

УДК 336.711.65:334.72

Жидовська Н.М.*кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри бухгалтерського обліку і аудиту
Львівського національного аграрного університету***Шигінська І.М.***студентка економічного факультету
Львівського національного аграрного університету*

ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ ЯК ЗАСІБ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

INTERNAL CONTROL AS A MEANS OF ENSURING EFFECTIVE ACTIVITY OF ENTERPRISES OF PUBLIC CATERING

АНОТАЦІЯ

У статті обґрунтовано сутність внутрішнього контролю як засобу забезпечення ефективної діяльності підприємств громадського харчування, визначено його основну мету та завдання, наведено етапи здійснення внутрішнього контролю у підприємствах громадського харчування, запропоновано конфігурацію «ІБЦ-Кафе» як ефективний автоматизований інструмент управління даною ділянкою.

Ключові слова: контроль, внутрішній контроль, підприємства громадського харчування, етапи контролю, автоматизація обліку, конфігурація «ІБЦ-Кафе».

АННОТАЦИЯ

В статье обоснована сущность внутреннего контроля как средства обеспечения эффективной деятельности предприятий общественного питания, определены его основная цель и задачи, приведены этапы осуществления внутреннего контроля в предприятиях общественного питания, предложена конфигурация «ИБЦ-Кафе» как эффективный автоматизированный инструмент управления данным участком.

Ключевые слова: контроль, внутренний контроль, предприятия общественного питания, этапы контроля, автоматизация учета, конфигурация «ИБЦ-Кафе».

ANNOTATION

The article substantiates the essence of internal control as a means of ensuring effective activity of enterprises of public catering, defined its main objectives, the stages of implementation of internal control in public catering companies, the proposed configuration of the «ILC-Cafe» as an effective automated tool to manage this site.

Keywords: control, internal control, catering, stages of control, automation, configuration «ILC-Cafe».

Постановка проблеми. Внутрішній контроль – це сукупність контрольних дій, що входить як окрема функція до складу системи управління підприємством, яка за допомогою спеціальних процедур забезпечує перевірку відповідності встановленим параметрам питань фінансово-господарської діяльності та створює умови для ефективної роботи підприємства, є важливим засобом попередження нестач і розкрадання цінностей [1, с. 383]. На даний час в умовах присутності кризових явищ в економіці країни підприємства не завжди мають висококваліфікований персонал, достатні матеріальні ресурси та необхідні знання для організації внутрішнього контролю і правильного використання його результатів. Тому дослідження та вивчення внутрішнього контролю як засобу забезпечення ефективності діяльності підприєм-

ства, а також пошук та запровадження нових напрямків його вдосконалення відповідають сучасним потребам суб'єктів господарювання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження вітчизняних і зарубіжних вчених розкривають окремі теоретичні основи, практичні напрями, загальні питання та особливості функціонування внутрішнього контролю. Цим проблемам присвятили свої праці: Адамс Р., Лоббек Дж.К., Бутинець Ф.Ф., Білуха М.Т., Дікань Л.В., Воронко Р.М., Яценко В.М., Кузик Н.П., Боярова О.А., Подолянчук О.А., Масленников О.Ю., Десяткіна І.В., Хом'як Р.Л., Чорнуцький С.П. та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Однак більша частина науковців у своїх працях акцентує увагу на теоретичних та практичних аспектах функціонування внутрішнього контролю [2, с. 376]. У той же час слід відзначити, що окремі питання з організації та методики внутрішнього контролю саме у підприємствах громадського харчування залишаються невирішеними та потребують подальшого дослідження.

Мета статті полягає в обґрунтуванні змістовної сутності внутрішнього контролю, визначенні його характерних особливостей у підприємствах громадського харчування, а також вирішенні проблем його практичного застосування у процесі діяльності підприємства.

Виклад основного матеріалу дослідження. Повсякденний внутрішній контроль фінансово-господарської діяльності підприємств різних форм власності та видів діяльності, в тому числі й закладів громадського харчування, є передумовою забезпечення їх успішного функціонування, підвищення прибутковості та збереження матеріальних цінностей, що втілюють у собі економічні вигоди. Підприємства повинні налагодити систему внутрішнього контролю таким чином, щоб вона сприяла скороченню невиправданих втрат ресурсів та збільшенню доходів [3, с. 445].

Внутрішній контроль підприємств громадського харчування здійснюється контролюючими органами самого підприємства (рис. 1):

Метою внутрішнього контролю підприємств громадського харчування є встановлення законності, правильності та доцільності діяльності такого підприємства, в тому числі розрахунків підприємства з бюджетом у частині сплати податків, зборів та обов'язкових платежів [4, с. 119].

Завдання внутрішнього контролю підприємств громадського харчування [4, с. 121]:

1) обґрунтованість прийнятих у фінансовому плані розрахунків для визначення об'ємних показників роботи підприємств, фондів заробітної плати, рівня собівартості продукції, прибутку, правильність відображення у звітності планових показників, наявності випадків необґрунтованих змін планів виробництва і реалізації продукції, фондів заробітної плати, прибутку, платежів до бюджету;

2) виконання плану за основними кількісними та якісними показниками, вплив окремих чинників на відхилення від затверджених планів;

3) зміст господарських операцій за даними первинних документів для встановлення їх законності, доцільності та достовірності;

4) записи в реєстрах бухгалтерського обліку в зіставленні з первинними документами, дані облікових реєстрів з показниками звітності, звітні дані з плановими;

5) дані різних документів, що належать до взаємопов'язаних господарських операцій, наприклад, зіставлення даних про кількість випущених виробів з документами про нарахування заробітної плати за вироблення цих виробів; порівняння даних про відвантаження (відпуск) продукції з пропусками на її відпуск з території підприємства;

6) дотримання встановленого порядку ведення бухгалтерського обліку грошових коштів і матеріальних цінностей, а також обґрунтованість кореспонденції рахунків в облікових реєстрах;

7) достовірність звітних даних, виявлення приписок та інших спотворень показників звітності;

8) ефективність використання матеріальних, фінансових і трудових ресурсів, своєчасність документального оформлення господарських операцій, повноти виявлення та мобілізації внутрішньогосподарчих резервів, причини утворення непродуктивних витрат і втрат;

9) дотримання діючого порядку встановлення і застосування цін і тарифів;

10) виконання вказівок щодо усунення недоліків, виявлених попередньою ревізією.

Джерелами інформації під час проведення контролю, крім загальновідомої документації, є специфічні документи:

1) договори;

2) накладна на відпуск товарно-матеріальних цінностей (ф. М-20), яка фіксує передачу матеріальних цінностей водію (експедитору) і є підставою для вибуття матеріальних цінностей зі складу підприємства;

3) товарно-транспортна накладна за ф. 1-ТН і шляхового листа вантажного автомобіля (ф. № 2, що діє в межах України);

4) шляховий лист;

5) прибуткові ордери (ф. М-4), які використовуються для оприбуткування товарів, що поступили від постачальників, відповідних даним супровідних документів. Вони складаються матеріально відповідальною особою, що приймає товари;

6) акт про приймання матеріалів (ф. М-7), що використовується для оприбуткування товарів, коли є розбіжності якості й кількості з даними супровідних документів, і для товарів, що надійшли без документів, тощо.

Основні етапи проведення внутрішнього контролю у підприємствах громадського харчування наведено на рис. 2 [5, с. 47].



Рис. 1. Органи внутрішнього контролю підприємства громадського харчування

На першому етапі формуються цілі, обираються методи і прийоми контролю, розробляється програма і визначаються параметри функціонування і розвитку організації, безпосередні виконавці контролю, строки його здійснення, форма звітності.

На другому етапі обираються основні контрольні об'єкти, проводиться збір облікових даних, матеріалів спостережень і замірів; здійснюється обробка одержаної інформації, розраховуються необхідні показники, проводиться групування даних, складаються аналітичні таблиці, графіки та діаграми, які до-

зволяють зробити об'єктивну оцінку діяльності підприємства.

На результати та ефективність внутрішнього контролю має значний вплив правильне визначення його предмету та об'єкту, що стосуються важливих питань в тих ділянках контролю, в яких існує найбільша можливість виникнення перевитрат і марнотратства.

На третьому етапі здійснюється безпосередньо процедура перевірки.

На четвертому етапі результати контролю узагальнюються, здійснюється аналіз виявлених порушень. За результатами проведення

внутрішнього контролю витрат виробництва та витрат обігу складається висновок щодо виявлених відхилень та встановлених порушень; крім того, зазначаються пропозиції щодо удосконалення бухгалтерського обліку таких витрат і підвищення рівня внутрішнього контролю над ними.

П'ятий етап включає коригування діяльності підприємства, модифікацію цілей, перегляд планів, перерозподіл завдань, удосконалення технології виробництва і управління.

Для забезпечення контролю правильності, своєчасності і законності операцій з приймання, зберігання та відпуску сировини і продукції, а також для запобігання виникненню головних проблем функціонування підприємств громадського харчування, таких як розкрадання та виникнення негативних наслідків зовнішнього контролю в частині нарахованих штрафів, пені з боку органів державного контролю за недостовірність облікових даних підприємств громадського харчування пропонується запровадити у підприємствах громадського харчування такий ефективний автоматизований інструмент управління, як Конфігурація «ІБЦ-Кафе» для «1С:Підприємство», що стане серйозним помічником для керівника підприємства громадського харчування (рис. 3) [6].

Конфігурація «ІБЦ-Кафе», розроблена компа-

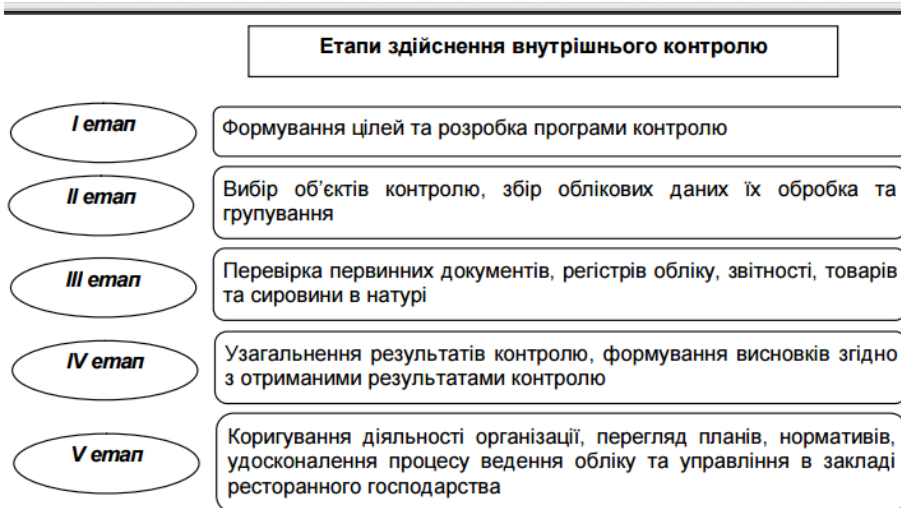


Рис. 2. Етапи здійснення внутрішнього контролю у підприємствах громадського харчування



Рис. 3. Конфігурація «ІБЦ-Кафе» для «1С:Підприємство»

нією «ІБЦ» (м. Київ), призначена для автоматизації всіх ланок підприємств громадського харчування: обліку приготування і реалізації страв, обліку роботи з відвідувачами в їдальнях, кафе, барах і ресторанах.

Використання системи «ІБЦ-Кафе» дозволить пришвидшити і полегшити роботу бухгалтера і касира, технолога і завідуючого виробництвом, офіціанта і бармена, калькулятора і комірника.

Конфігурація «ІБЦ-Кафе» побудована на платформі «1С:Бухгалтерія» і складається з двох компонент:

- «Калькуляційний облік»;
- «Робоче місце офіціанта».

За допомогою компоненти «Калькуляційний облік» можна вести облік надходжень і реалізації як страв, так і продуктів (у т. ч. винногорілчані виробів, сигарет і т. д.), а також повний оперативний облік і контроль руху коштів. Причому не треба перебудовувати звичне ведення обліку, бо алгоритм «Калькуляційного обліку» будується на основі звичайних бухгалтерських проведення, що автоматично формуються для кожного первинного документа.

Для виконання низки специфічних операцій, що стосуються тільки підприємств громадського харчування, у компоненті передбачено спеціальні документи: «Формування цін», «Розклад офіціантів» і «Резервування столів». Звіти, що мають свою специфіку, дозволяють аналізувати мінімальні запаси для формування необхідних закупівель, знижки, інформацію оплат за кредитними картками.

Друга компонента – «Робоче місце офіціанта» – дозволяє пришвидшити і спростити роботу офіціантів, а також здійснювати контроль їх дій у будь-який момент часу. Крім автоматизації процесів, що відбуваються при обслуговуванні клієнтів (реєстрація замовлень, друк гостьових чеків і т. д.), конфігурація забезпечує максимальний захист від зловживань персоналу.

Незважаючи на те що підприємство, залежно від цілей автоматизації обліку, може використати окремо кожну з цих компонент, перевага спільного використання компонент «Калькуляційний облік» і «Робоче місце офіціанта» очевидна. Це проявляється передусім у швидкому обліку реалізації страв на підставі виписаних офіціантами рахунків і в оперативному списанні продуктів для приготування всіх страв за цими рахунками. Схема роботи в такому автоматизованому ланцюжку практично нейтралізувала помилки офіціантів, які можуть призводити до неправильного списання продуктів. До того ж очевидна істотна економія робочого часу: якщо раніше на ці операції витрачалося кілька годин, то при використанні «ІБЦ-Кафе» вони займають хвилини.

Корисною є реалізована в конфігурації можливість «зворотної» калькуляції, себто отримання зведення продуктів, потрібних для приготування певного переліку страв, з подальшою

оцінкою поточних запасів за кожним продуктом.

Використання конфігурації дає можливість до мінімуму скоротити витрати часу офіціантів і барменів на оформлення замовлення і видачу рахунків клієнтам. Електронний зв'язок з кухнею і баром, що забезпечує оперативний друк «відписок» і відмов за замовленнями, виключає навмисні або випадкові неточності при обслуговуванні клієнтів. Заявки-вимоги на кухню або бар передаються через розташовані там спеціальні принтери, причому рядки, за якими були надруковані «відписки», вже не можуть бути змінені офіціантом.

Істотно спрощує роботу і підвищує ефективність використання конфігурації «ІБЦ-Кафе» використання компоненти «О'Кей». Вона дозволяє спростити доступ до системи «1С:Підприємство», у результаті офіціантам не треба запам'ятовувати паролі або перезавантажувати систему: у кожного є невеликий електронний ключ, і він просто притуляє його до зчитувача для ідентифікації.

«ІБЦ-Кафе» дозволяє в будь-який момент отримати повну картину ходу справ на підприємстві (різні звіти з реалізації, доходу, витрат) і контролювати дії працівників. У конфігурації є можливість формувати звіти за всіма складами (підрозділами) і за всіма продуктами (стравами) в їх складі:

- п'ять звітів про продукти («Залишки продуктів», «Рух продуктів по датах», «Обороти продуктів», «Продукти в розрізі постачальників», «Продукти в розрізі страв»);

- три звіти про страви («Продані страви», «Рух страв по датах», «Звіт по собівартості страв»);

- п'ять спеціальних звітів, орієнтованих на конкретні ділянки обліку і призначених для детального аналізу цих ділянок («Звіт по реалізації», «Товарний звіт», «Залишки ТМЦ», «Аналіз мінімальних запасів», «Звіт по знижках»);

- кілька інших звітів («Картка клієнта», «Оплати по Віза-картах», «Звіт по неплатниках», «Звіт про резервування столиків», «Графік роботи офіціантів», «Звіт про відпрацьовані години»).

Конфігурація «ІБЦ-Кафе» не є самостійною програмою і призначена для використання з компонентом «Бухгалтерський облік» системи програм «1С: Підприємство 7.7» [6].

Висновки. Таким чином, внутрішній контроль виступає інструментом, який використовує керівництво для забезпечення цілковитої впевненості в тому, що його діяльність є законною, чесною, ресурси належно захищені від втрат і використовуються ефективно та економно, а інформація про результати діяльності достовірна [7, с. 79].

Для ефективної організації внутрішнього контролю у підприємствах громадського харчування пропонується запровадити такий ефективний автоматизований інструмент

управління, як Конфігурація «ІБЦ-Кафе» для «ІС:Підприємство», яка стане серйозним помічником для керівника підприємства громадського харчування, оскільки, специфіка діяльності підприємств громадського харчування вимагає приділяти особливу увагу високій якості обслуговування клієнта, що насамперед позначається на іміджі підприємства.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бутинець Ф.Ф. Контроль і ревізія / Ф.Ф. Бутинець, І.В. Барабаш. – Житомир : Рута, 2002. – 420 с.
2. Воронко Р.М. Внутрішній контроль як невід’ємна складова системи управління підприємств та організацій споживчої кооперації / Р.М. Воронко [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [file:///C:/Users/Natalya/Downloads/Nvuuес_2015_1\(2\)_76.pdf](file:///C:/Users/Natalya/Downloads/Nvuuес_2015_1(2)_76.pdf).
3. Хом’як Р.Л. Впровадження системи внутрішнього контролю наявності та витрачання товарних запасів на підприємствах ресторанного бізнесу / Р.Л. Хом’як [та ін.] // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку, обліку, контролю та аналізу в умовах глобальних економічних змін» (Полтава, 7–8 жовтня 2010 р.). – Полтава : АСМІ, 2010. – 500 с.
4. Дікань Л.В. Контроль і ревізія : [навч. посіб.] / Л.В. Дікань – К. : ЦНЛ, 2004. – 245 с.
5. Десяткіна І.В. Порядок проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства / І.В. Десяткіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://eztuir.ztu.edu.ua/2674/1/7.pdf>.
6. Автоматизація громадського харчування «ІБЦ-Кафе» для «ІС:Підприємство» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dtkk.com.ua/automation/ukr/avtomat/2003/39/39avto2.html>.
7. Воронко Р.М. Сутнісні характеристики внутрішнього контролю і внутрішнього аудиту та їх організаційна взаємодія / Р.М. Воронко, І.А. Басіста // Торгівля, комерція, підприємництво : збірник наукових праць. – Львів : Львівська комерційна академія, 2014. – Вип. 17. – 208 с.