

ЛИЖАВСЬКА О.Л.,
наук. кер. – к.е.н., доцент Сиротенко Н.А.,
Одеський національний економічний університет,
м. Одеса

ЕКОНОМІЧНА СУТНІСТЬ КАТЕГОРІЇ «ВИТРАТИ» В ОБЛІКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Трактування поняття витрати для різних галузей економіки розкривається у МСФЗ та П(С)БО, у яких під витратами розуміють зменшення економічних вигод у вигляді вибуття активів або збільшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу.

Діяльність підприємств ресторанного бізнесу регламентується наступними нормативними документами: Методичними рекомендаціями №226 від 02.03.2010 року [1], Методичними рекомендаціями №157 від 17.06.2003 року [2]. Однак зазначені документи не надають чіткого визначення поняття витрат, а окреслюють лише їх приналежність до витрат торговельної діяльності або описують лише як частину, що входить до первісної вартості сировини та матеріалів. У відповідних документах не приділяється увага таким важливим аспектам як: визначення та оцінка витрат на виготовлення власної продукції та витрат, пов'язаних з організацією споживання.

У економічній літературі трактування поняття «витрати ресторанного господарства» представлено наступним чином:

- І.В. Десяткіна [3] тлумачить витрати лише як витрати виробництва і витрати обігу. Між цим автор не приділяє уваги питанням витрат на організацію споживання.

- На думку Н.Г. Міценко та Л.С. Малецької [4, с.243] вартість сировини та матеріалів у витрати виробництва не входить. Однак з нашої точки зору подібне трактування не дозволяє розкрити всієї глибини економічної сутності

даної категорії, оскільки витрати виробництва є не повною собівартістю готової продукції, а тільки затратами, що пов'язані з технологією її виготовлення.

Аналізуючи викладене вище можна зробити висновок, що питанням поняття «витрати ресторанного господарства» приділялася недостатня увага.

На нашу думку, під витратами ресторанного господарства слід розуміти грошову форму витрачених за певний період ресурсів, необхідних для здійснення підприємством процесів виробництва та реалізації власної продукції та купівельних товарів, а також організації їх споживання. Дане поняття на наш погляд розкриває економічну сутність витрат, з урахуванням специфіки економічного виду діяльності – ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності №226 від 02.03.2010 року. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0145569-02>
2. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами №157 від 17.06.2003 року. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua-info.biz/legal/basete/ua-cmtext/index.htm>
3. Десяткіна І.В. Бухгалтерський облік і контроль витрат виробництва та обігу на підприємствах ресторанного господарства: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.09 «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності)»/ І.В. Десяткіна – Житомир, 2012. – 24 с.
4. Міценко Н.Г. Витрати ресторанного господарства, основні шляхи їх оптимізації та резерви економії [Електронний ресурс]/ Н.Г.Міценко, Л.С. Малецька// Збірник науково-технічних праць: науковий вісник. – 2006. – № 16.2 . – Режим доступу:http://archive.nbuv.gov.ua/portal/chem_biol/nvnltu/16_2/242_Micenko_16_2.pdf