльності ресторану «Бристоль» нами було встановлено, що на підприємстві відбувається постійне збільшення витрат. Так, у 2016 році порівняно з 2015 роком вони зросли на 28657 тис. грн. за рахунок збільшення інших операційних витрат на 19233 тис. грн., матеріальних витрат на 13442 тис. грн. та амортизаційних відрахувань на 463 тис. грн. При цьому відбулось зменшення витрат на оплату праці на 2446 тис. грн. та відрахувань на соціальні заходи на 2035 тис. грн.

У 2017 році порівняно з 2016 роком витрати підприємства збільшились на 23059 тис. грн. за рахунок збільшення інших операційних витрат на 15623 тис. грн., витрат на оплату праці на 4668 тис. грн., матеріальних витрат на 3356 тис. грн. та відрахувань на соціальні заходи на 921 тис. грн. При цьому відбулось зменшення амортизаційних відрахувань на 1509 тис. грн.

В цілому за досліджуваний період, тобто у 2017 році порівняно з 2015 роком витрати підприємства зросли на 51716 тис. грн. за рахунок збільшення

інших операційних витрат на 34856 тис. грн., матеріальних витрат на 16798 тис. грн., витрат на оплату праці на 2222 тис. грн. Але відрахування на соціальні заходи зменшились на 1114 тис. грн. та амортизаційні відрахування зменшились на 1046 тис. грн.

Що стосується структури витрат підприємства, то впродовж аналізованого періоду питома вага матеріальних витрат в загальній сумі витрат підприємства коливалась від 36,35% у 2015 році до 40,44% у 2016 році та 34,28% у 2017 році, тобто весь період трималась майже на одному рівні. Відбулось значне зменшення питомої ваги амортизаційних витрат (в цілому за аналізований період на 15,65%), витрат на оплату праці (в цілому за аналізований період на 11,08%) та відрахувань на соціальні заходи (в цілому за аналізований період на 5,84%). А ось, що стосується інших операційних витрат, то тут спостерігається значне збільшення питомої ваги (в цілому за аналізований період на 34,64%).

Таким чином, підприємству слід звернути увагу на збільшення інших операційних витрат, провести їх детальний аналіз та розробити заходи щодо їх оптимізації.

За аналізований період на підприємстві відбулося збільшення матеріальних витрат на 3356 тис. грн. при цьому матеріаломісткість зменшилась на 0,8 коп. на 1 грн. реалізованих послуг, що привело до здешевлення собівартості на 728,2 тис. грн.. Таким чином, підприємство зменшило собівартість реалізованих послуг на 728,2 тис. грн. за рахунок ефективного використання матеріальних ресурсів.

У звітному році (2017 рік) у порівнянні з попереднім роком (2016 рік) на підприємстві відбулось збільшення витрат на оплату праці та відрахувань на соціальні заходи на 5589 тис. грн. Трудомісткість зросла на 4,52 коп. на 1 грн. реалізованих послуг і в наслідок цього на підприємстві відбулося збільшення собівартості реалізованих послуг на 4114,33 тис. грн. Тобто підприємство не ефективно використовує кошти на оплату праці.

У 2015 році досліджуване підприємство отримало збиток від основної операційної діяльності у розмірі 7797 тис. грн., а у 2016 році та 2017 році воно покращило свої результати, отримав прибуток від основної операційної діяльності відповідно у розмірі 6354 тис. грн. та 9021 тис. грн., що свідчить про позитивну динаміку даного показника. Але, слід відзначити, що у 2015 році та 2016 році підприємство отримувало прибуток від іншої операційної діяльності (відповідно у розмірі 12575 тис. грн. та 420721 тис. грн.), то у 2017 році ним був отриманий збиток від даного виду діяльності у розмірі 16348 тис. грн., що є негативним явищем і підприємству рекомендується звернути увагу на даний вид діяльності та знайти шляхи щодо його поліпшення, тобто знов вивести його на прибутковий рівень.

Досліджуване підприємство також займається фінансовою та інвестиційною діяльністю, яка впродовж останніх трьох років не є прибутковою, так у 2015 році підприємство отримало збиток від даного виду діяльності у розмірі 4260 тис. грн., у 2016 році 4492 тис. грн., а у 2017 році вже 28368 тис. грн. Розуміючи, що даний вид діяльності приносить прибуток не одразу, а через тривалий час, рекомендуємо керівництву підприємства більш ретельно проводити розрахунки щодо отримання прибутку від даного виду діяльності у майбутньому.

Прослідивши динаміку фінансових результатів ресторану «Бристоль» ми бачимо, що у 2015 році підприємством був отриманий чистий прибуток у розмірі 518 тис. грн., у 2016 році у розмірі 422583 тис. грн., а у 2017 році підприємством був отриманий чистий збиток у розмірі 35695 тис. грн.

Таким чином, ми можемо рекомендувати керівництву підприємства звернути увагу на іншу операційну діяльність, яка в останній рік стала збитковою та вжити заходів щодо покращення ситуації та на фінансову й інвестиційну діяльність, які також впродовж останніх трьох років приносять підприємству збитки.

Рентабельність реалізації послуг у 2016 році порівняно з 2015 роком зросла на 33,87%, у 2017 році порівняно з 2016 роком вона зросла на 4,5%, а у 2017 році порівняно з 2015 роком зросла на 38,37%.

Розмір прибутку на 1 грн. реалізації послуг у 2016 році порівняно з 2015 роком збільшився у 5 разів, у 2017 році порівняно з 2016 роком він зменшився у 5 разів, а у 2017 році порівняно з 2015 роком зменшився на 40,7%.

Рентабельність продажу від основної операційної діяльності у 2016 році порівняно з 2015 роком зросла на 30,29%, у 2017 році порівняно з 2016 роком зросла на 1,97%, а у 2017 році порівняно з 2015 роком збільшилась на 32,26%.

Рентабельність продажу від операційної діяльності у 2016 році порівняно з 2015 роком збільшилась у 5 разів, у 2017 році порівняно з 2016 роком зменшилась у 5 разів, а у 2017 році порівняно з 2015 роком зменшилась на 21,74%.

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що аналізоване підприємство є рентабельним, але керівництву підприємства слід звернути увагу на іншу операційну діяльність, яка є збитковою і зменшує рентабельність діяльності підприємства в цілому та фінансову й інвестиційну діяльність, які також є збитковими та зменшують рівень рентабельності підприємства.

За аналізований період активи підприємства зменшились на 57827 тис. грн. за рахунок їх зменшення у 2016 році порівняно з 2015 роком на 32370 тис. грн. та за рахунок їх зменшення у 2017 році порівняно з 2016 роком на 25457 тис. грн.

Дані зміни відбулись в наслідок зменшення необоротних активів на 17644 тис. грн. та оборотних активів на 14726 тис. грн. у 2016 році порівняно з 2015 роком. А також, за рахунок зменшення оборотних активів на 15957 тис. грн. та необоротних активів на 9500 тис. грн. у 2017 році порівняно з 2016 роком.

Зменшення оборотних активів у 2016 році порівняно з 2015 роком відбулось за рахунок зменшення запасів на 13299 тис. грн., засобів в розрахунках на 4738 тис. грн. та витрат майбутніх періодів на 29 тис. грн.

У 2017 році порівняно з 2016 роком оборотні активи зменшувались за рахунок зменшення засобів в розрахунках на 17077 тис. грн., грошових коштів та їх еквівалентів на 2285 тис. грн., інших оборотних активів на 1415 тис. грн. та витрат майбутніх періодів на 3 тис. грн.

В цілому за аналізований період активи підприємства зменшились в за рахунок зменшення оборотних активів підприємства на 30683 тис. грн. та необоротних активів на 27144 тис. грн. В свою чергу зменшення оборотних активів було викликано зменшенням насамперед засобів в розрахунках на 21815 тис. грн. та зменшенням запасів на 8476 тис. грн., що може свідчити про зменшення обсягів послуг, що надаються рестораном «Бристоль».

На наступному етапі аналізу фінансового стану підприємства було проведено аналіз динаміки складу та структури джерел формування активів підприємства за 2015-17 роки, який показав, що джерела формування активів за аналізований період зменшились на 57827 тис. грн. за рахунок їх зменшення у 2016 році порівняно з 2015 роком на 32370 тис. грн. та за рахунок їх зменшення у 2017 році порівняно з 2016 роком на 25457 тис. грн.

Дані зміни відбулись за рахунок того, що на підприємстві в останні два роки власний капітал має від'ємне значення, тобто він відсутній на підприємстві й підприємство працює за рахунок запозичених коштів, які впродовж аналізованого періоду постійно збільшуються. Так, у 2016 році порівняно з 2015 роком зобов'язання підприємства збільшились на 50106 тис. грн., у 2017 році порівняно з 2016 роком на 10264 тис. грн., а в цілому за аналізований період, тобто у 2017 році порівняно з 2015 роком на 60370 тис. грн.

Слід відзначити, що запозичені кошти у 2015 році на 70,59% складались з довгострокових зобов'язань і забезпечень і лише на 29,41% з поточних зобов'язань і забезпечень. У 2016 році відбулось збільшення долі довгострокових зобов'язань і забезпечень, вони складали вже 83,95% від загальної суми зобов'язань підприємства, а поточні зобов'язання і забезпечення займали вже 16,05% від загальної суми зобов'язань підприємства. В 2017 році

спостерігається майже така ж ситуація, довгострокові зобов'язання і забезпечення складала 80,11% від загальної суми зобов'язань, а поточні зобов'язання і забезпечення 19,89% від загальної суми зобов'язань підприємства.

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що підприємство є фінансово залежним й для свого функціонування повинно постійно залучати у обіг оборотних коштів. Так у 2015 році підприємство відчувало нестачу у власних оборотних коштах у розмірі 44746 тис. грн., у 2016 році вже у розмірі 109578 тис. грн., а у 2017 році 135799 тис. грн., що також підтверджує фінансову нестабільність у діяльності підприємства.

За аналізований період підприємство стає більш залежним від зовнішніх джерел фінансування. Коефіцієнт співвідношення залучених та власних коштів, не відповідає нормативному значенню (≤ 1) й так як він останні два роки має від'ємне значення відбувається поступове погіршення ситуації. Так, у 2015 році на одну гривню власних коштів підприємство залучало 20,71 грн. позикикових коштів, у 2016 та 2017 роках власний капітал мав від'ємне значення, тобто він відсутній із-за збільшення непокритого збитку підприємства й тому підприємство збільшило суму залучених коштів.

По коефіцієнтам фінансової незалежності, автономії та маневровості власного капіталу спостерігається така ж ситуація, їх значення все більше віддаляються від нормативних у бік погіршення ситуації, тобто відбувається збільшення фінансової залежності підприємства.

Оцінка платоспроможності підприємства відображає достатньо високий її рівень, оскільки коефіцієнт поточної ліквідності впродовж аналізованого періоду відповідає нормативному значенню та перевищує його. Так, у 2015 році за рахунок мобілізації всіх оборотних коштів підприємство мало змогу розрахуватись по поточних зобов'язаннях 2,5 рази, у 2016 році 3,12 рази, а у 2017 році 2,06 рази при нормативному значенні більше двох разів.

Коефіцієнт швидкої ліквідності показує, наскільки підприємство має змогу розрахуватись по поточних зобов'язаннях за рахунок мобілізації коштів у

розрахунках і грошових коштів та їх еквівалентів. На аналізованому підприємстві по даному показнику спостерігається тенденція щодо незначного погіршення ситуації, хоча значення коефіцієнта перевищує нормативне значення. Так, у 2015 році підприємство мало змогу розрахуватись по поточних зобов'язаннях за рахунок мобілізації коштів у розрахунках і грошових коштів і їх еквівалентів на 2,15 рази, у 2016 році майже 3 рази (2,99), а у 2017 році 1,86 рази.

Коефіцієнт абсолютної ліквідності впродовж аналізованого періода не відповідає нормативному значенню і спостерігається тенденція щодо погіршення ситуації. Так, у 2015 та у 2016 роках підприємство мало змогу розрахуватись по поточних зобов'язаннях за рахунок мобілізації грошових коштів і їх еквівалентів відповідно на 1% та 8%, а у 2017 році вже лише на 0,9%.

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що підприємство має достатньо високий рівень платоспроможності й може своєчасно розраховуватись по поточним зобов'язанням.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алексевич О. Як обліковувати виготовлення продукції в закладах ресторанно-го господарства / О. Алексевич // Все про бухгалтерський облік. – 2010. – №79. – С. 37-40.
2. Алексевич О. Бухгалтерський облік на підприємствах ресторанного господарства / О. Алексевич // Все про бухгалтерський облік. – 2012. – № 65. – С. 3–8.
3. Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учеб. пособ. / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. – М. : ИЦ «Академия», 2011. – 176 с.
4. Білик М.Д., Білик Т.О. Фінансові результати діяльності малих підприємств: оцінка та прогнозування. Монографія. – Київ: ТОВ «ПанТот», 2012. – 280 с.
5. . Богацька Н. М. Фінансовий стан підприємства та шляхи його покращення / Н. М. Богацька, О. В. Галюк // «Молодий вчений». – 2013. – № 2(02). – С. 12-16.
6. Бурій С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму // <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/4042/1>
7. Бутинець Ф.Ф. Контроль і ревізія: [підручник] / Ф.Ф. Бутинець – Житомир: ПП “Рута”, 2002. – 544 с.
8. Волкова Н.А., Подвальна Н.Е. Організація та методика економічного аналізу: Навч. посібник. – Одеса: ОНЕУ, ротапринт. – 2013. – 267 с.
9. Волкова Н.А./Економічний аналіз: Навч. посібник. – Одеса: ОНЕУ, ротапринт. – 2015. – 312 с.
10. Граковський, Ю. Ресторанне господарство: придбання товарів і сировини / Ю. Граковський // Вісник. Право знати все про податки і збори. – 2017. – № 9. – С. 18–22.
11. Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине [Електронний ресурс]. — Режим доступу : www.hotelbiz.com.ua.

12. Десяткіна І. В. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей на підприємствах ресторанного господарства /І. В. Десяткіна, Н. П. Щербельова // Еколого-соціальні орієнтири бухгалтерського обліку, контролю, економічного аналізу: цивілізаційні виклики: тези Х ювілейної міжнародної наук. конф. (м. Житомир, 13-15 жовтня 2011 р.) / Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України ; Житомирський держ.технолог. у-т. – Житомир : ЖДТУ, 2011. – С. 127-130.
13. Дмитриев М.Н. Экономика туристского рынка [Електронний ресурс] : учебник / М.Н. Дмитриев, М.Н. Забаева, Е.Н. Малыгина. – М. : Юнити-Дана, 2010. – 312 с. — Режим доступу : www.tourlib.net/books_tourism/dmitriev.htm.
14. Закон України від 23.12.97 р. №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
15. Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 06.07.95 р. № 265/95-ВР.
16. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19.12.95 р. № 481/95-ВР.
17. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 р. № 1023-ХІІ.
18. Закон України «Про платіжні системи та переказ коштів в Україні» від 05.04.2001 р. №2346-ІІІ.
19. Закон України «Про основні вимоги та принципи до безпеки і якості харчових продуктів» від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
20. Здоров А.Б. Экономика туризма [Електронний ресурс] : учебник / А.Б. Здоров. – М. : Финансы и статистика, 2004. – 272 с. – Режим доступу : www.tourlib.net/books_tourism/dmitriev.htm.
21. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів,капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Мінфіну від 30.11.99 р. № 291.

22. Корінько М. Д. Контроль та аналіз діяльності суб'єктів господарювання в умовах її диверсифікації: теорія, методологія, диверсифікація [Текст] : монографія / М. Д. Корінько. – К. : ДП “Інформаналіт. Агентство”, 2007. – 429 с.
23. Куцык П. А. Преимущества и недостатки учетно-контрольных процедур при использовании технологий реального времени и облачных вычислений / П. А. Куцык // Международный бухгалтерский учет. – 2014. – № 25(319). – С. 47-54.
24. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-е вид. перероб. та доп. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
25. Марценюк Р. А. Внутрішня звітність у системі контролю підприємства /Р. А. Марценюк //Wykształcenie i nauka bez granic : mater. VIII międzyn. nauk.-prakt. konf. (Przemyśl, 7-15 grudń. 2012 r.). – Przemyśl : Nauka i studia, 2012. – Volume 8. Ekonomiczne nauki. – S. 30-32.
26. Методичні рекомендації по введенню національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами: Наказ Міністерства з економіки та з питань європейської інтеграції України від 17.06.2003 р. №157.
27. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджені наказом Мінекономіки від 17 червня 2003 р. № 157.
28. Методичні рекомендації з бухгалтерського обліку запасів, затверджені наказом Мінфіну від 10.01.2007 р. № 2.
29. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст] : навч. посібник / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. – К. : Центр учбової літератури, 2009. –344 с.
30. Озеран В. О. Контроль у системі управління діяльністю підприємств / В. О. Озеран, М. Ю. Чік //Вісник Національного університету “Львівська

політехніка” – Львів, 2012. № 722. – С. 172-176. – (Сер. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку).

31. Петренко С.М. Система об'єктів внутрішнього контролю [Електронний ресурс] / С.М. Петренко. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vdnuet/econ/2009_3/31.pdf.

32. Половинчак Л.А. Порівняльний аналіз методів обліку діяльності підприємств ресторанного бізнесу // Європейські перспективи № 2, 2015.

33. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 [Електронний ресурс] / Сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.

34. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, затверджені постановою КМУ від 30.07.96 р. № 854.

35. Порядок видачі дозволів на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки, затверджений постановою КМУ від 26.10.2011 р. № 1107.

36. Порядок подання та реєстрації декларацій відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки, затверджений постановою КМУ від 05.06.2013 р. № 440.

37. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси», затверджене наказом Мінфіну від 20.10.99 р. № 246.

38. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати», затверджене наказом Мінфіну від 31.12.99 р. № 318.

39. Редченко К. І. Контроль і аудит на стратегічному рівні управління підприємством [Текст] : монографія / К. І. Редченко. – Львів : ЛКА, 2011. – 360 с.

40. Романків І. Я. Проблемні аспекти обліку витрат на підприємствах ресторанного господарства / І. Я. Романків // Удосконалення обліку, аналізу,

аудиту і звітності у сучасних умовах глобалізаційних процесів у світовій економіці: матеріали I міжнародної наук.-практ. конф. (м. Ужгород, 26-28 квітня 2010 р.) / М-во освіти і науки України ; Ужгородський нац. у-т. – Ужгород : УжНУ, 2010. – С. 256-257.

41. Савицька Г. В. Економічний аналіз діяльності підприємства : [навч. посіб.] / Г. В. Савицька ; [2-ге вид., випр. і доп.]. – К. : Знання, 2005. – 662 с. – ISBN 966-346-043-1.

42. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН), від 19.03.2001 р. № 42-123-5777-91.

43. Тарасенко Н.В. Економічний аналіз. Навчальний посібник. – 4-те видання, стереотипне. – Львів: «Новий Світ – 2000», 2008. – 344 с.

44. Ткаченко Н. М. Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: обліково-правовий аспект / Н. М. Ткаченко // Наукові праці Нац. у-ту харчових технологій. – 2011. – 40. – С. 150-155.

45. Усач Б.Ф. Контроль і ревізія: [підручник] / Б.Ф. Усач – К.: Знання, 2002. – 253 с.

46. Фоміна Т. Місце та роль внутрішньогосподарського контролю в системі управління підприємством / Т. Фоміна // Економічні науки: Наук. праці Кіровоград. нац. техн. ун-ту. Вип.7. Ч. II. – Кіровоград : КНТУ, 2005. – С. 461-466.

47. Хом'як Р.Л. Впровадження системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів на підприємствах ресторанного бізнесу: матеріали міжнародної науково-практичної конференції [“Актуальні проблеми розвитку, обліку, контролю та аналізу в умовах глобальних економічних змін”], (Полтава, 7-8 жовтня 2010 р.) / Р.Л. Хом'як, Т.Р. Хомяк, І.Л. Цюцяк, А.Л. Цюцяк. – Полтава: ТОВ “АСМІ”, 2010. – 500 с.

48. Цал-Цалко Ю.С. Фінансовий аналіз. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 566 с.

49. Шевчук В. О. Проблеми ідентифікації об'єктів контролю господарських систем / В. О. Шевчук //Розвиток системи обліку, аналізу та аудиту в Україні: теорія, методологія, організація : тези доп. 9-ї міжнар. наук. конф. – К. : Бізнес Медіа Консалтинг, 2011. – С. 10-11.
50. Шиян Д.В., Строченко Н.І. Фінансовий аналіз: Навч. посібн. – К.: Видавництво А.С.К., 2003. – 240 с.
51. Щурик М.В., Буряк П.Ю., Гарасим М.П. та ін. Фінансовий аналіз: Навч. посіб. – К.: «Хай-Тек Прес», 2010. – 376 с.
52. Яценко В.М. Внутрішній контроль на підприємствах України: проблеми розвитку та шляхи їх вирішення [Електронний ресурс] / В.М. Яценко, Н.О. Пронь. –Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/Znpchdtu/2009_22_2/articles/Finansi/1_Yacenko.pdf.