

В обліковій політиці за МСФЗ виділяють дві основні складові - організаційну і методичну. До організаційної складової облікової політики належать форми первинної документації з обліку в МСФЗ, форми звітності та примітки до неї, регламенти документообігу та організації підготовки звітності, а також інші організаційно-розпорядчі документи. До методичної складової облікової політики відносяться методи ведення обліку за МСФЗ, відображення тих чи інших операцій, коригувань відповідно до міжнародних регламентів. Отже структура наказу про облікову політику відповідно до міжнародних стандартів перекликається з основними вимогами відповідно до національних положень щодо облікової роботи.

Гармонізація та взаємоузгодженість вітчизняного і міжнародного законодавств щодо питань формування облікової політики підприємств дозволяє підвищити достовірність звітної інформації та зробити її більш кориснішою для прийняття стратегічних управлінських рішень.

Список використаних джерел

1. Гольцова О. І. Облікова політика за міжнародними стандартами як інструмент управління діяльністю підприємства / О. І. Гольцова // Молодіжний науковий вісник УАБС НБУ, Серія: Економічні науки. – 2013. – № 5. – С. 289-299.
2. Кузіна Р. В. Корпоративний облік і звітність в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку: [монографія] / Р. В. Кузіна. – Херсон: Грінь Д. С., 2015. – 416 с.

УДК 657

ЛІБА Н. С.,
к.е.н., доцент кафедри обліку і оподаткування та маркетингу,
ПЕРЕВУЗНИК Т. М.,
студент,
Мукачівського державного університету

БЮДЖЕТУВАННЯ У СИСТЕМІ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Управління підприємством ресторанного господарства вимагає повної, неупередженої та об'єктивної інформації про господарські операції, їх характер і обсяг, про наявність матеріальних, трудових і фінансових ресурсів, ефективність їх використання, про фінансові результати господарської діяльності підприємства тощо. Основним джерелом такої

інформації є дані саме бухгалтерського обліку, які систематизуються у звітності підприємства, яка має велике значення, оскільки використовується не тільки для прийняття управлінських рішень щодо діяльності окремого підприємства, а й для узагальнення результатів у масштабі галузей економіки та народного господарства в цілому.

Для галузі ресторанного господарства притаманним є високий рівень конкуренції. Постійне прагнення працювати з максимальною економічною віддачею викликає необхідність удосконалювати методи управління бізнесом на підприємствах ресторанного господарства. Кризові явища в економіці спонукають суб'єктів господарювання до пошуку внутрішніх резервів розвитку. На вирішення цих проблем має бути скерована система управлінського обліку. Одним із його ефективних методів є бюджетування.

Разом з тим широке впровадження комплексної системи бюджетування в ресторанному бізнесі стримується недостатньою розробленістю методичних і практичних підходів до складання бюджетів та контролю за їх виконанням у закладах ресторанного господарства.

В економічній літературі висвітлюються різні аспекти процесу бюджетування. Вони розглядаються в працях багатьох зарубіжних і українських авторів: А. Апчерча, Д. Аткінсона, Д. Хенсена, С. Голова, І. Бланка, Л. Нападовської, Т. Каменської, Г. Партин та ін.

У практичній діяльності підприємств ресторанного господарства можливості бюджетування використовуються не в повній мірі, це призводить до погіршення інформаційного забезпечення управління операційною діяльністю.

Широке впровадження системи бюджетування в ресторанному господарстві стримується недостатньою розробленістю методичних і практичних підходів до складання бюджетів та контролю за їх виконанням.

Щоб бюджет виконувався, потрібно мотивувати співробітників на досягнення запланованих показників. Зацікавленість і безпосередня участь вищого керівництва підприємства у впровадженні системи бюджетування обов'язкові.

Процес бюджетування має розпочинатись зі складання бюджету продажу. Бюджет продажу це операційний бюджет, що містить інформацію про запланований обсяг продажу, ціну й очікуваний дохід від реалізації кожного виду продукції (товару, послуги) закладом ресторанного господарства.

Враховуючи специфіку закладів ресторанного господарства, які здійснюють не лише виробничу та торговельну діяльність, але й надають послуги з організації дозвілля та кейтерингового обслуговування, бюджет продажу повинен мати такі складові: бюджет продажу продукції власного виробництва; бюджет продажу товарів; бюджет продажу послуг з організації дозвілля; бюджет продажу послуг з кейтерингового обслуговування.

Розробляти бюджети продажу необхідно з дотриманням таких вимог: при прогнозуванні обсягів продажу слід враховувати різні мікро- та макроекономічні чинники, що впливають на розмір доходу (фінансовий стан підприємства, економічне становище в державі, фактор сезонності та інше); бюджети повинні містити інформацію про обсяги продажу продукції та товарів у вартісних та натуральних показниках; одночасно з бюджетом продажу необхідно розробляти графік грошових надходжень.

В економічній літературі з управлінського обліку при висвітленні методики бюджетування до самостійного бюджету відносять бюджет виробництва [1]. Бюджет виробництва визначає заплановані номенклатуру та обсяг виробництва продукції в бюджетному періоді з урахуванням запланованих запасів готової продукції. Але специфіка закладів ресторанного господарства обумовлює відсутність залишків готової продукції, тому показники виробничої програми доцільно включати до бюджету продажу.

Важливе місце в системі операційних бюджетів на підприємствах ресторанного господарства посідає бюджет використання сировини, адже матеріальні витрати займають основну частину у собівартості готової продукції. Цей бюджет розробляють, враховуючи обсяг виробництва страв та норми закладки сировини.

Потребу в сировині можна визначити двома методами. За першим методом використовують показники виробничої програми та індивідуальні норми витрачання сировини на одиницю продукції (на одне блюдо або на один виріб).

Якщо заклад ресторанного господарства має широкий асортимент продукції і значні обсяги виробничої програми, то рекомендується застосовувати середньо-групові норми витрачання сировини, які розраховуються на підставі індивідуальних норм і структури продукції власного виробництва, передбаченої на бюджетний період.

Бюджет використання сировини містить такі показники: виробничі потреби в сировині у розрізі асортименту в натуральних показниках; середньозважена ціна; прямі матеріальні витрати на виробництво продукції.

На підставі бюджету використання сировини та з урахуванням її залишків розробляється бюджет придбання сировини. Бюджет придбання сировини рекомендується формувати за кожним найменуванням за такою структурою: виробничі потреби; необхідні запаси на кінець періоду; загальні потреби; запаси на початок періоду; обсяг закупівлі сировини в натуральних показниках; собівартість придбання одиниці запасів; витрати на придбання сировини. Потреба в покупних товарах регламентується бюджетом придбання товарів.

Бюджет загальновиробничих витрат відображає накладні витрати, пов'язані з виробництвом продукції чи наданням послуг закладом ресторанного господарства у бюджетному періоді. Підставою для розроблення цього бюджету є виробнича програма ресторану, укладені ним договори оренди, технологічного обслуговування, розрахунки амортизації, штатний розпис та положення про оплату праці тощо.

Бюджет собівартості реалізованої продукції відповідно до діючих методик бюджетування складається на підставі бюджетів запасів готової продукції та собівартості виготовленої продукції. Своєю чергою, собівартість виготовленої продукції визначають на підставі бюджетів прямих матеріальних витрат на виробництво продукції, прямих витрат на оплату праці та загальновиробничих витрат з урахуванням запланованих залишків незавершеного виробництва.

Специфіка закладів ресторанного господарства обумовлює певні особливості формування бюджету собівартості реалізованої продукції власного виробництва: в ресторанах не прогнозуються залишки незавершеного виробництва та готової продукції; загальновиробничі витрати необхідно розраховувати, на наш погляд, за центром відповідальності без розподілу їх за окремими стравами.

Отже, в бюджеті собівартості реалізованої продукції власного виробництва виділяються витрати на сировину та загальновиробничі витрати.

У бюджеті собівартості реалізованих товарів наводяться такі показники: залишок товарів на початок бюджетного періоду; собівартість придбаних товарів; залишок товарів на кінець бюджетного періоду; собівартість реалізованих товарів.

У бюджеті собівартості реалізованих послуг з організації дозвілля розшифровуються загальновиробничі витрати, пов'язані з цим напрямом діяльності ресторану.

Бюджет адміністративних витрат містить данні щодо витрат, пов'язаних з управлінням підприємством. Варто зазначити, що більшість адміністративних витрат залишаються незмінними (або майже незмінними) при зміні обсягів діяльності ресторану, що значно полегшує складання бюджету адміністративних витрат.

Постійні та змінні витрати, пов'язані з продажем продукції власного виробництва, покупних товарів та послуг, представлені в бюджеті витрат на збут. При цьому розмір змінних витрат на збут визначається, враховуючи обсяг продажу та ставки змінних витрат на збут.

Завершальним в системі операційних бюджетів є бюджетний звіт про прибуток від операційної діяльності. Він складається на підставі бюджетів продажу, собівартості реалізованої продукції, товарів та послуг, адміністративних витрат та витрат на збут.

Отже, бюджетний звіт про прибуток містить прогнозне значення фінансового результату від операційної діяльності ресторану за бюджетний період [2, с. 277].

Сьогодні бюджетування посідає важливе місце в системі управлінського обліку. При впровадженні його на підприємствах ресторанного бізнесу необхідно забезпечити комплексність та регулярність розроблення бюджетів, зокрема операційних бюджетів.

Список використаних джерел

1. Дзьоба В. Б. Система бюджетів як спосіб підвищення ефективності управління підприємством / В. Б. Дзьоба // Науковий вісник НЛТУ. – 2008. – Вип. 18.9. – С. 192-199.

2. Коноваліхіна Т. О. Бюджетування в системі управлінського обліку операційної діяльності ресторану / Т. О. Коноваліхіна // Вісн. Нац. ун-ту «Львівська політехніка». Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. – 2009. – № 647. – С. 376-381.

УДК 657

ЛБА Н. С.
к.е.н., доцент кафедри обліку і оподаткування та маркетингу,
ШУЛЕВКА О. Ю.
студентка,
Мукачівський державний університет

ПЕРІОДИЗАЦІЯ РОЗВИТКУ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ

Дослідження історії виникнення, становлення і розвитку системи бухгалтерського обліку, як зрештою, і будь-яких сфер людської діяльності, визнається важливим фактором розуміння його сучасного стану і можливих напрямів розвитку. Періодизація дає змогу встановити, під впливом яких обставин отримував нових засад і напрямів розвиток обліку, виявити передумови еволюції об'єктів, методів та прийомів облікової системи. Дослідження історичних аспектів розвитку бухгалтерського обліку у координатах періодизації його змістової будови дозволяє розглядати цю систему такою з позиції зовнішніх факторів впливу на цю систему – практичних потреб конкретного суспільства, динаміку науково-технічного прогресу. Протягом тисячоліть облік зазнав значних змін, які обумовлені історичними передумовами, що утворили технічну базу обліку і стали основою використовуваної тепер методології. Потреби чіткішої систематизації і структуризації розробок у сфері бухгалтерського обліку для наукового осмислення і розкриття методологічних проблем актуалізує дослідження періодизації обліку [1].



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>