

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Сумський державний університет

Центр заочного, дистанційного та вечірнього навчання

Кафедра бухгалтерського обліку та оподаткування

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

_____ Жанна ОЛЕКСІЧ

(підпис)

(Ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

_____ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістр

зі спеціальності 071 «Облік і оподаткування», освітньо-професійної програми

«Облік і оподаткування»

на тему «Організація обліку на підприємстві ресторанного бізнесу»

Здобувачки групи ОП.мз-21с Тригуб Юлії Анатоліївни

(шифр групи)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень.

Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

(підпис)

Юлія ТРИГУБ

(Ім'я та ПРІЗВИЩЕ здобувача)

Керівник ст. викладачка, к.е.н., доцентка Олеся МІРОШНИЧЕНКО

(посада, науковий ступінь, вчене звання, ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

Суми – 2023

Міністерство освіти і науки України
Сумський державний університет
Центр заочного, дистанційного та вечірнього навчання
Кафедра бухгалтерського обліку та оподаткування

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувачка кафедри
к.е.н., ст. викладач
_____ Олексіч Ж.А.
(підпис)
«__» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
студентці 2 курсу, групи ОПмз-21с
Тригуб Юлії Анатоліївни
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи: «Організація обліку на підприємстві ресторанного бізнесу», затверджена наказом по університету від «1» грудня 2023 року №1386-VI
2. Термін подання студентом закінченої роботи «15» грудня 2023 року
3. Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні теоретичних засад і розробленні практичних рекомендацій щодо удосконалення особливості організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».
4. Об'єкт дослідження є процес організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».
5. Предмет дослідження: нормативно-правові та методичні аспекти організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу.
6. Кваліфікаційна робота виконується на матеріалах наданих ТОВ «БНПР», а також наукових робіт українських та зарубіжних авторів.
7. Орієнтовний план кваліфікаційної роботи, терміни подання розділів керівникові та зміст завдань для виконання поставленої мети

Розділ 1 «Теоритичні основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного типу» - 27 жовтня 2023 року.
(назва – термін подання)

У розділі 1 дослідити особливості функціонування підприємств ресторанного господарства; розглянути формування облікової політики на підприємствах ресторанного господарства; розглянути особливості ціноутворення та калькулювання вартості страв на підприємствах ресторанного бізнесу.

Розділ 2 «Практичні аспекти організації обліку на ТОВ «БНПР» - 15 листопада 2023 року.
(назва – термін подання)

У розділі 2 навести загальну організаційно-економічну характеристику підприємства; дослідити особливості оподаткування; розглянути облікову політику ТОВ «БНПР»; розглянути особливості калькулювання вартості страв та документація ТОВ «БНПР».
(зміст конкретних завдань до розділу, які має виконати студент)

Розділ 3 «Шляхи вдосконалення організації бухгалтерського обліку на ТОВ «БНПР»» - 30 листопада 2023р.
(назва – термін подання)

У розділі 3 запропонувати напрямки удосконалення автоматизації в обліку на ТОВ «БНПР» та шляхи вдосконалення калькулювання вартості страв на ТОВ «БНПР»
(зміст конкретних завдань до розділу, які повинен виконати студент)

Дата видачі завдання: «25» вересня 2023 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис)

Мірошниченко О.В.
(ініціали, прізвище)

Завдання до виконання одержав _____
(підпис)

Тригуб Ю.А.
(ініціали, прізвище)

АНОТАЦІЯ

Актуальність теми бухгалтерського обліку в ресторанному господарстві є важливою, так як у цій сфері здійснюють свою господарську діяльність більша частина суб'єктів підприємництва. До суб'єктів відносять не тільки ресторани, а також їдальні, бари, кафе, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, фабрикикухні та інше. Ресторанне господарство має свою унікальність, яке включає виробництво, роздрібну торгівлю та обслуговування, тому облік на підприємствах ресторанного господарства є специфічним.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні теоретичних засад і розробленні практичних рекомендацій щодо удосконалення особливості організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».

Об'єкт дослідження є процес організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».

Предмет дослідження: нормативно-правові та методичні аспекти організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу.

Інформаційну базу становили матеріали надані ТОВ «БНПР», а також наукових робіт українських та зарубіжних авторів.

У роботі були використані такі методи дослідження, як: дедукція та індукція, аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, системний підхід та метод класифікації.

Основний науковий результат роботи полягає у тому, щоб дослідити особливості функціонування підприємств ресторанного господарства; розглянути формування облікової політики на підприємствах ресторанного господарства; розглянути особливості ціноутворення та калькулювання вартості страв на підприємствах ресторанного бізнесу.

Одержані результати будуть корисні для майбутнього вдосконалення автоматизації системи обліку та реалізація шляхів вдосконалення калькулювання вартості страв.

Ключові слова: ресторан, облік, фудкост, цінова політика, калькуляційна карта, організація обліку, автоматизація.

Зміст кваліфікаційної роботи викладено на 47 сторінках, зокрема список використаних джерел із 46 найменувань, розміщений на 5 сторінках. Робота містить 9 таблиць, 5 рисунки, а також 6 додатки, розміщених на 9 сторінках.

ЗМІСТ

Вступ	8
1. Теоритичні основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного типу.....	10
1.1 Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства	10
1.2. Формування облікової політики на підприємствах ресторанного господарства	15
1.3. Ціноутворення та калькулювання вартості страв на підприємствах ресторанного господарства	19
2. Практичні аспекти організації обліку в ТОВ «БНПР».....	25
2.1 Економічна характеристика ТОВ «БНПР»	25
2.2 Особливості облікової політики ТОВ «БНПР»	34
2.3 Особливості калькулювання вартості страв та документація ТОВ «БНПР».....	37
3. Шляхи вдосконалення організації бухгалтерського обліку в ТОВ «БНПР».....	43
3.1 Напрямки удосконалення автоматизації обліку ТОВ «БНПР».....	44
3.2 Шляхи вдосконалення калькулювання вартості страв ТОВ «БНПР».....	49
Висновки....	54
Список використаних джерел.....	57
Додатки	62

ВСТУП

Актуальність теми бухгалтерського обліку в ресторанному господарстві є важливою, так як у цій сфері здійснюють свою господарську діяльність більша частина суб'єктів підприємництва. До суб'єктів відносять не тільки ресторани, а також їдальні, бари, кафе, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, фабрики кухні та інше. Ресторанне господарство має свою унікальність, яке включає виробництво, роздрібну торгівлю та обслуговування, тому облік на підприємствах ресторанного господарства є специфічним.

Згідно з п. 1.3 Правил роботи закладів (підприємства) ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуги відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [33].

Від правильної організації бухгалтерського обліку залежить ефективна робота будь-якого господарства. Основною метою його ведення є надання користувачам для прийняття правильних управлінських рішень повної та правдивої інформації про фінансовий стан, результати діяльності та рух грошових коштів підприємства. Бухгалтерський облік на підприємствах ресторанного господарства є обов'язковим, який повинен вестись безперервно з моменту реєстрації підприємства до моменту ліквідації, тому кожний суб'єкт повинен вести бухгалтерський облік відповідно чинного законодавства з урахуванням особливостей конкретного підприємства. Проблеми організації бухгалтерського обліку на підприємствах громадського харчування присвячено в працях таких учених Блакита А.І., Басюк Т.П., Костюк І.З. та ін [15].

Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні теоретичних засад і розробленні практичних рекомендацій щодо удосконалення особливості організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».

Для досягнення мети були поставлені наступні завдання:

- 1) дослідити особливості функціонування підприємств ресторанного господарства;
- 2) розглянути формування облікової політики на підприємствах ресторанного господарства;
- 3) розглянути особливості ціноутворення та калькулювання вартості страв на підприємствах ресторанного бізнесу;
- 4) навести загальну організаційно-економічну характеристику підприємства;
- 5) дослідити особливості оподаткування;
- 6) розглянути облікову політику ТОВ «БНПР»;
- 7) розглянути особливості калькулювання вартості страв та документація ТОВ «БНПР»;
- 8) запропонувати напрямки організації обліку на ТОВ «БНПР».

Об'єкт дослідження є процес організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу ТОВ «БНПР».

Предмет дослідження: нормативно-правові та методичні аспекти організації бухгалтерського обліку на підприємстві ресторанного бізнесу.

Інформаційну базу становили матеріали надані ТОВ «БНПР», а також наукових робіт українських та зарубіжних авторів. У кваліфікаційній роботі були використані такі методи дослідження, як: дедукція та індукція, аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, системний підхід та метод класифікації.

РОЗДІЛ 1. Теоритичні основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного типу

1.1 Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства

В сфері ресторанного господарства діють суб'єкти господарювання – це зареєстровані в законодавчому порядку юридична особа, незалежно від форм власності та форм організаційного – правової форми, окрім органів державної влади, а також фізична особа - підприємець, яка здійснює підприємницьку діяльність [12].

Кожна підприємницька діяльність не залежно від форм власності, вимагає державної реєстрації. Державну реєстрацію здійснюють відповідно до Закону України "Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців" [12].

Кожен підприємець самостійно обирає організаційно – правову форму, також враховує основні напрямки діяльності (КВЕД), ресурси, які будуть використовуватись в процесі, а також кількість осіб, які об'єдналися для введення діяльності.

Підприємство ресторанного господарства повинно мати основний (головний) КВЕД підприємницької діяльності:

56.10: Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

10.85: Діяльність пов'язана з виробництвом готової їжі та страв.

Розглянемо, що являє собою громадське господарство, згідно Постанови № 219 від 24.07.2002 р «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» підприємства громадського харчування поділяються на наступні категорії [33]:

1) ресторан - об'єкт громадського харчування і відпочинку, пропонуючи асортимент блюд складного приготування, включаючи

рекомендовані і фірмових, а також алкогольну продукцію з обов'язковим наданням послуг офіціантів споживачам;

2) кафе - об'єкт суспільного харчування і відпочинку, пропонуючи асортимент блюд нескладного приготування, а також алкогольну продукцію з обов'язковим наданням послуг офіціантів споживачам;

3) бар - об'єкт громадського харчування і відпочинку, що пропонує споживачам закуски, десерти і кондитерські вироби, а також алкогольну продукцію;

4) столова - об'єкт громадського харчування з самостійним обслуговуванням споживачів [33].

Ресторанна діяльність в Україні представляє собою окрему незалежну сферу, яка направлена на задоволення потреб споживача.

Ця сфера включає та поєднує чотири етапи діяльності: 1) виробництво; 2) розподіл; 3) обмін; 4) споживання [33].

Кожен суб'єкт підприємницької діяльності, який займається наданням послуг в громадському харчуванні повинен мати виробничі, торгівельні та побутові приміщення для здійснення діяльності та забезпечені професійним обладнанням.

Суб'єкти громадського харчування узгоджують свою діяльність з відкриттям з органами місцевого самоврядування та установами державно-епідеміологічної служби, згідно з вимогами.

На кожному фасаді ресторанного господарства повинна бути вивіска, де вказано назва, тип та найменування суб'єкта підприємницької діяльності [37].

Підприємства громадського харчування повинні мати відповідний санітарний стан усіх виробничих, торгівельних та складських приміщень, а також прилеглої території. Підприємства повинні використовувати миючі та дезінфікуючі засоби, згідно нормам та відповідно стандартам НАССР [11].

Режим роботи встановлюються підприємством самостійно, але погоджено з органами місцевого самоврядування.

Відповідно до Закону України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг" [8] юридичні та фізичні особи проводять розрахунок по касовим операціям як готівковій та безготівковій формі. Після оплати обов'язково повинен виданий касовий документ про оплату.

Також особливістю ресторанного господарства – це наявність в закладах згідно з законодавством відповідного довільного документу, це ліцензія на продаж алкогольних напоїв або тютюнових виробів, згідно з Законом України "Про ліцензування певних видів господарської діяльності" [9].

Однією із головних умов діяльності ресторанного господарства є налаштування та ведення бухгалтерського обліку.

Організація бухгалтерського обліку ведеться неперервно з дня реєстрації підприємства до його ліквідації. Всі головні питання організації бухгалтерського обліку керуються власником підприємства, відповідно до законодавства.

При здійсненні ресторанної діяльності бухгалтер чи бухгалтерія керуються такими нормативними документами:

1) Закон України від 16.07.1999 № 996-XIV «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» із змінами і доповненнями [6];

2) Податковий кодекс України [28];

3) Цивільний кодекс України [45];

4) Трудовий кодекс України [40];

5) Міжнародними стандартами бухгалтерського обліку та фінансової звітності [20];

6) Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій [14];

7) Закон України від 21.06.2012 № 5007-VI «Про ціни і ціноутворення» [7];

8) Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про застосування електронних контрольно – касових апаратів і товарно-касових книг при розрахунках» від 19.08.2000 р [8] ;

9) Закон України "Про ліцензування певних видів господарської діяльності" [9] ;

10) Постанова Кабінет Міністрів України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями № 924 від 11.12.2013 р [29];

Також підприємства ресторанного господарства дотримується:

1) Закону України "Про захист прав споживачів» (зі змінами і доповненнями) від 15 грудня 1993 р. № 3682-ХІІ [10];

2) Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 667 від 02.09.2015р [31] ;

3) Закон України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» № 590 від 09.10.2012р [11];

4) Постанови КМУ від 15.06.2006 № 833 " Про затвердженні порядку провадження торгівельного обслуговування на ринку споживчих товарів» [32];

5) Наказу Міністерства економіки України № 210 від 25.09.2000 р "Про порядок розробки та затвердження технологічних Рекомендації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства [22];

6) «Правилами надання послуг громадського харчування», затверджених Постановою N 219 від 24.07.2002 та інші правила та нормативно-правові акти [33];

7) Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами № 157 від 17.6.2003р [19].

Всі господарські операції та факти господарської діяльності відображаються в первинних документах, які зберігаються протягом відповідного терміну, але не менше 3-х років, відповідальність несе власник підприємства або уповноважена особа.

Ведення бухгалтерського обліку базується на принципах – це основні концепції, що покладено в основу обліку та бухгалтерської звітності. Основні принципи – це автономність, безперервна діяльність, єдина грошова одиниця, правильна собівартість продукції, нарахування та контроль доходів та витрат, послідовності, періодичності та повне висвітлення інформації.

Згідно з Законом України "Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні" [6] кожному підприємству чи підприємцю надана можливість самостійно вибирати одну з чотирьох форм організації бухгалтерського обліку:

- діє посада бухгалтер або бухгалтерська служба на чолі з головним бухгалтером;
- отримувати бухгалтерські послуги, які може надавати фізична особа;
- заключення договору та ведення бухгалтерського обліку централізованою бухгалтерією або аудиторською фірмою;
- самостійно ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, зазвичай це робить фізична особа-підприємець.

Також кожне підприємство самостійно обирає в залежності від своєї діяльності – технологію обробки облікових даних форму бухгалтерського обліку, форму управлінського обліку, затверджує облікову політику та документообіг.

1.2. Формування облікової політики на підприємствах ресторанного господарства

Формування комплексного, ефективного та раціонального бухгалтерського обліку прописується в обліковій політиці. Підприємства ресторанного господарства самостійно визначають облікову політику на підприємстві.

Облікова політика на підприємствах ресторанного господарства має велике значення, так як при правильному відображенні господарських операцій відіграють важливу роль в прийнятті управлінських рішень.

Гловною цілю облікової політики – є контроль за оподаткуванням, так як за допомогою правильних стратегій відбувається контроль та сплата оптимальних податків для підприємства, тому при створенні цього наказу беруть його за головне правила підприємства. Облікова політика надає інформативність звітних даних, перелік основних сегментів, за якими діє бухгалтер [16].

Облікова політика закріплена наказом «Про облікову політику», де відображаються конкретні принципи, основи, правила, якими керується головний бухгалтер при формуванні та поданні фінансової звітності.

Наказ «Про облікову політику на підприємстві» має порядковий номер, дату формується головним бухгалтером та підписується керівником підприємства.

Кожного року він складається на наступний рік, де прописується вся інформація, яка необхідна, для відображення методології господарських операцій. Цей наказ є документом для внутрішнього користування [44].

Якщо розглядати значення, що таке облікову політика? Можна з вірогідністю сказати, що це сукупність принципів, методів та процедур, які підприємство використовує для формування бухгалтерського обліку та подання фінансової звітності [16].

Завдяки Листу міністерства фінансів «Про облікову політику» [17] бухгалтер має прозорий бухгалтерський облік, доступний, завдяки чому власники підприємства отримують інформацію про фінансовий стан підприємства та потреби, які не обхідні на даний час.

Згідно з п. 5 ст. 8 Закону «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність» [6] бухгалтер самостійно обирає форму та методи бухгалтерського обліку, з особливостями власної діяльності та специфіки обробки облікових даних.

Міністерство фінансів України наводить інформацію основних елементів обліку, що повинні відображатися в наказі «Про облікову політику», відповідно до Листа Міністерства фінансів України "Про облікову політику" від 21.12.2005 р. №31 -34000-10-5/27793 [17] для підприємств ресторанного господарства має визначити застосування наведено в схемі, додаток К :

Відповідно до принципа послідовності облікова політика на підприємстві повинна застосовуватися стабільно.

Якщо відбуваються зміни в обліковій політиці на підприємстві в статутних вимогах також відбуваються зміни в тлумаченні ведення бухгалтерського обліку та фінансової звітності. Всі зміни в обліковій політиці відображаються в примітках до річної фінансової звітності.

Облікова політика повинна мати розділи стосовно фінансового та управлінського обліку.

Оцінці запасів приділена особлива увага при формуванні облікової політики в ресторанному господарстві.

Відповідно до П(С)БО 9 «Запаси» [24] оцінка запасів ґрунтується на їх первинній вартості, яка змінюється відповідно від джерел надходження.

За первісною вартістю зараховуються на баланс підприємства придбані запаси. Відповідно первісна вартість запасів, яку придбали за плату, є собівартість запасів, яка складається з фактичних витрат.

До статутного капіталу підприємства, які внесені за первісною вартістю, запаси характеризується погодженою засновниками підприємства - їх справедлива вартість.

Безоплатно одержані підприємством запаси за первісною вартістю визнаються їх справедлива вартість.

Наступним елементом облікової політики є оцінка товарів під час вибуття, згідно з П(С)БО 9 застосовують такі методи [24]:

- ідентифікованої собівартості відповідної одиниці запасів;
- середньозваженої собівартості;
- собівартості перших за часом надходження запасів (ФІФО);
- нормативних затрат;
- ціни продажу.

На підприємствах ресторанного господарства використовують такі методи оцінки вибуття запасів: середньозваженої собівартості, собівартості перших за часом надходження запасів (ФІФО) та ціни продажу [24] .

Облікова політика йде, як основова частина внутрішнього контролю підприємства.

Головна функція облікової політики повинна відображати, як систему внутрішнього контролю з аналізом витрат, так і змогу прийняття управлінських рішень для правильного розподілу ресурсів та мінімізації витрат.

Основні завдання контролю – це оптимізація витрат, контроль дотримання облікової політики, що до обліку витрат, також віднесення підприємством витрат до певної групи, розробленою підприємством, обґрунтування використанням витрат, відображення всіх витрат в бухгалтерській та управлінській звітності.

Підприємства ресторанного господарства рекомендовано використовувати при формуванні облікової політики за методологічним аспектом, стосовно витрат їх визначення, вид, оцінка, формування

собівартості, порядок розподілу та правила документообігу, внутрішня звітність та порядок внутрішнього контролю.

Витрати підприємства регламентується П(С) БО 16 «Витрати» [25]. Тема витрат є дуже актуальна, існує багато дискусій на цю тему, але здебільшого прийшли до висновку, що витрати розглядаються за трьома основними ознаками:

- за видами «продуктів» - продукція власного виробництва, товари та послуги;

- за видами господарських процесів – це постачання, виробництво, реалізація, обслуговування, транспортні витрати;

- за виконання бюджетів – дотримання чи не дотримання [25].

Отже можна зробити висновок, що основною сутністю облікової політики – є послідовність. Ця послідовність прослідковується в постійному застосування із року в рік обраної політики на підприємстві, та дотримуватись її згідно наказу «Про обліковому політику».

Будь – яка зміна в обліковій політиці, передбачена П (С) БО, тільки потім розкривається та обґрунтовується в фінансовій звітності.

Облікову політику згідно ч. 5 ст. 8 Закону «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність» [6] підприємство обирає самостійно. Суть облікової політики повинно бути погоджена директором або власником підприємства.

Також хочеться відмітити, що Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність» [6] не вимагає, щоб кожне підприємство мало наказ «Про облікову політику», але це ускладнює роботу самого підприємства, так як без цього наказу кожне питання визначається окремо.

1.3. Ціноутворення та калькулювання вартості страв на підприємствах ресторанного господарства

Ресторанне підприємство – це вид економічної діяльності, метою якого є надання послуг для задоволення потреб споживача, з можливістю організацію дозвілля або без нього.

Розглянемо процес ціноутворення вартості страв в ресторанному господарстві.

Асортимент продукції затверджується керівником підприємства. Після затвердження асортименту, підприємство ресторанного господарства, встановлює ціну на кожну страву, виріб або товар.

Ціна реалізації страв та виробів визначається методом калькуляції [37]. Розрахунок ціни реалізації страви проводиться в калькуляційній карті, додаток А.

Калькуляція – це особливий процес, який потрібно контролювати та моніторити, від дрібниць залежить результат та ціна. Саме калькуляція товарів дає повну інформацію про закупівлю та розрахунку кінцевої вартості продукції. Необхідно усвідомити, що норма продовольчої сировини у калькуляційній карті приймається за Збірником рецептурних страв та кулінарних виробів [37].

При калькулюванні фірмової страви норми закладання самої сировини визначаються та затверджуються на самому підприємстві.

Вартість продовольчої сировини в калькуляції визначається за обліковою ціною, первісною вартістю або ціною продажу. Облікова ціна продовольчої сировини та купівельних товарів, рівень націнки та ціна продажу визначається підприємством самостійно та закріплені в наказі «Про облікову політику» [16].

Розглянемо алгоритм складання калькуляції, пропишимо послідовність кроків згідно схеми, додаток Б.1.

Перший крок – відносимо продукти, згідно рецептури.

Другий крок – за нормами визначаємо кількість продуктів (брутто та нетто), згідно з Збірником рецептур, йде розрахунок на 100 порцій або на 10 кг.

Третій крок - відображаємо облікову ціну на 1кг продукції, згідно бухгалтерського обліку.

Четвертий крок – визначаємо загальну вартість всього складу у графі «Сума» шляхом множення облікової вартості на кількість продукції.

П'ятий крок – визначаємо вартість сировинного набору, з розрахунку на 100 страв (10 кг), відображаємо за рядком «Загальна вартість набору продуктів на 100 страв» в графі «Сума».

За первісною вартістю при обліку сировини до калькуляційної карти краще ввести два додаткових рядки:

- 1) «За первісною вартістю загальна вартість продуктів», яка відображає зазначену вартість сировинного набору за первісною вартістю;
- 2) «Націнка», яка відображає сума націнки, що нараховується при виробництві.

В рядку «Загальна вартість набору продуктів на 100 страв» необхідно буде зазначити суму цих двох рядків;

Шостий крок - визначаємо ціну продажі однієї страви, яке відбувається шляхом ділення загальної вартості набору на 100 порцій (якщо робимо калькулювання 10 кг, то вартість ділять на результат, відповідно так: 10 кг/вага 1 порції). Тому ціну відображають у графі «Сума» за рядком «Ціна продажу однієї страви».

Сьомий крок – відображаємо в рядку «Вихід у готовому вигляді однієї страви» проставляється вихід страви у грамах.

Вихід других страв визначаємо двома значеннями через дріб: вага основного продукту потім йде вага гарніру та соусу.

Контроль за правильним обчисленням продажної страви затверджується підписами завідувача виробництва та особи, яка складає калькуляцію, і затверджується керівником ресторану.

В меню підприємства надається перелік основних кулінарних та кондитерських страв, а також напоїв власного виробництва, потім йде вихід та ціна за одну порцію. Наявністю меню обов'язкове в будь-яких закладах, не залежно який метод використовує підприємство (торгівельний чи виробничий) [43].

Процес організації бухгалтерського обліку в ресторанному господарстві буває: торговельний чи виробничий, відображено на рис. «Порівняльна характеристика торговельного і виробничого методу», додаток Б.2.

Торгівельний метод та його суть ведеться аналогічно, як на підприємствах, які займаються торгівлею. Згідно з вимогами національних стандартів, а також Інструкції 291 застосування цього методу не узгоджується з її вимогами, тому йде застосування рахунків 23 «Виробництво» та 281 «Товари» [2].

Якщо розглядати торговельний метод, облік сировини та товарів ведеться на рахунку 281 «Товари на складі». Після зробленої калькуляції визначається, ціна по якій буде відпускатися страва. Цей метод підходить невеликим підприємствам, де мають не великий процес виробництва та обробку сировини [2].

Облікова ціна товарів на складі в торговельному методі визначається за первісною вартістю, згідно з п. 9 П (С) БО 9 (використовують, якщо на підприємстві, які мають структурні підрозділи на страви встановлені різні критерії націнки) [24];

- якщо на підприємстві встановлений один рівень націнок, то ціна продажу включає первісну вартість та суму торгової націнки;

Покупна вартість, сума націнки і сума ПДВ є облікова (продажна) ціна. Відповідно націнку та її розмір підприємство визначає самостійно з урахуванням всіх витрат та попиту на продукцію.

На субрахунку 285 «Торгова націнка» ведеться облік сум торгової націнки.

Для визначення торгової націнки та встановлення продажної вартості продукції визначається завдяки двум підходам:

- перший - цем метод прямого рахунку, тобто торгова націнка на сировину і товари прописується в наказі підприємства, вказана у відповідному зафіксованому розмірі. Цей метод використовують, якщо ресторане підприємство, купує сировину за стабільними цінами.

- другий – це метод зворотного рахунку, тобто йде фіксування продажної вартості одиниці сировини, а потім знаходять суму торговельної націнки.

Кожне підприємство самостійно вибирає метод надходження до складу товарів та сировина (прямим чи первісним). Його потрібно прописати в наказі «Про облікову політику підприємства».

Виробничий метод калькуляція собівартості готової продукції застосовується так само, як на підприємствах, які займаються виробництвом. Цей метод застосовується використанні стандартних методів і прийомів бухгалтерського обліку, а саме: ведення обліку запасів відповідно до П (С) БО 9 і витрат відповідно до П (С) БО 16 [25].

Виробничий метод відображає введення окремого обліку сировини, яка використовується для виготовлення власної продукції чи страви для остаточної реалізації споживачу. Тому бухгалтерський облік ведеться на субрахунку 201 «Сировина і матеріали», а товари - на субрахунку 281 «Товари на складі» [2].

Всі напівфабрикати відображаються окремо на субрахунку 202 «Купівельні напівфабрикати та комплектуючі вироби».

Сам процес оприбуткування сировини необхідно робити за їх первісною вартістю.

Відповідно до п. 9 П (с) БО 9 визначається первісна вартість сировини, що надійшла. А товари необхідно розраховувати аналогічно розглянутому вище методу, або як і сировину, за первісною вартістю, або за продажною вартістю (з урахуванням націнки).

1) Відпуск сировини зі складу відображають проводкою:

Дт 23 «Виробництво» - Кт 201 «Сировина і матеріали».

2) Відпуск товарів зі складу на реалізацію відображається проводкою Дт 282 «Товари в торгівлі» - Кт 281 «Товари на складі» [2].

На рахунку 23 «Виробництво» відображається тільки вартість сировини на виробництво готової продукції за його первісною вартістю, яка відображена відповідно до вимог П (С) БО 9 [24].

Всі інші витрати, пов'язаних з виробництвом страви (заробітна плата персоналу, інших виробничих працівників, нарахування на заробітну плату, амортизація обладнання, яке знаходиться на кухні, орендна плата виробничого приміщення і т. д.) відноситься на рахунок 91 «Загальновиробничі витрати», так як вони не є прямими, згідно П(С) БО 16 [25].

Згідно до п. 4 П(С) БО 16 прямі витрати - це витрати, які відносяться до конкретного об'єкта витрат. Аналізуючи це, бачимо, що заробітну плату кухаря, який виробляє декілька страв неможливо розподілити і віднести на конкретний виріб, то такі витрати вважаються непрямими і відносяться на загальновиробничі витрати [3].

Розподіляючи загальновиробничі витрати (рахунок 91) після закінчення місяця в порядку, представленому в додатку 1 до П(С)БО 16, між об'єктами витрат не треба. Такі витрати слід списувати на собівартість реалізованої продукції. Цей розподіл трудомісткий, доцільність яких не виправдовується через короткий виробничий цикл [3].

Можна зробити висновок після розгляду методів організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

Більш ефективний – це виробничий метод, він застосовує багато розрахунків, але це дасть змогу користувачам отримати більш точну та достовірну інформацію. Цей метод забезпечує більш точний розрахунок доходу від реалізації продукції, тому що в основу покладена її конкретна продажна ціна. Натомість торговельний метод організації бухгалтерського обліку з застосуванням середньої торгової націнки призводить до викривлення суми доходу. Найкращий варіант застосовувати на підприємствах ресторанного

господарства виробничий метод, так як це дасть змогу отримувати більш точну та достовірну інформацію.

РОЗДІЛ 2. Практичні аспекти організації обліку в ТОВ «БНПР»

2.1 Економічна характеристика ТОВ «БНПР»

Об'єктом дослідження в звіті з практики є підприємство ресторанного господарства, Товариство з обмеженою відповідальністю «БНПР», код ЄДРПОУ 39655318.

Директор підприємства - Чумакова Ірина Валеріївна.

КВЕД діяльності підприємства:

- 10.85 виробництво готової їжі та страв.
- 56.10 діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- 56.30 обслуговування напоями;
- 47.81 роздрібна торгівля з лотків і на ринках харчовими продуктами, напоями та тютюновими виробами;
- 47.89 роздрібна торгівля з лотків і на ринках іншими товарами

ТОВ «БНПР» є юридично особою, зареєстровано м. Суми вул. Коростельова 16. Має самостійний баланс, поточний та інші рахунки в установах банку, печатку з своїм найменуванням, штамп.

Підприємство включає двох засновників, загальний фонд статутного капіталу 545 600 гривень. Торгівельна та фінансова діяльність здійснюється самостійно, основним результатом будь-якої підприємницької діяльності є отримання прибутку.

ТОВ «БНПР» - керується статутом підприємства, де прописана вся основна діяльність підприємства, мета, статутний капітал, майно товариства, учасники товариства та інші пункти. Статут підприємства зареєстрований державним реєстратором і є основним документом на підприємстві, додаток В.

Підприємство керується та здійснює свою діяльність згідно законодавчими документами, а саме :

- 1) Податковим кодексом України [28];
- 2) Цивільним кодексом України [45];

3) Господарським кодексом України [5];

4) Закону України " Про захист прав споживачів» (зі змінами і доповненнями) від 15 грудня 1993 р. № 3682-ХІІ, постанов, правил, інструкцій та інших норм у сфері надання послуг громадського харчування та іншими [10].

ТОВ «БНПР» має один розрахунковий рахунок в банку в українській державній валюті (гривні).

Державна реєстрація ТОВ «БНПР» 23 лютого 2015 року. За період існування не відбулось ніяких змін в установчих документах.

ТОВ «БНПР» зареєстровано в:

1) в Головне управління регіональної статистики в м. Суми з 24 лютого 2015 року, здаються річні звіти («Баланс» №1-мс, «Звіт про фінансовий результат» №2-мс);

2) Головне управління ДПС у Сумській області з 24 лютого 2015 року, підприємство є платником податку на прибуток та ПДВ (здаються місячні звіти – «Звіт про акцизний збір», «ПДВ»; квартальні - «Звіт з ЕСВ найманих працівників»; річні - «Звіт про податок на прибуток», «Баланс» №1-мс, «Звіт про фінансовий результат» №2-мс), додаток Г.

Так як підприємство займається виробництвом та реалізацією готових страв до споживачів, обов'язково було зареєструвати виробничі потужності за адресою здійснення підприємницької діяльності в Державній продовольчій службі, яка займається контролем якості продукції. З процесом реєстрації виробничих потужностей надається перелік страв, згідно меню. Підприємство самостійно визначає страви, які будуть надаватись до споживача, все це зафіксовано в асортименту переліку продукції.

Ресторанному підприємству необхідно заключити договір з організацією, яка буде займатись контролем якості продукції. ТОВ «БНПР» має договір з Сумською обласною Санітарно-епідеміологічною станцією, згідно договору наданих послуг, організація щомісяця робить аналіз води та м'ясо, щоквартально аналіз посуду.

Режим роботи підприємства встановлений з 11.00 до 21.00, графік роботи зафіксований у Держпродслужбі, протипожежній безпеці та інших нормативах. ТОВ «БНПР» має вивіску, де вказана назва ресторану, графік роботи та контактні телефони. Кожна вивіска ресторану проходить через архітектурну службу міста.

ТОВ «БНПР» має власне приміщення, де знаходиться кухня, бар та декілька залів з посадочними місцями. Всього 80 посадочних місць.

Велику потужність займає кухня, так як виробляє готові страви з власних полу фабрикатів та покупних товарів. Кухня має професійну техніку та кваліфікованих робітників. Контроль за діяльністю кухні покладено на шеф-кухаря, який робить закупівлю, створює меню, робить нові страви та веде весь кухонний процес від створення блюда до подачі споживачу. Націнка в підприємстві становить 120%.

ТОВ «БНПР» має книгу відгуків і пропозицій, яка видається споживачеві за його вимогою, вона знаходиться на видному місці в куточку споживача.

ТОВ «БНПР» як підприємство, яке займається реалізацією готових страв, має власних постачальників товарів, з якими заключні договори та прописані усі умови постачання продукції. Разом з договорами кожен постачальник продукції повинен надавати сертифікат якості товару.

Кожне рішення на підприємстві приймається та закріплюється наказом. Накази на підприємстві нумеруються, мають дату складання, текст, підпис директора та підпис особи, яка ознайомена.

На підприємстві працює 17 осіб, з них адміністративного персоналу – 3 чоловіки. З кожним працівником укладається трудовий договір та договір про матеріальну відповідальність. Працівники мають посадову інструкцію, де вказані права та обов'язки по робочому процесу. Посадові інструкції мають порядковий номер, дату, підписи.

ТОВ «БНПР» самостійно визначає порядок про прийняття та звільнення працівників, форми та системи оплати праці, розпорядок робочого

дня, змінність роботи та порядок надання вихідних днів та відпусток, їх тривалість. Всі працівники підприємства мають соціальні гарантії.

В бухгалтерській діяльності ТОВ «БНПР» використовує програму 1С Громадське харчування, а для автоматизації робочого місця в ресторані використовують програму Poster, яка діє з початку 2022 року. З 2015 року існувала російська програма Рестарт, керівництво підприємство вирішили видійти та впровадити українську програму общепіта. В Poster є робочі місця для адміністратора, бармена, офіціанта та касира. Існує тісний зв'язок бухгалтерської програми 1С Громадське харчування та Poster. Всі основні продажі, пробиття по касовому апарату виграється в програму 1С, завдяки чому отримується інформація для формування звітів для керівництва, а також для складання фінансової звітності. Програма Poster – це робоча сторінка персоналу, завдяки якій видно, що є в продажу від кухні до барю (згідно меню). Poster може формувати звіти такі, як «Звіт по стравам», «Звіт по продажу», «Звіт по відмінам страв» та інше. Дана програма використовується з фіскальним реєстратором МРІЯ 304Т.

Податковий облік імпортується в програму FREDO Звіт. Підприємство має електронні ключі (підпис та печатку директора), завдяки ним автоматично звіти попадають в ДПІ м. Суми. ТОВ «БНПР» має свій електронний кабінет платника податку, де відображається інформація нарахованих та сплачених податків, суми пені, неустойок та іншого. Також в податковому кабінеті видно задача податкових звітів та присвоєння порядкового номеру.

Для ефективного розуміння функціонування підприємства проведемо аналіз фінансово – господарської діяльності підприємства за останні три роки, використовуючи «Баланс» ф.1-мс та «Фінансові результати» ф.2-мс.

Розглянемо динаміку виробництва окремих видів продукції в кількісному та вартісному виразі за три останні роки, завдяки таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Динаміка виробництва окремих видів продукції за 2020–2022 рр

Вид продукції	Рік						Середній абсолютний приріст
	2020		2021		2022		
	тис. шт.	сума, тис. грн	тис. шт	сума, тис. грн	тис. шт	сума, тис. грн	
Салат Капрезе	4,4	372,3	5,5	522,5	2,9	365,0	-529,8
Окрошка	7,3	401,5	9,1	593,1	5,1	383,3	-611,30
Стейк з телятини	4,7	593,1	6,2	1085,9	2,6	498,3	-1180,7

Аналіз даних таблиці дозволяє відмітити, що за останні три роки обсяги виробництва за де - якими видами продукції суттєво спали, в зв'язку закриттям в 2022 році ресторанів з військовими діями на території України.

Важливим етапом аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства є дослідження динамічних змін фінансово-економічних показників, які наведено в таблиці 2.2. Проведемо оцінювання фінансового стану підприємства за допомогою системи показників, що детально та всебічно характеризують фінансово-господарський стан підприємства.

Проаналізуємо головний показник - отримання прибутку на підприємстві. Існує два виду прибутку – це валовий та чистий прибуток. Валовий прибуток – це різниця між собівартістю та виторгом. Чистий прибуток – включає витрати за оренду, заробітну плату, податки та інші, тобто він відображає чисту суму грошових коштів за певний проміжок часу [2].

Для аналізу фінансових показників на ТОВ «БНПР» за 2020-2022 рік використовують таблицю «Класифікація та алгоритм розрахунку фінансових показників», додаток І.

Таблиця 2.2 – Фінансово-економічні показники діяльності ТОВ «БНПР» за 2020–2022 рр.

Показник	2020 рік	2021 рік	2022 рік	Середній абсолютний приріст (або

				середній темп зростання)
Дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн	360,1	410,2	120,1	-650,2
Чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн	163,8	2058,7	84,0	-2138,5
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн	0,0	1760,3	0,00	+1760,3
Чистий прибуток підприємства, тис. грн	-142,3	-383,3	-384,3	-141,3
Валюта балансу, тис. грн	2250,6	2432,8	2345,2	-2338,2
Власний капітал, тис. грн	-1604,9	-1462,6	-1502,16	-1565,34
Власні оборотні кошти, тис. грн	6453,7	4695,3	4449,8	-6699,2
Кредиторська заборгованість, тис. грн	8396,7	6789,2	6890,2	-8295,7
Дебіторська заборгованість, тис. грн	196,3	252,6	310,6	-138,3

Проаналізувавши таблицю 2.2 можна прослідкувати скорочення доходу від реалізації продукції, позитивних змін в діяльності підприємства не відбувається. Згідно аналізу прослідковується скорочення суми наявних джерел фінансування для залучення активів, що зумовлено зменшенням власного капіталу (-1565,34 тис. грн.) і власних оборотних коштів (-6699,20 тис. грн.). Факт скорочення суми власного капіталу вказує на зниження рівня достатку власників. За весь період підприємство неспроможне самостійно профінансувати навіть частину своїх активів, при цьому спостерігається скорочення фінансової незалежності компанії. Також прослідковується зниження чистого доходу від реалізації товарів та послуг, що вказує на низьку конкурентоспроможність в конкурентному середовищі. Сума непокритого збитку компанії становить 2020 рік – 142,3 тис. грн, 2021 рік – 383,30 тис. грн, 2022 рік - 384,3 тис. грн, що вказує на не функціональність компанії.

Залежно від конкретної мети аналізу можна вибрати відповідну кількість і види показників за ознаками: майновий стан підприємства, його прибутковість, ліквідність і платоспроможність, фінансова стійкість, ділова

активність, рентабельність. Так, з метою оцінювання майнового стану підприємства доцільно використовувати п'ять показників, наведених у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Показники майнового стану ТОВ «БНПР» та ефективності використання основних засобів за 2020–2022 рр

Показник	2020 рік	2021 рік	2022 рік	Середній темп зростання (приросту)
Коефіцієнт зношення	19,3	13,9	13,9	15,7
Фондовіддача	0,1	0,8	0,0	0,2
Фондоємність	8,4	7,1	7,1	8,0

Оцінювання комплексу показників дали змогу визначити, наскільки ефективно використовується майно підприємства, чи все в нього гаразд із оновленням основних засобів сучасною технікою, чи своєчасно позбавляється підприємство фізично і морально застарілого устаткування й обладнання. Проаналізувавши можна зробити висновок, що не ефективно застосовуються основні фонди, завдяки чому мають такі негативні показники коефіцієнтів.

Важливою складовою аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства розрахунок показників ліквідності та платоспроможності, таблиця 2.4.

Таблиця 2.4 – Показники ліквідності та платоспроможності ТОВ «БНПР» за 2020–2022 рр.

Показник	2020 рік	2021 рік	2022 рік	Середній темп зростання (приросту)
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,3	0,4	0,3	0,3

Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,3	0,4	0,3	0,3
Чистий оборотний капітал, тис. грн	-8107,1	-6446,9	-6548,7	-7034,2

Проаналізувавши показники ліквідності та платоспроможності, керівництву підприємства ТОВ «БНПР» потрібно звернути увагу на чистий оборотний капітал, тобто підприємство не спроможне погашати свої поточні зобов'язання за рахунок поточних активів.

Проведемо горизонтальний аналіз ТОВ «БНПР» за три останніх роки., таблиця 2.5 та таблиця 2.6

Таблиця 2.5 - Горизонтальний аналіз активів ТОВ «БНПР» у 2020-2022 рр., тис. грн.

Показник	2020 рік	2021 рік	2022 рік	Абсолют. приріст (+,-)	Відносний приріст %
Основні засоби	2092,2	2092,2	2092,2	0	0
Необоротні активи	2092,2	2092,2	2092,2	0	0
Інша поточна дебіторська заборгованість	178,3	190,5	210,2	-158,6	-89,0
Оборотні активи	2250,6	2432,8	2345,2	-2338,2	-103,9

За даними таблиці можна прослідкувати зміни відбулись тільки в двох показників, зменшення суми балансу зумовлене скороченням як оборотних активів (-103,9%), а також тенденція скорочення прослідковується в іншій дебіторській заборгованості (-89%).

Таблиця 2.6 Горизонтальний аналіз пасивів (джерел фінансування активів) ТОВ «БНПР» у 2020-2022 рр., тис. грн.

Показник	2020 рік	2021 рік	2022 рік	Абсолют. приріст (+,-)	Відносний приріст %
Зареєстрований (пайовий капітал)	545,6	545,6	545,6	0	0

Власний капітал	-1604,9	-1462,6	-1502,16	-1565,34	-97,5
Довгострокові зобов'язання	-4541,2	-2892,1	-5212,9	-2220,4	-48,9
Короткострокові зобов'язання	8396,7	6789,2	6890,2	-8295,7	-98,8
Баланс	2250,6	2432,8	2345,2	-2338,2	-103,9

Згідно горизонтальному аналізу відбувається скорочення сума наявних джерел фінансування для залучення активів, що зумовлено зменшенням власного капіталу (-1565,34 тис. грн.) і довгострокових зобов'язань (-2220,4 тис. грн.), також скорочення відбулось в статті короткострокові зобов'язання (-8295,7 тис.грн) та балансу (-2338,2 тис.грн).

Всі данні показники свідчать, що ТОВ «БНПР» не рентабельне, не ефективно використовує свій власний капітал та оборотні кошти. Це вказує на необхідність подальшого пошуку можливостей для збільшення обсягу продажів страв для покращення кінцевого фінансового результату. На даний час відсутній податковий борг, відсутній борг по сплаті ЄСВ. Немає позивів до суду та іншого. Кредитів не має.

ТОВ «БНПР» згідно даних «Баланс» ф.1-мс та «Фінансові результати» ф.2-мс - є збиткове, керівнику підприємства потрібно звернути увагу на всі фінансові процеси діяльності, необхідно контролювати фінансові джерела надходження та видатків. ТОВ «БНПР» потрібно поступово досягти результату, коли доходи та витрати зростуть пропорційно, щоб вийти на стабільний фінансовий стан.

2.2 Особливості облікової політики ТОВ «БНПР»

Облікова політика ТОВ «БНПР» зафіксована та закріплена в наказі підприємства «Про облікову політику», де відображаються конкретні принципи, основи, правила, якими керується головний бухгалтер при формуванні та поданні фінансової звітності. Наказ «Про облікову політику на

підприємстві» має порядковий номер, дату складання та підписується керівником та головним бухгалтером.

В обліковій політиці прописується вся інформація, яка необхідна, для відображення методології господарських операцій, прописано, що для цілей бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності застосовувати національні стандарти бухгалтерського обліку і План рахунків, затверджений наказом МФУ від 30.11.1999 № 29, Лист Міністерства фінансів України "Про облікову політику" від 21.12.2005 р. №31 -34000-10-5/2779 [14].

Наказ «Про облікову політику» ТОВ «БНПР» має три розділи:

- 1) Організація бухгалтерського обліку;
- 2) Облікова політика підприємства;
- 3) Організація податкового обліку.

Перший розділ «Організація бухгалтерського обліку» відображає інформацію, що ведення бухгалтерського обліку на підприємстві доручено бухгалтерській службі (віддалено) під керівництвом головного бухгалтера.

Ведення бухгалтерського обліку в електронному вигляді за допомогою 1С Громадське харчування. Для складання фінансової звітності та введення бухгалтерського обліку застосовують Національні стандарти бухгалтерського обліку та фінансової звітності та План рахунків [16].

Складання фінансову звітність за формами № 1-мс та № 2-мс, затвердженими ПС(С)БО 25 "Фінансовий звіт суб'єкта малого підприємства» [26].

Кожен рік, перед складанням річної фінансової звітності, а також у разі суттєвої необхідності в наказі керівника у будь-який час проводити інвентаризацію для затвердженням достовірних даних бухгалтерського обліку і фінансової звітності згідно до Положення «Про інвентаризацію активів та зобов'язань», затвердженого наказом МФУ від 02.09.2014 р. № 879.

На підприємстві використовують змішану (паперово-електронну) форму документообігу. Щомісяця складають облікові регістри в електронному вигляді.

Другий розділ «Облікова політика» відображає процес створення облікового процесу на підприємстві.

Пункт «Запаси» прописано методом оцінки вибуття запасів, згідно п.16 П(С)БО 9 «Запаси» [24] є вибуття запасів по середньозваженій собівартості.

Пункт «Необоротні активи» обрано метод амортизації основних засобів – прямолінійний, цей метод передбачає рівномірний розподіл вартості, яка амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів.

Вартість, яка амортизується мають на увазі первісну або переоцінену вартість об'єкта та вираховують її ліквідаційну вартість.

В пункті «Основні засоби» ТОВ «БНПР» визначає активи, з очікуваним терміном корисного використання (експлуатації) більше 1 року та вартістю більше 20000 грн.

Основні засоби класифіковані згідно груп, які відображені в П(С)БО 7. Згідно класифікації підприємство має на балансі: 1) Будівлю; 2) Машини та обладнання; 3) Інструменти, прилади, інвентар (меблі); 4) Інші основні засоби.

Розглянемо приклад нарахування амортизації прямолінійним методом згідно таблиці 2.7

Таблиця 2.7 Перелік устаткування та нарахування амортизація прямолінійним методом по ТОВ «БНПР» станом на 31.12.2022рр

Найменування устаткування	кількість, штук	Ціна без ПДВ	Ліквідаційна вартість	Срок корисного використання (роки)	Сума нарахованої амортизації за 1шт (1 місяць) (грн)	Сума нарахованої амортизації за кількість шт. (місяць) (грн)	Річна сума амортизації за рік, все обладнання (грн)
Шафа жарильну	2	21 200,00	2100,00	4	397,92	795,84	9550,08
Тестомесильная машина	1	47306,00	4731,00	4	886,98	886,98	10643,76
Холодильник побутової	3	25599,00	2600,00	4	479,15	1437,45	17249,40

Холодильна камера	1	31 305,00	3200,00	4	585,52	585,52	7026,24
Плити електричні	3	28999,00	2900,00	4	543,73	1631,19	19574,28

В пункті «Доходи та витрати» згідно облікової політики, доходом визначається, оцінка ступеня завершеності операцій шляхом вивчення виконаної роботи. В витратах використовують тільки 9 клас «Витрати діяльності». Визначені постійні та змінні витрати [25].

Третій розділ «Організація податкового обліку» прописано інформацію стосовно ПДВ, особливості відображення незареєстрованих (заблокованих) податкових накладних, а також прописані особливості, після спливу 1095 днів незареєстрованих податкових накладних, які були відображені на рахунку 644, списування відбувається на витрати періоду.

Наявність наказу в ТОВ «БНПР» «Про облікову політику» має позитивне значення, так як прописані всі принципи та методи, які допомагають роботі бухгалтеру та керівництву, так і полегшують процедури перевірки.

2.3 Особливості калькулювання вартості страв та документація ТОВ «БНПР»

Сутність діяльності кожного ресторану – це є підприємницька діяльність, метою якого є отримання прибутку та забезпечення потреб споживачів. Отримання стабільного і високого прибутку цікавить всіх власників підприємств ресторанного характеру. В дослідженому ТОВ «БНПР» бачимо, що підприємство має дохід від реалізації продукції, але це не значить, що бізнес є прибутковий, згідно балансу за рік, бачимо, що має збитки.

Щоб показники прибутку були точними бухгалтер ТОВ «БНПР»:

- 1) вчасно додає товари на склад кухні чи бару;

- 2) перевіряє, щоб у постачанні продуктів була правильно вказана ціна закупки;
- 3) контролює, щоб були повністю заповнені технологічні карти;
- 4) робить списання продукції;
- 5) контролювати процес інвентаризації.

В програмі Poster можна прослідкувати, як відображається прибуток, для цього заходять в розділ «Фінанси» - «Звіт» - «Фінансовий результат». Здебільшого керівник ТОВ «БНПР» використовує таблиці Excel, щоб вивести всю інформацію в єдине ціле і бачити детальну картинку чистого прибутку за певний період. Також таблиці Excel, допомагають планувати і бачити фактичні цифри за весь період, хоча всі ці данні є в програмі Poster, робити там планування нажалі не можливо, програма не відображає всієї інформації повністю.

На прибуток впливають такі показники в ресторанній діяльності: 1) собівартість; 2) націнка; 3) фудкост.

Процес калькуляції собівартості страви відображає, де підприємство ресторанного господарства отримує прибуток, а де несе збиток. Процес створення вірної та правильної калькуляційної карти впливає на показник отримання прибутку.

Кухня в ТОВ «БНПР» є відокремленим підрозділом на підприємстві, який є процесом усього виробництва. Особливою рисою є облік сировини в процесі виробництва за матеріально відповідальною особою в вартісному виразі. Також особливістю обліку є те, що сировина, яка використовується на приготування страви, списується не за фактичними витратами, а за нормами вкладання, які покладені в основу калькуляції страви.

Калькуляційна карта відображає собівартість готової страви. Вона необхідна для визначенні ціни для продажу. Підстава для кожної калькуляційної карти це Збірник рецептур, де вказані норми маси в рецептурах, йдуть основні та постійні норми виходу готових виробів (50, 100, 150, 200 грамів та інш) [43]. В залежності від кожної норми встановлюють

масу нетто та масу брутто кожного продукту, де: а) брутто – вага необробленої сировини; б) нетто – вага сировини оброблена, яка знаходиться в готовій страві [43] .

Кожна калькуляція складається в залежності, якщо на 10 порцій, беруть по рецептурі норми на одну порцію. Якщо на 10 кг, беруть в рецептурі норми на 1кг [2].

Розглянемо процес створення калькуляційної карти в ТОВ «БНПР», яка проходить декілька етапів до появи в мені. Весь процес бухгалтерського документообігу проходить через 1С Громадське харчування.

У калькуляційній карті відображається така основна інформація:

- 1) порядковий номер карти;
- 2) номер страви за Збірником рецептур та кулінарних виробів;
- 3) найменування продуктів;
- 4) норма продовольчої сировини в залежності від рецептури;
- 5) облікова ціна на 1кг продовольчої сировини;
- 6) загальна вартість набору продуктів в залежності від рецептури;
- 7) продажна ціна однієї страви;
- 8) вихід однієї страви у грамах, додаток Д.

Першим етапом є закупівля продуктів для створення нової страви. Згідно Збірнику рецептур відбувається закупка продуктів, які будуть задіяні в технологічному процесі [43]. Покупка продуктів на підприємстві відбувається декілька способами: 1) згідно з оформленими договором з постачальниками товарів (при цьому оформлюється видаткова накладна, податкова накладна і сертифікат якості товару); ТОВ «БНПР» є платником податку ПДВ, важливо робити закупівлю товару у постачальників, які також є також платниками податку з ПДВ. Податкова накладна надходить в електронному вигляді на електронний кабінет платника податку. 2) магазин (чек і сертифікат якості товару); 3) ринок (акт закупівлі і сертифікат якості товару).

Всі документи надходять в бухгалтерію, після чого бухгалтер створює в програмі 1С Громадське харчування в розділі «Купівля» документ

«Надходження товарів та послуг» вноситься весь товар, та правильно відображає підрозділ, якщо це страва кухні – вказуємо «кухня», якщо страва для бар – «бар».

Розглянемо зміст господарських операцій при формуванні в програмі 1С Громадське харчування, наведені в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 Зміст господарських операцій купівлі товару чи продукції

	Зміст операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
1	Одержано на склад від постачальника: продукція	2011	631	600
	Товари на склад	281	631	400
2	Сума податкового кредиту з ПДВ:	641	631	200
3	Перераховано постачальнику за сировину і товари	631	311	1200
4	Передано товари зі складу до бару	282	281	400
5	Передано сировину зі складу на кухню	2012	2011	600
6	Списано собівартість сировини, для приготування їжі	23	2012	600

Другим етапом є створення технологічної карти, даний документ необхідний для персоналу, який працює на кухні. При створенні прописується найменування товару, бруто та нетто та сам технологічний процес, додаток 3.

Третім етапом є надходження технологічної карти до бухгалтерії, на основі якої робиться калькуляційна карта. Бухгалтер повинен все вірно занести від найменування, бруто до нетто, щоб зробити вірний розрахунок калькуляції.

Калькуляційну карту переглядає бухгалтер та директор, прийняття рішення, чи має ця страва потрапити остаточно до меню.

Четвертим етапом - це розрахунок націнки на страву. Націнка – це різниця у відсотках між закупівлею та реалізацією страви. Найкраща страва для продажу в ресторанному господарстві, яка має малу собівартість та велику націнку. Саме націнка використовується для покриття витрат підприємства, а також для отримання прибутку [37].

Існує формула, яку використовує керівник ТОВ «БНПР» та інші підприємці для розрахунку націнки в ресторані:

$$\text{Ціна продажу} - \text{собівартість} : \text{собівартість страви} * 100\% = \text{Націнка}$$

ТОВ «БНПР» має націнку – це 120%, проаналізувавши фінансово-господарський стан підприємства, бачимо, що це не дає змогу покривати витрати та отримувати прибуток.

Якщо розглядати націнку на прикладі страви «Брускету з шинкою», згідно меню вартість продажу 59,00 грн (без ПДВ), додаток Д.
 $(59,00 - 32,20) / 32,20 * 100 \% = 120 \%$ націнка на дану страву

Розглянемо, ще один важливий показник для ефективної діяльності ресторанного підприємства — це фудкост. Фудкост та націнка тісно пов'язані між собою, та залежать від правильно розрахованої собівартості продукції [36].

Фудкост – відображає собівартість страви чи напоїв, основна мета – це контроль собівартості. Фудкост відображається в відсотках, із його допомогою можна контролювати витрати підприємства [37].

Формула фудкосту: Собівартість страви / ціну продажу * 100%

Розглянемо приклад розрахунку фудкосту ТОВ «БНПР», за допомогою калькуляційної карти «Брускета з шинкою», додаток Д.

Згідно калькуляційної карті собівартість брускети з шинкою коштує 32,20 гривень, вартість продажу згідно меню – 59,00 гривень (без ПДВ), розрахунок фудкост такий $(59/32,20)*100\% = 18\%$, таким чином загальна вартість на закупівлю продуктів для стандартного набору складає 18%.

Показник по фудкосту ТОВ «БНПР» відображається в програмі Poster. В ТОВ «БНПР» процес фудкосту контролює керівник, щоб прослідкувати фудкост відкривають програму Poster- відділ «Статистика» - «Чеки».

Існує можливість знизити фудкост, особливо цей період відбувається в період появи сезонних продуктів. Тому процес формування фудкосту постійно контролюється шеф кухарем робиться опрацювання, вводиться нові страви по сезону [37].

На фудкост впливає не тільки закупівельна вартість продуктів, а також списання та псування продукції. Цей процес контролює шеф кухар ресторану. Процес списання та псування продукції контролюється кожен день, після

кожної закритої зміни, а також після проведення інвентаризації на підприємстві. Продукти, які втратили свої споживчі властивості через закінчення строку придатності, підлягають списанню, додаток 3. Кожен день перевіряють стан холодильників та маркування. Бувають випадки, що псування відбулось з вини працівників, тому слід обов'язково визначити всіх причетних і докласти зусиль для відшкодування завданих збитків. Адже за таких умов фактично йдеться про недбалість та невиконання трудових обов'язків відповідними працівниками. Всі нюанси пливають на технологічний процес, контроль та відповідальність. ТОВ «БНПР» проводить інвентаризацію після кожної зміни, тобто кожної неділі йде облік продукції та полуфабрикатів на складі, все це зафіксовано в наказі «Про проведення інвентаризації». Це необхідна та затратна по часу частина ресторанного процесу, де задіяні весь колектив. Саме процес проведення інвентаризації відображає формування реального доходу. Так завдяки інвентаризації можна знайти нюанси, як працює кожна зміна, чи досліджується в роботі по калькуляційним картам, чи додає чи не додає згідно інформації продукти в страви, чи існують крадіжки в ресторані, які надлишки, чи чого не вистачає, після чого можна зробити висновки, що потрібно замовляти в більшій кількості, а від чого потрібно взагалі відмовитися, а де посилити контроль. Сам документи інвентаризація формується в програмі 1С Громадське харчування.

ТОВ «БНПР» використовує виробничий метод організації бухгалтерського обліку. Використовують два рахунку - це 201 «Виробничі запаси», які приймають участь в процесі виробництва продукції та 281 «Товари на складі» облік купованих товарів. До собівартості продукції включаються тільки сировина, з якої виготовлена страв. Стосовно цьому методу сировина обліковується в програмі 1С Громадське харчування за первісною вартістю, це відповідає П(С) БО 9 «Запаси» та П(С)БО 16 «Витрати». Завдяки цьому методи витрати виробництва відображаються на рахунках 23 «Виробництво» відображаються прямі витрати на виготовлення страв, на рахунку 91 відображають загальновиробничі витрати [2].

Про аналізувавши фінансово – господарську діяльність підприємства та процес ціноутворення, можна зробити висновок, що в ТОВ «БНПР» потрібно збільшувати націнку на страви, щоб вийти на стабільний результат, а в майбутньому отримувати прибуток. Також потрібно приділити увагу фудкосту, так як на деякі страви він занадто великий і потрібно знизити його для покращення ситуації.

РОЗДІЛ 3. Шляхи вдосконалення організації бухгалтерського обліку ТОВ «БНПР»

3.1. Напрями удосконалення автоматизації обліку ТОВ «БНПР»

Ресторанна діяльність підприємства передбачає розділення на декілька функцій: постачання, виробництво страв, збут та обслуговування. Кожна функція здійснюється певним структурним підрозділом ТОВ «БНПР». Більша частина робочих процесів має безліч функцій, тому потребує спільної роботи всіх підрозділів ресторанного підприємства. В зв'язку з цим обміні інформації між підрозділами ресторану ускладнюється, в результаті невчасно приймаються правильні управлінські рішення.

Для правильного функціонування структурних функцій підприємства потрібно зробити акцент на автоматизацію робочого процесу.

Тому один із головних шляхів вдосконалення на підприємстві - це плавний перехід бухгалтерської програми із російської версії 1С Громадське харчування, та програми Poster на єдину програму Вправно ERP, яка функціонує на власній платформі low-code. Дана програма розроблена українською компанією SOFT PARK і є українським рішенням в автоматизації системи обліку.

Вправно ERP являє собою комплексну програму, для вирішення бухгалтерського та управлінського рішення, а також закриває питання автоматизації по частині бухгалтерського і податкового обліку. Зовнішній інтерфейс програми дуже схожий на 1С Громадське харчування, що дозволить здійснити швидкий перехід.

Орієнтована вартість програми Вправно ERP від 70 000,00 гривень, ціна залежить також від додаткових налаштувань. Загальна вартість обслуговування за місяць для даного підприємства буде становить - 3450,00 грн.

Головна мета переходу – це відмова від російської програми 1С Громадське харчування та створення єдиної бази для бухгалтера та

працівників ресторану, що полегшує роботу, так як на даний час наявність двох програм 1С Громадське харчування та Poster ускладнюють діяльність.

На підприємстві використовують програму Poster, яка має свої недоліки, що шкодять в роботі. Дана програма є прототипом програми ііко, яка є російською програмою.

1) програма Poster це управлінська програма, яка створена не для бухгалтера, а для управлінця, щоб контролювати всі процеси продажу страв. Через це виникає потреба використання ще однієї програми, яка формує звіти і відображає реальний стан справ;

2) відсутність кадрового обліку, нарахування заробітної плати;

3) ТОВ «БНПР» має дешевий тариф на обслуговування, відсутня комунікація з сервісним центром, якщо є проблема, максимумом можливо тільки переписуватись в месенджері;

4) у разі зміни тарифів на обслуговування, необхідно здійснити попередню оплату на 2 місяці, при цьому інформація в договорі при наданні послуг не прописана;

5) дуже слабка функціональна система;

6) неавтоматизований звіт «Видалення чеків», як наслідок відсутній контроль і не можна прослідкувати, які чеки були видалені та з якої причини;

7) не завжди коректно відображається інформацію про прибуток, потрібно контролювати та оновлювати дані;

8) якщо в замовленні відбулись зміни, при пошуку інформації немає можливості зробити сортування в алфавітному порядку, це ускладнює в роботі обслуговуючого персоналу;

9) для конкретної інформації по клієнту, потрібно прописувати в коментарі. Коментар автоматично не відображається, потрібно відкривати кожне замовлення, забирає багато часу для пошуку і ускладнює в роботі персоналу

10) при відсутності товару на складі, якщо здійснюється продаж, програма автоматично списує, робить від'ємне значення, не повідомляючи, що товар на складі відсутній;

11) не можливо робити пошук товару по штрих коду;

12) відсутня функція контролю товару, який продається як цілий так і частинами (наприклад пачка цигарок, продаж може бути як цілою пачкою так і поштучно);

13) новостворені рахунки не підтягуються у підрахунок доходу;

14) відсутня підтримка оффлайн режиму. При переходу з терміналу в інше вікно більше 2 хвилин, назад без інтернету автоматично не зайдеш;

Крім програми Poster, підприємство використовує програмне забезпечення 1С Громадське харчування, яке, звісно має свої переваги, проте є й недоліки, які ускладнюють робочий процес.

ERP — це система планування ресурсів підприємства. ERP - це не тільки бухгалтерія, кадри та виробництво в одній програмі, це сучасні технології, які допомагають керувати бізнесом. Складові системи ERP наведені на рис. 3.1.



Рисунок – 3.1. Складові система ERP

Головні причини відмови від використання програми 1С Харчування:

- 1) 1С Громадське харчування – російська програма;
- 2) складності оновлення українського законодавства, особливо в даний час;
- 3) використання двох програм 1С Громадське харчування та Poster ускладнює ведення бухгалтерського, фінансового та податкового обліку;
- 4) складності постійного обміну даними між Poster та 1С Харчування;
- 5) після закінчення робочого дня, всі продажі з програми Poster потрібно вивантажувати в 1С Громадське харчування, потрібен зв'язок та контроль за правильно поставленою галочкою в програмі;
- 6) можливий збій в системі між програмами;
- 7) подвійна робота для бухгалтера.

ERP має багато переваг, зокрема, постійне оновлення, чинна законодавча база України та можливості поєднувати бухгалтерський, управлінський та податковий облік, що покращує роботу для бухгалтерської служби та управлінців.

ТОВ «БНІР» є платником податку ПДВ - це дозволить робити комфортну роботу з ПДВ. Також вправно формувати регламентовану звітність, що полегшує роботу для бухгалтерії, так як на даний час існує декілька програм, які забирають багато часу, сил в зв'язку з подвійною роботою.

Вправно ERP має переваги:

- 1) гнучке управління для користувачів та контроль доступу;
- 2) зрозуміла та конкретна аналітика;
- 3) має підсистему бухгалтерського обліку;
- 4) комфортна робота з ПДВ;
- 5) регламентована звітність.

Основні недоліки програм 1С Громадське харчування та Poster та шляхи усунення завдяки програмі Вправно ERP відображені в таблиці 3.1

Таблиця 3.1 Недоліки програми 1С Громадське харчування, Poster та шляхи їх усунення за допомогою програмного забезпечення Вправно ERP

Недоліки 1С Громадське харчування та Poster	Шляхи усунення за допомогою програмного забезпечення Вправно ERP
Складності оновлення програми та українського законодавства	Сповіднення про плани виходу та функціональність оновлень продукту. Доступ до скачування оновлень продукту. Послуги спеціаліста із встановлення оновлень.
Відсутність інтернету, немає зв'язку між програмами	Єдина система, зв'язок не потрібен
Ведення бухгалтерського, управлінського та податкового обліку в різних програмах	Одна програма яка має всі системи
Подвійна робота для бухгалтера	Допомагає в роботі бухгалтера
Погана автоматична підтримка	Закріплення виділеного спеціаліста. Має кількість авторизованих контактів, уповноважених подавати заявки на підтримку.
Відсутність консультацій	Консультації з питань можливостей платформи та функціональності продукту. Консультації з питань інтерфейсу та бізнес-логіки продукту. Консультації з питань аналітики та звітності продукту.
Слаба функціональна система.	Функціонує на власній платформі low-code

Про аналізувавши сутність ERP програми можна зробити висновок, що вона має багато переваг в автоматизації бухгалтерського, управлінського та податкового процесу.

Основні напрямки автоматизацією робочого процесу направлені на покращення ресторанної діяльності:

- 1) комплексність, що дозволяє вести одночасно бухгалтерський, управлінський, фінансовий, податковий та кадровий облік;
- 2) відповідність українському законодавству;
- 3) відкритий код, дана програма дозволяє зробити за потребою бізнесу;
- 4) доступна вартість;

5) варіанти розгортання, можливість розгортання програми в хмарі так і в на серверах замовника;

б) робота з будь-якого пристрою.

Оскільки ТОВ «БНПР» має специфічну діяльність, тому програма ERP потрібніє додаткових налаштувань виходячи з потреб та особливостей ресторанного бізнесу:

1) процес виробництва, особливості складання та ведення калькуляційних карт;

2) єдина платформа для бухгалтера та персоналу;

3) ввести облік комплексних обідів, типів харчування, облік продуктів за термінами зберігання, облік сезонності, маркування та кодування товарів;

4) продаж страв за замовленням «на виніс»;

5) оперативне планування закупівель, виробництва, продажу;

6) єдина інформаційна база;

7) коректне формування звітності;

Таким чином, завдяки оптимальній автоматизації будуть позитивні результати в ресторанній діяльності, а саме:

1) точність і прискорення прийому замовлень від гостей;

2) забезпечення сучасними методами управління і оперативного централізованого контролю ресторанного бізнесу;

3) забезпечення лояльності гостей за допомогою гнучкості дисконтних знижок.

ERP Вправно – це комплексна програма для розумного ведення бухгалтерського, податкового та управлінського обліку. Програма допомагає всім бізнес процесам приймати правильні управлінські рішення. Тому впровадження в ТОВ «БНПР» це серйозне рішення, який потребує ресурсів, але в майбутньому принесе бажані результати.

3.2 Шляхи вдосконалення калькулювання собівартості страв ТОВ «БНПР»

В результаті дослідження ресторанної діяльності ТОВ «БНПР» було виявлені складності в товарно-складському обліку, відсутність контролю залишків товарів та полуфабрикатів на складі, помилки при формуванні калькуляції страв, контроль за списання товарів та продукції. Для усунення недоліків потрібно впровадити контроль за залишками на складі та розробити шляхи вдосконалення правильної собівартості страви завдяки калькуляційної карти.

Доцільно на підприємстві ввести штатну одиницю – технолог, оформити за договором ЦПХ, або на постійній основі за трудовим договором.

Завдання технолога підприємства організувати виробничий процес, контроль за цінами закупівлі товарів, технологію приготування та фудкост на страви.

Завдяки дії технолога будуть направлені на покращення результатів виробничого процесу:

- 1) перевірка технологічного процесу страв;
- 2) розміщення обладнання;
- 3) розробити розподіл обов'язків на кухні;
- 4) зробити алгоритм зменшення фудкосту;
- 5) розробка рецептів та сезонного меню;
- 6) складання необхідної документації.

Даний спеціаліст зробить вагомий внесок в правильному технологічному та правильній калькуляційному процесі, завдяки його роботі можна заощадити загальні витрати на закупівлю сировини та інвентарю.

Одним із елементом, які впливає на собівартість продукції – це застаріле обладнання. В майбутньому керівництву ТОВ «БНПР» потрібно звернути увагу на модернізацію застарілого обладнання.

Вплив на собівартість страв та списання товарів, це правильна створена номенклатура в бухгалтерській програмі. Так як наявність двох товарів,

ускладнюють ситуацію, в зв'язку з чим виникають помилки з оприбуткуванням та списанням, з'являються подвійні строчки в бухгалтерському обліку. Потрібно бухгалтеру проаналізувати позиції товарів, перевірити, зробити правильно надходження та списання, усунути подвоєння. Це дасть позитивні результати в бухгалтерській роботі, а саме:

- 1) відсутність плутанини в ідентифікації товарів, створення унікальних позицій;
- 2) правильний розрахунок собівартості страв;
- 3) контроль за продажем товарів та страв, який впливає на прийнятті управлінських рішень.

Також важливим етапом, при формуванні калькуляції страв– це своєчасне оприбуткування товарів в бухгалтерському обліку. Так як бухгалтерія працює віддалено, накладні приходу не передаються кожен день, а також можливий варіант загубитись. Несвоєчасне оприбуткування товарів призводить до не правильних залишків та впливає на собівартість продукції, а також впливає на розходженням залишків з даними інвентаризації. Правильне оприбуткування допомагає точному формування собівартості страв. Тому процес потрібно контролювати і вести облік накладних.

Важливим моментом є інвентаризації товарів на складі в ресторані. Потрібно приділити увагу залишкам товарів. Інвентаризацію потрібно робити кожну неділю з присутністю бухгалтера. Так як ТОВ «БНПР» має бухгалтерію, яка працює віддалено, це ускладнює процес. Відсутність бухгалтера в процесі інвентаризації, впливає на його результат. А також відсутність контролю та перевірки впливає на відображення інформації. Бухгалтер повинен вести облік в самому ресторані, слідкувати за процесом та діяльністю.

Особливу увагу потрібно виділити списанню товарів (порча, брак, харчування працівників та інше.) В рестораній діяльності коректне застосування списання товарів попереджають до 15% не ефективних витрат. Потрібно також встановити критерії особливо при списанні порчі товарів.

Розглядаючи процес ціноутворення в ТОВ «БНПР» можна побачити замалу націнку, яка складає 120%, натомість націнка на підприємствах громадського харчування становить від 200% і більше, що дає змогу покривати витрати та отримувати прибуток. Після перевірки всіх калькуляцій страв, потрібно звернути увагу на націнку. Вона відображається в програмі автоматично.

Аналізування фудкосту допоможе ресторану мати прибуток. Для покращення ціноутворення в ресторані необхідно:

- 1) мати баланс між фактичним та теоретичним величиною фудкосту;
- 2) використання сезонних продуктів та створення сезонного меню;
- 3) проводити моніторинг конкурентів та цін;
- 4) «без відходне виробництво» (наприклад м'ясо, правильний розподіл – стейк - фарш);
- 5) зменшувати кількість харчових відходів та контроль за цим процесом;
- б) контроль товарних запасів.

Правильно вдосконалена система калькуляції вартості страв - це посилення контролю, яка направлена на виробничі процеси (технічний та економічний).

Доцільно для перевірки стану бухгалтерського обліку скористатися послугами зовнішнього аудиту.

Зовнішній аудиторські послуги – це діяльність, яка надає рекомендації та консультативні послуги про господарську діяльність підприємства. Аудит допоможе зробити вчасний сигнал, вказати на слабкі та сильні сторони. Завдяки аудиту можна отримати конкретну інформацію та досягти поставлених цілей.

В ТОВ «БНПР» довгий час аудит не проводився. Згідно законодавству України для мікро підприємств потрібно проводити аудит хоча б раз на рік. Людський фактор, постійні зміни в законодавчій базі супроводжують помилками бухгалтера, тому зовнішній аудит, це найкращий помічник

виявлення помилок та виправлення їх, можливість виправити ситуацію до майбутніх перевірок.

Шляхи удосконалення в ТОВ «БНПР» запроваджуються з фінансовими витратами, які на даний час також дуже проблематичні для підприємства, але ці шляхи допоможуть та виведуть на стабільний стан.

Всі заходи потрібно прописати в плані майбутніх витрат, так це дасть можливість зробити важливий стрибок для покращення фінансової стійкості підприємства та виведуть із рівня збиткового та допоможуть стати в рівень найкращих закладів міста. Прибуткове підприємство, це сплата податків, які надходять в міські та державні бюджети, особливо в період війни для покращення економічної ситуації в країні.

ВИСНОВКИ

Ресторанна діяльність представляє собою незалежну підприємницьку діяльність, яка є особливою та специфічною. Підприємницька діяльність є унікальна, так як поєднанні процеси від виробництва, реалізацією продукції та надання послуг населенню - задоволення потреб. Метою будь якої підприємницької діяльності – є отримання прибутку.

Головною метою при написанні кваліфікаційної роботи було вивчення особливості організації бухгалтерського обліку в ресторанній діяльності на прикладі ТОВ «БНПР» м. Суми. При написанні роботи були використані первинні документи, статистичні та бухгалтерські звіти. Був проведений фінансового-господарський аналіз, щоб зрозуміти специфіку, та побачити сильні та слабкі сторони.

ТОВ «БНПР» юридична особа, яке має двох засновників, функціонує більше 8 років. Підприємство має великий потенціал в розвитку ресторанної діяльності, але його потрібно розвивати та змінювати. Було вивчене меню, процес створення страви від технологічної до калькуляційної карти. Зрозуміти та проаналізувати процес ціноутворення, націнку та фудкост товарів.

Весь технологічний процес на підприємстві створення страви залежить від шеф кухаря, тільки після цього бухгалтерія робить калькуляцію страви. Тому процес створення страви займає час, ресурси та додаткові сили. Всі страви беруть по Збірнику рецептур. Розглянута технологічна та калькуляційна карта та її особливості.

Зроблений аналіз підприємства за допомогою «Балансу» ф.1-мс та «Фінансовим результатом» ф.2-мс за три останніх роки, завдяки чому змогли проаналізувати таблицю «Фінансово-економічні показники діяльності за 2020–2022 рр, дані від'ємні значення показують, що ТОВ «БНПР» не ефективно функціонує, нераціонально використовує свої ресурси.

Зменшення валюти балансу зумовлене скороченням, як оборотних, так і необоротних активів. Скорочується сума наявних джерел фінансування для

залучення активів, що зумовлено зменшенням власного капіталу (-1565,34 грн.) і власних оборотних коштів (-6699,20 тис. грн.). Відбувається факт факт скорочення суми власного капіталу вказує на зниження рівня достатку власників. За весь період підприємство не може самостійно профінансувати хоча б частину своїх активів. Також прослідковується зниження чистого доходу від реалізації товарів та послуг, що вказує на низьку конкурентоспроможність в конкурентному середовищі. Сума чистого збитку компанії становить 2020 рік – 142,3 тис. грн, 2021 рік – 383,30 тис.грн 2022 рік - 384,3 тис, що вказує на не функціональність компанії.

Крім основних аналітичних показників проаналізован процес ціноутворення підприємства на страви, націнка становить 120%. Це вказує, на те що націнка є дуже мала, яка не дає змогу нормально функціонувати і призвела до ситуації - збитку на підприємстві. ТОВ «БНПР» повинно переглянути свою націнку на страви та збільшити 200% і більше, що б нормально функціонувати та покривати всі свої витрати та отримувати в майбутньому прибуток.

Важливою складовою аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства ТОВ «БНПР» є оцінювання його рентабельності. Дане підприємство є не рентабельне і не ефективно використовує свій власний капітал та основні засоби.

Окремим розділом були рекомендовані шляхи вдосконалення організації бухгалтерського обліку в ТОВ «БНПР». Головним моментом є плавний перехід з російської програми 1С Харчування та програми Poster в єдину програму українського розробника Вчасно ERP. Дана програма має багато плюсів та буде полегшувати роботу бухгалтерії та персоналу.

Основні шляхи вдосконалення були направлені на покращення роботи з калькуляційними картами, які допоможуть правильно формувати собівартість продукції та знизять витрати на підприємствію. В штат підприємства потрібно вести штатну одиницю технолога. Також робота

бухгалтера повинна проходити на самому підприємстві, а не віддалено, це покращує показники якості та контролю в діяльності ресторану.

Великий вплив на ресторанне господарство вплинула війна, що затормозила та скоротила процес. На даний момент в період війни ТОВ «БНПР» працює, надає робочі місця та задовольняє потреби споживачів.

1. Атамас П.Й, Бухгалтерський облік у галузях економіки, Центр учбової літератури, 2010р.
2. Блакита А.І. «Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві», Світ книг, 2020 рік.
3. Брік С.В. «Ресторанний бізнес: Особливості фінансового обліку та аудиту продукції за торгівельним та виробничим методами» №45 від 2017 р.
4. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу, [НУХТ](#), 2018 р.
5. Господарським Кодексом України:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
6. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» [Електронний ресурс] : Закон України від 16.07. 99 № 996-14. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14#Text>
7. Закон України від 21.06.2012 № 5007-VI «Про ціни і ціноутворення»: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>
8. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про застосування електронних контрольно – касових апаратів і товарно-касових книг при розрахунках» від 19.08.2000 р:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1776-14#Text>
9. Закон України "Про ліцензування певних видів господарської діяльності": <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text>
10. Закону України "Про захист прав споживачів» (зі змінами і доповненнями) від 15 грудня 1993 р. № 3682-XII:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
11. Закон України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» № 590 від 09.10.2012р: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

12. Закону України "Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15>
13. Закон України "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19#Text>
14. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0893-99>
15. Костюк У.З., Савчук Т.В., Хома С.В. «Облік на підприємствах ресторанного господарства. Теоретичний аспект. Випуск 63. 2021р.
16. Кулик В.А, Левченко З.М «Облікова політика підприємства. Навчальний посібник», Київ 2019 рік
17. Лист Міністерства фінансів України "Про облікову політику" від 21.12.2005 р. №31 -34000-10-5/27793: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v2779201-05#Text>
18. Мельник Т.Г, Гура Н.О «Облік на підприємствах малого бізнесу», Центр навчальної літератури, 2019 р.
19. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами № 157 від 17.06.2003 рік https://zakononline.com.ua/documents/show/94254_94254
20. Міжнародні стандарти фінансової звітності (МСФЗ) – Режим доступу : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/929_010#Text
21. Наказ № 219 від 24.7.2002 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
22. Наказу Міністерства економіки України № 210 від 25.09.2000 р "Про порядок розробки та затвердження технологічних Рекомендації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0705-00#Text>

23. Наказ Міністерства України від 30 листопада 1999 р. № 291 // Бухгалтерський облік і аудит. – 2000. – № 1. – С. 6–24: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0892-99#Text>
24. Наказ «Про затвердження національного стандарту бухгалтерського обліку П(С) БО 9 Запаси»: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99#Text>
25. Наказ «Про затвердження національного стандарту бухгалтерського обліку П(С) БО 16 «Витрати»: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00#Text>
26. Наказ «Про затвердження Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку 25 "Спрощена фінансова звітність"»: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0161-00#Text>
27. Облік на підприємствах ресторанного господарства теоретичний аспект. Причорноморська економічна студія. Випуск 63, 2021р.
28. Податковий Кодекс із змінами та доповненнями. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
29. Постанова Кабінет Міністрів України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями» № 924 від 11.12.2013 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/854-96-%D0%BF#Text>
30. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi>.
31. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 667 від 02.09.2015р: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text>
32. Постанови КМУ від 15.06.2006 № 833 " Про затвердженні порядку провадження торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів»: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-%D0%BF#Text>
33. «Правилами надання послуг громадського харчування», затверджених Постановою N 219 від 24.07.2002 та інші правила та нормативно-правові акти: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

34. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затв. наказом Міністерства фінансів України від 30.11.99 № 291. Дата оновлення: 09.12.2011. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 03.02.2019).

35. Распопова Ю.О., Безготковка А.О. «Облік у галузях економіки. Особливості обліку на підприємствах ресторанного господарства» 2018 рік.

36. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду [Текст] / І.В. Скавронська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. — 2012. — Вип. 2. — С. 232—244.

37. Солошенко Л., Федорченко Ф., Борщ Н. Громадське харчування: особливості обліку. – Х.: Фактор, 2004. – 408 с.

38. Сопко В. Організація бухгалтерського обліку, економічного контролю та аналізу. Підручник. Київ. КНЕУ, 2011. 258 с.

39. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік, оподаткування і звітність: 6 видан. доповн та переробл. 2020 рік. 982 стр.

40. Трудовий Кодекс України: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>

41. Чумак О.В., Пономаренко Н.М «Формування облікової політики витрат підприємств ресторанного господарства» УДК 657.471:640.432

42. Чумак О.В. Управління витратами в інформаційно-аналітичній системі підприємств ресторанного господарства: монографія / О.В. Чумак, І.С. Андрющенко. – Харків: Видавець Іванченко І.С., 2016. – 268 с.

43. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. А.С.К. 2018 рік . 848 стр.

44. Шерстюк О. Облікова політика як основа формування фінансової звітності. / Регіональні перспективи. – 2001. - № 2-3 (15-16). – с. 98-100.

45. Цивільний Кодекс України: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15>

46. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Текст] / О.В. Яшина // Вісник Львівської комерційної академії. — 2013. — № 38. — С. 137—141.

ДОДАТОК А*ТОВ «БНПР»***Калькуляційна карта № 1***18.09.2021*

Найменування страви: «Кава з молоком з собою»

Калькуляційна карта				
Найменування продукту	Код товару	Кіл-сть, кг	Ціна	Сума
Кава зернова (кг)	000075	0,008	290,00	2,32
Молоко (л)	000054	0,100	35,00	3,50
Стаканчик (шт.)	000034	1	0,47	0,47
Цукор (пак)	000033	2	0,25	0,50
РАЗОМ				6,79
Націнка 400%				20,21
Ціна продажу за 1 порцію				27,00

Калькуляцію склав _____ *Кирпа О.І***ЗАТВЕРДЖЕНО**Директор _____ *Чумакова І.В.*

Рис. Б.1. Алгоритм складання калькуляційної карти (заповнення калькуляційної карти)

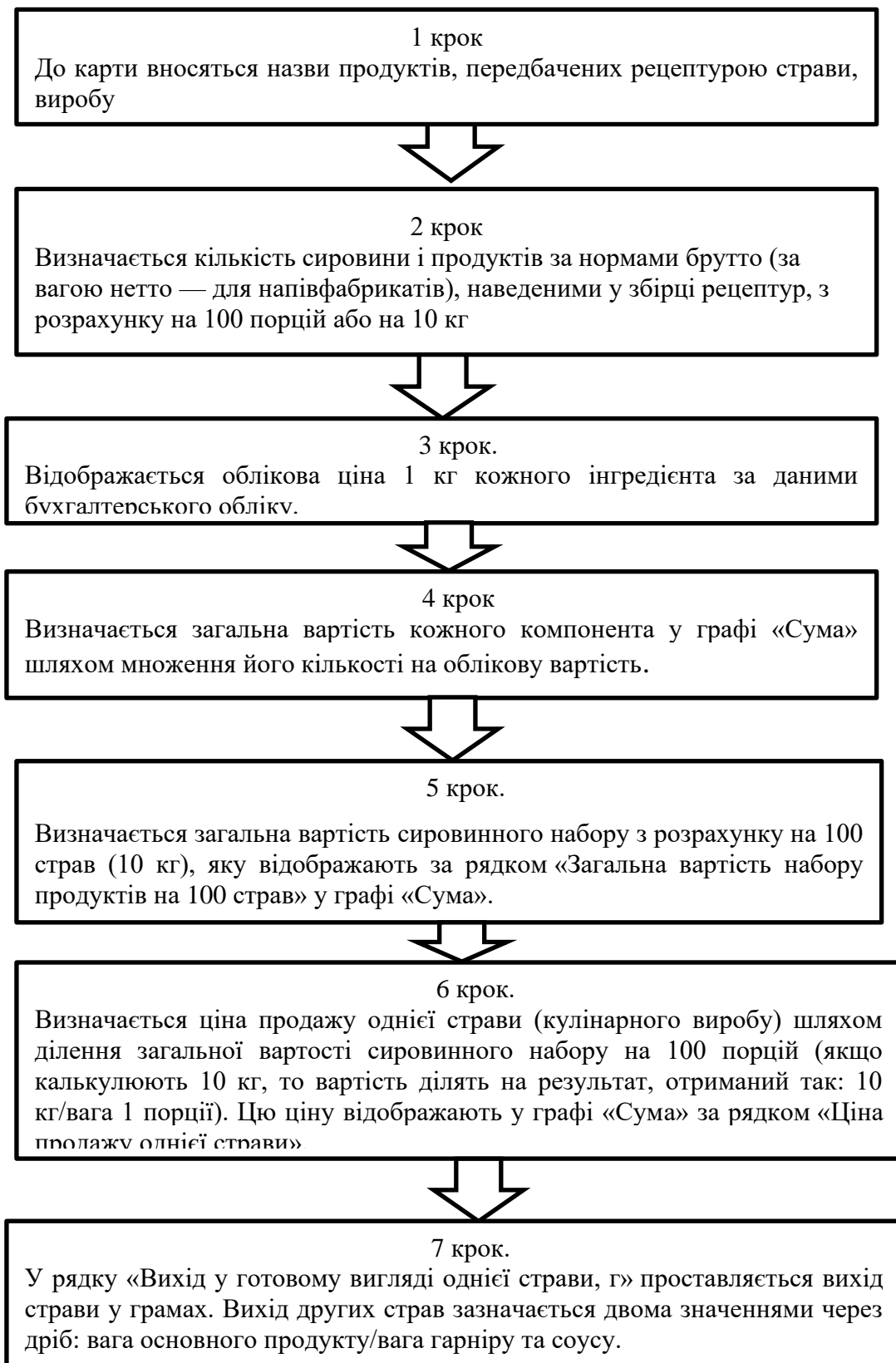
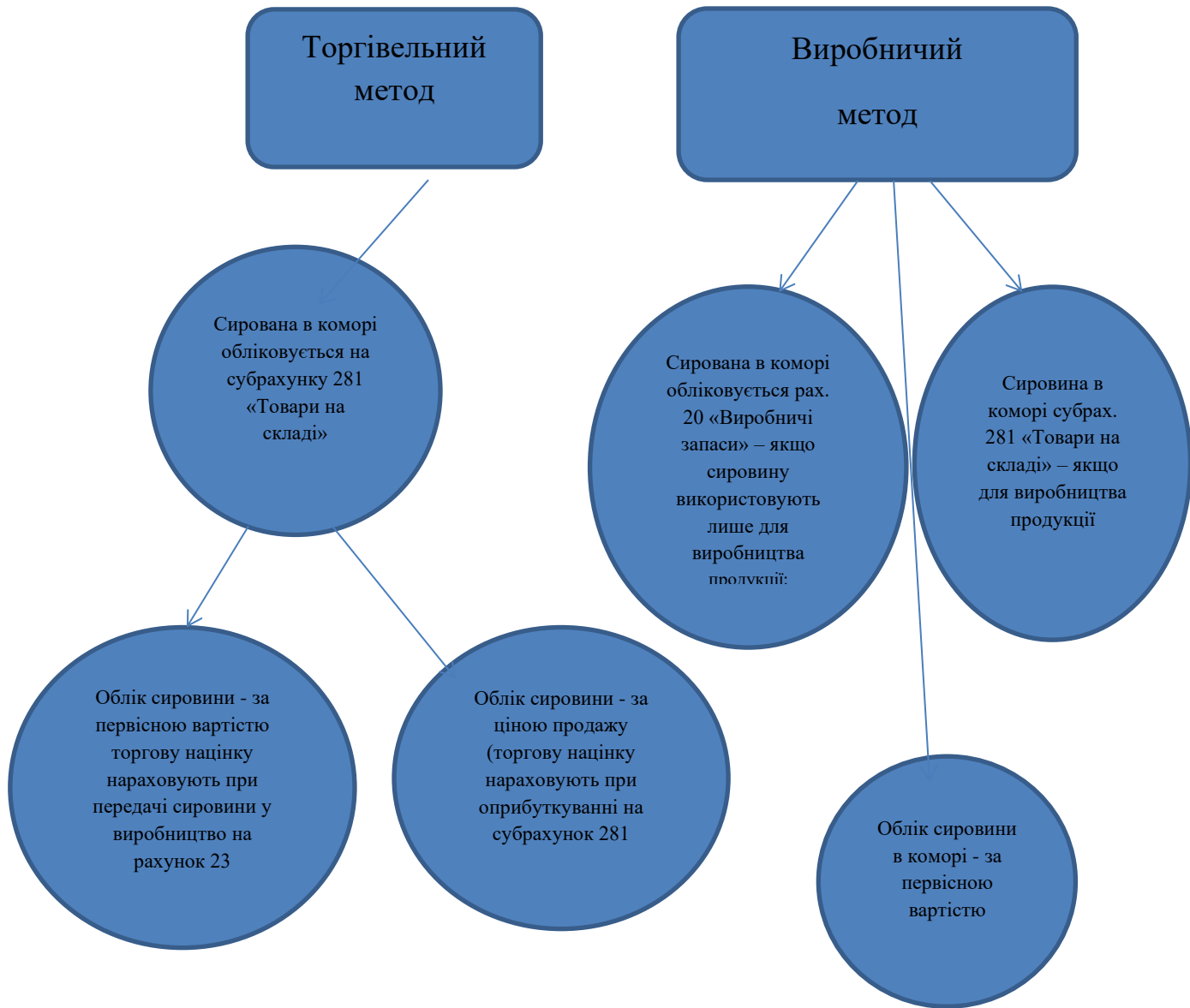


Рис. Б.2 Порівняльна характеристика торгівельного і виробничого методу



"ЗАТВЕРДЖЕНО"
Рішенням загальних зборів учасників
Товариства з обмеженою
відповідальністю "БНПР"
Протокол № 11 від 13 вересня 2018 р.

**СТАТУТ
ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
" Б Н П Р "**

(нова редакція)

м. Суми
2018р.



ЄДИНИЙ ДЕРЖАВНИЙ РЕЄСТР ЮРИДИЧНИХ ОСІБ ТА ФІЗИЧНИХ ОСІБ – ПІДПРИЄМЦІВ

**ДЕРЖАВНА РЕЄСТРАЦІЙНА
СЛУЖБА УКРАЇНИ**

ВИПИСКА

**з Єдиного державного реєстру юридичних осіб
та фізичних осіб-підприємців**

**ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
"БНПР"**

Ідентифікаційний код юридичної особи:

39655318

Місцезнаходження юридичної особи:

40000, СУМСЬКА ОБЛ., МІСТО СУМИ, ВУЛИЦЯ ГАГАРИНА, БУДИНОК 16

Дата та номер запису в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців про проведення державної реєстрації:

23.02.2015, 1 632 102 0000 013051



ТОВ «БНПР»

Калькуляційна карта № 89

від 11 жовтня 2022 року

Найменування страви: «Брускета з шинкою»

номер Збірник рецептур 1: 33

Калькуляційна карта «Брускета з шинкою»			
Найменування продукту	Кіл-сть, кг	Ціна	Сума
Шинка зачищена, н/ф	0,05	231,6 грн	11,58 грн
Масло вершкове	0,005	158,5 грн	0,79 грн
Помідор свіжий зачищений, н/ф	0,03	55,19 грн	1,66 грн
Помідор черрі зачищений, н/ф	0,015	260,5 грн	3,91 грн
Салат айсберг зачищений, н/ф	0,02	160,53 грн	3,21 грн
Сир чеддер, шт.	1	4,19 грн	4,19 грн
Хліб «Бородинський», шт.	2	3,43 грн	6,86 грн
РАЗОМ			32,20 грн
Націнка			26,80 грн
Ціна продажу одиниці товару без ПДВ			59,00 грн

Калькуляцію склав _____ О.І. Кирпа

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор _____ І.В. Чумакова

ДОДАТОК Ж

ТОВ "БНПР"

Утверждаю

Директор

І.В.

Чумакова

Технико - технологическая карта № 32 от 13.04.2021

Грибный крем суп

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Грибной крем - суп вырабатываемое ТОВ "БНПР" реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Гриби шампіньони свіжі	920	920
2	Карпопля	196	128
3	Лук ріпчастий	152	128
4	Олія рафінірована	20	20
5	Вершки із коров'ячого молока 20% жирності	500	500
6	Сіль	4	4
7	Спеці. Горошек чорний	2	2
8	зелень петрушка	5,6	4

Выход полуфабриката, г: 1676

Выход готового изделия,
г: 1000

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Картофель очистить, нарезать, залить водой, отварить до готовности. Лук очистить, нарезать мелким кубиком и пассеровать на растительном масле до готовности. Грибы нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить сливки, взбить в блендере. Перелить суп в кастрюлю, посолить и поперчить. Довести до кипения. При подаче суп налить в пиалу и декорировать зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Грибной крем - суп			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая.	Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Грибной крем - суп					
5 x 10 ²	1	1	1	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Грибной крем - суп (в целом блюде (изделии))					

22,92	26,96	8	10	-	-
-------	-------	---	----	---	---

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
55,2	103,8	48,9	1350 (5654)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
74%	125%	13%	54%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,5	10,4	4,9	135

ДОДАТОК 3

Додаток
до Методичних рекомендацій з
бухгалтерського обліку запасів суб'єктів
державного сектору

ТОВ «БНПР»

(найменування суб'єкта державного сектору)

Ідентифікаційний
код ЄДРПОУ

39655318

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(посада)

Чумакова І.В.

. Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ

(підпис)

" 30 " листопада 2021 року

Акт списання запасів № 30-01_

м. Суми

(місце складання)

"30" листопада 2021 року комісія, призначена наказом (розпорядженням) від "29" листопада 2021 року № 29-01 у складі Федірко І.Л., Кирпа О.І., Кирпа А.В та І.В.

(власне ім'я та прізвище голови та кожного члена комісії)

здійснила перевірку запасів, які знаходяться на складі І кухня

(місцезнаходження запасів)

та обліковуються у матеріально відповідальній особи Кирпа А.В.

(посада, власне ім'я та

прізвище)

та встановила, що описані нижче цінності підлягають списанню та вилученню з бухгалтерського обліку:

№ з/п	Номенклатурний номер*	Найменування або однорідна група (вид)	Одиниця виміру	Кількість	Вартість за одиницю	Сума	Підстава для списання
1	2	3	4	5	6	7	8
1	картопля		кг	5	11,93	59,65	порча
2	морква		кг	1,8	7,97	14,35	порча
3	цибуля		кг	0,600	22,00	13,20	порча
Всього:						87,20	

Усього за цим актом списано **Сім кілограм 400 грамів**

(кількість літерами)

предметів на загальну суму **Вісімдесят сім гривень 20 копійок грн**
(літерами)

Висновок комісії порча товарів втрата якості продукції

Голова комісії	_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
	(посада)	(підпис)	
Члени комісії	_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
	(посада)	(підпис)	
	_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
	(посада)	(підпис)	
	_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
	(посада)	(підпис)	
Матеріально відповідальна особа	_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
	(посада)	(підпис)	

Відмітка бухгалтерської служби про відображення у регістрах бухгалтерського обліку:

Найменування облікового регістру	За дебетом рахунку (субрахунку, коду аналітичного обліку)	За кредитом рахунку (субрахунку, коду аналітичного обліку)	Сума

Особа, яка відобразила господарську операцію в бухгалтерському обліку

_____	_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(посада)	(підпис)	

"__" _____ 20__ року

Головний бухгалтер (спеціаліст,
на якого покладено виконання
обов'язків бухгалтерської служби)

_____	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(підпис)	

ДОДАТОК І

Таблиця І.1. Класифікація та алгоритм розрахунку фінансових показників ТОВ «БНПР» 2020 -2022 рік

2. Аналіз ліквідності підприємства

2.2. Коефіцієнт швидкості ліквідності	Оборотні активи – Запаси Алгоритм розрахунку	К ш.л = (Сума оборотних активів - Сума запасів) / Поточні зобов'язання	Формула розрахунку		
			0,3	0,4	0,3
			За даними фінансової звітності 2020 рік	За даними фінансової звітності 2021 рік	За даними фінансової звітності 2022 рік
1	Поточні зобов'язання	3	4	5	6
І. Аналіз майнового стану підприємства					
2.3. Коефіцієнт абсолютної ліквідності	Грошові кошти та їхні еквіваленти + Поточні фінансові інвестиції	Кал. Кошти та їхні еквіваленти + Доходи майбутніх періодів	0,3	0,4	0,3
	Первісна вартість	Поточні зобов'язання + Доходи майбутніх періодів	19,3	13,9	13,9
1.2. Коефіцієнт оновлення основних засобів	Надходження за рік	$K_o = \Phi_n / \Phi_k * 100,$	0	0	0
	Поточні первісна вартість зобов'язання				
1.3. Коефіцієнт оборотності основних засобів	Оборотні активи – Первісна вартість зобов'язання	Чистий оборотний капітал = оборотні активи – поточні зобов'язання	-8107,1	-6446,9	-6548,7

3. Аналіз платоспроможності (фінансової стійкості) підприємства

3.1. Коефіцієнт платоспроможності (автономії)	Власний капітал	$K_{п} = \frac{\text{Власний капітал}}{\text{Валюта балансу}}$	- 0,7	-0,6	- 0,6
	Валюта балансу				
3.2. Коефіцієнт фінансової залежності	Валюта балансу	$K_{ф.з} = \frac{\text{Валюта балансу}}{\text{Власний капітал}}$	0,3	0,4	0,4
	Власний капітал				
3.3. Коефіцієнт забезпеченості власними оборотними засобами	Оборотні активи – зобов'язання Поточні	$K_{о.з.} = \frac{\text{Власні оборотні кошти}}{\text{Оборотні активи}}$	22,2	19,8	19,8
	Оборотні активи				
3.4. Коефіцієнт маневреності власного капіталу	Власний капітал – необоротні активи	$K_{м.в.к} = \frac{\text{власні оборотні (обігові) кошти}}{\text{Власний капітал}}$	0,8	0,7	0,7

4. Аналіз ділової активності підприємства

4.1. Коефіцієнт оборотності активів	Чистий дохід (виручка) від реалізації	$K_{о.а.} (\text{за рік}) = \frac{\text{Виручка (Чистий дохід)}}{\text{Середньорічний обсяг активів}}$	0,1	0,9	0
	Середньорічна вартість активів				
4.2. Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	Чистий дохід (виручка) від реалізації	$K_{о.к.з.} = \frac{\text{Собівартість (сума покупок) за період}}{\text{Середньорічна сума кредиторської заборгованості}}$	0	0,2	0
	Середньорічна вартість кредиторської заборгованості				

4.3. Строк погашення кредиторської заборгованості, днів	Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	$K_{o.k.z} = (360 * \text{Середньорічна сума кредиторської заборгованості}) / \text{Собівартість}$	0,1	8,6	0,1
	Середньорічна вартість запасів				
4.4. Коефіцієнт оборотності основних засобів (фондовіддача)	Чистий дохід (виручка) від реалізації	Фондовіддача = Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції / Середньорічна залишкова сума основних засобів	0,1	0,8	0
	Середньорічна вартість основних засобів				
4.5. Коефіцієнт оборотності власного капіталу	Чистий дохід (виручка) від реалізації	Показник оборотності власного капіталу = Виручка (Чистий дохід) / Середньорічну суму власного капіталу	0,1	0,3	0
	Середньорічна вартість власного капіталу				
5. Аналіз рентабельності підприємства					
5.1. Коефіцієнт рентабельності активів	Чистий прибуток (збиток)	Рентабельність активів = Чистий прибуток (Чистий збиток) / Середньорічна сума активів * 100%	-0,1	-0,1	-0,1
	Середньорічна вартість активів				
5.2. Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	Чистий прибуток (збиток)	Рентабельність власного капіталу = Чистий прибуток (Чистий збиток) / Середньорічна сума власного капіталу * 100%	-0,1	-0,1	-0,1
	Середньорічна вартість власного капіталу				

5.3. Коефіцієнт рентабельності продажу	Чистий прибуток(збиток) Чистий дохід від реалізації продукції)	К р.п = Прибутку від реалізації продукції, робіт і послуг або чистого прибутку на суму отриманої виручки.	-0,9	-0.2	-4,6
5.4. Коефіцієнт рентабельності	Чистий прибуток збиток) Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	Кр = Чистий прибуток збиток)/ Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	0	-0,2	0

ДОДАТОК К

методів оцінки вибуття запасів	порядку обліку (ідентифіковано чи загалом) і розподілу транспортно-заготівельних витрат
окремого субрахунку обліку транспортно-заготівельних витрат	методів амортизації необоротних активів;
періодичності визначення середньозваженої собівартості одиниці запасів; методів оцінки вибуття запасів;	класу 8 та/або 9 Плану рахунків бухгалтерського обліку;
періодичності (періоду) зарахування сум дооцінки необоротних активів до нерозподіленого прибутку	вартісних ознак предметів, що входять до складу малоцінних необоротних матеріальних активів;
методу обчислення резерву сумнівних боргів	порядку оцінки ступеня завершеності операцій з надання послуг
переліку створених забезпечень майбутніх витрат і	сегментів, пріоритетного виду сегмента, засад ціноутворення у внутрішньогосподарських розрахунках;
переліку і складу змінних і постійних загальновиробничих витрат, бази їх розподілу;	переоцінки необоротних активів;
переліку і складу статей калькулювання виробничої собівартості продукції (робіт, послуг);	періодичності відображення відстрочених податкових активів і відстрочених податкових зобов'язань;
дати визначення придбаних в результаті систематичних операцій фінансових активів;	окремого балансу філіями, представництвами, відділеннями та іншими відокремленими підрозділами підприємства
бази розподілу витрат за операціями з інструментами власного капіталу;	порогу суттєвості щодо окремих об'єктів обліку;

Рисунок К. 1 – Елементи облікової політики, які мають бути в обліковій політиці відповідно до Листа Міністерства фінансів України "Про облікову політику" від 21.12.2005 р. № 31 -34000-10-5/27793