

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра бухгалтерського обліку та аудиту

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
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 Центру заочної форми навчання

Жилович Юлія Ігорівна

/підпис/

Науковий керівник:

кандидат економічних наук, доцент

Подвальна Наталія Едуардівна

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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, Є. Артемова, І. Десяткіна, Я. Качмарик, А. Коваленко, О. Короп, Т. Лісіца, І. Романків, Н. Ткаченко та інші.

Метою дослідження 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».

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.

Інформаційно 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 досліджуваному підприємстві ресторан «Бристоль» було отримано засновницькі документи, накази, первинні документи, реєстри синтетичного та аналітичного обліку, фінансову звітність.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота магістра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (52 найменувань) та 6-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 93 сторінки. Основний зміст викладено на 54 сторінках. Робота містить 14 таблиць, 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Теоретичні аспекти обліку на підприємствах громадського харчування»* розглянуті питання щодо особливостей організації ресторанного господарства та його нормативного забезпечення, особливостей організації обліку та проблем й дискусій, які виникають у ході його організації.

У другому розділі *«Особливості організації та ведення обліку і контролю суб'єктами громадського харчування на прикладі ресторану «Бристоль»»* надана організаційно-структурна характеристика ресторану «Бристоль», висвітлені питання щодо особливостей обліку на підприємстві та розглянуто теоретичні та практичні аспекти системи внутрішнього контролю підприємства і напрями його удосконалення.

У третьому розділі *«Аналіз діяльності підприємства громадського харчування ресторану «Бристоль»* проведено аналіз складу, структури та динаміки витрат підприємства. Проаналізовано склад та динаміку фінансових результатів ресторану «Бристоль». Надано оцінку його фінансовому стану. Побудовано економіко-математичну модель на основі кореляційно-регресійного аналізу та надані рекомендації щодо підвищення ефективності діяльності підприємства.

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.

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.

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

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 «50на 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 металевих 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.

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.

Аналіз діяльності ресторану «Бристоль» показав, що керівництву підприємства:

- слід звернути увагу на збільшення інших операційних витрат, провести їх детальний аналіз та розробити заходи щодо їх оптимізації;
- 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.
- слід звернути увагу на фінансову стійкість підприємства, так як воно є фінансово залежним й для свого функціонування повинно постійно залучати у обіг запозичені кошти.

АНОТАЦІЯ

Жилович Ю. І., «Особливості обліку, контролю та аналізу на підприємствах громадського харчування (на прикладі ресторану «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

Zhylovykh 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.