

УДК 657

В.А. ПІГОШ

кандидат економічних наук, доцент,
проректор з науково-педагогічної роботи та економічних питань,
головний бухгалтер,
[Мукачівський державний університет](#),
м. Мукачево

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ВИТРАТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання вимагає постійного вдосконалення обліково-аналітичного забезпечення системи управління про отримані доходи та понесені витрати, що є важливою складовою прийняття управлінських рішень, які позитивно впливають на результати діяльності.

Для побудови належної системи обліку витрат суб'єктів дослідження слід враховувати, що їх діяльність включає в себе процес виробництва, торговельну діяльність і сферу надання послуг. Крім того, необхідно враховувати організаційну структуру підприємства, тип (зірковість) і асортимент продукції та послуг, що підлягають реалізації тощо. Результати дослідження показують: на сучасному етапі розрахунок собівартості продукції власного виробництва у рестораних комплексах підприємств готельно-ресторанного бізнесу не здійснюють. На практиці у більшості випадків застосовується один із двох методів калькулювання відпускної ціни: до вартості сировинного набору страви додається націнка; націнка додається до кожного компонента сировини [4].

Незважаючи на обраний метод розрахунку, в калькуляції визначається вартість набору сировини. Підставою є меню і норми вкладення сировини, встановлені діючими збірниками рецептур. Згідно з нормативами збірників рецептур, де нормою закладки передбачено різний вихід готової продукції, вартість сировини на першому етапі розраховують на різну калькуляційну одиницю. На другому етапі встановлюють вартість набору сировини в розрахунку на одну порцію, враховуючи вихід певного виду страви. Процедура калькулювання ціни на продукцію, що реалізовується у ресторані, завершується підбиттям підсумку вартості нормативних сировинних компонентів страви з додаванням торговельної націнки та суми непрямих податків [1].

Для калькулювання послуг, що надаються підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, доцільним є застосування виробничої собівартості, яка включає в себе прямі й непрямі (загальновиробничі) витрати. Прямі витрати – витрати, пов'язані з розміщенням та обслуговуванням клієнтів готелю, номерного фонду готелю та ресторану; непрямі – витрати допоміжних структурних підрозділів, пов'язаних із функціонуванням готельно-ресторанного комплексу в цілому [2]. До складу виробничих витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу можна віднести всі фактично понесені витрати, пов'язані з виробництвом послуги, які можна згрупувати за такими статтями: матеріальні витрати; витрати на оплату праці; відрахування на соціальні заходи; амортизація; формений одяг (спецодяг) та малоцінні предмети; витрати на оплату послуг сторонніх організацій; витрати на утримання та експлуатацію обладнання; інші витрати.

У зв'язку з тим, що підприємства готельно-ресторанного бізнесу при здійсненні основної діяльності реалізують через структурні підрозділи (готель, ресторан, бар) продукцію (кухні) власного виробництва та покупні товари, а також надають основні, додаткові та суміжні послуги, є необхідність у відокремленому обліку як прямих, так і непрямих витрат за кожним центром відповідальності.

Згідно з П(С)БО 16 «Витрати» у кінці звітної періоду непрямі витрати підлягають розподілу відповідно до обраної бази розподілу, яку визначає підприємство. Об'єктом розподілу таких витрат є центри відповідальності або види основних чи додаткових

послуг. Базою розподілу виступають: площа номерного фонду підприємства, фонд оплати праці персоналу, які обслуговують готельний підрозділ, дохід від реалізації готельних послуг [3].

Слід відзначити: особливістю розподілу непрямих витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу є те, що їх не потрібно розподіляти між реалізованими послугами готелю і ресторану із залишками нереалізованих послуг. У зв'язку з тим, що у структурних підрозділах відсутній такий елемент виробничого процесу, як незавершене виробництво та наявність готової продукції на складі, сума непрямих витрат списується (розподіляється) на собівартість реалізації з урахуванням кількості реалізованих товарів та послуг за звітний період. Для формування в системі обліку достовірної інформації про виробничу собівартість із урахуванням наданих пропозицій з удосконалення чинної методики обліку пропонуємо в робочому плані рахунків управлінського обліку підприємств готельно-ресторанного бізнесу до рахунка 23 «Виробництво» відкрити аналітичні рахунки шляхом додавання цифр до синтетичного рахунка за наявними структурними підрозділами, за видами послуг та статтями витрат.

Важливою складовою витрат ресторану є витрати, понесені в процесі обслуговування клієнтів, які складають значну питому вагу. До них відносять витрати на оплату праці й соціальні заходи офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу, витрати на утримання й амортизацію приміщень та обладнання торговельного залу та бару, амортизацію необоротних і оборотних спеціалізованих робочих активів тощо. Облік таких витрат відповідно пропонуємо відображати на рахунку 93 «Витрати на збут». На нашу думку, витрати на збут ресторану – це витрати, які пов'язані з обслуговуванням клієнтів і продажем продукції власного виробництва, товарів, 96 виконанням робіт та наданням послуг (послуги кейтерингу).

У складі витрат досліджуваних підприємств є витрати, які стосуються основної діяльності, проте їх неможливо відразу віднести до складу витрат відповідного центру відповідальності. Такі витрати виникають у процесі комплексного обслуговування та функціонування всіх наявних центрів відповідальності підприємства. До них відносять: витрати на оплату праці (швейцара, служби охорони, господарського відділу, водіїв-паркувальників), відрахування на соціальні заходи, формений одяг працівників, оплату послуг торгових агентів і туристичних агенцій за розміщення клієнтів тощо. Значну питому вагу в складі таких витрат становлять витрати на комунальні послуги (опалення, освітлення, водопостачання, водовідведення тощо). На нашу думку, подібні витрати класифікуються як витрати загальногосподарського призначення. Під такими витратами слід розуміти витрати, які виникають у процесі функціонування суб'єкта господарювання, пов'язані з діяльністю основних та допоміжних структурних підрозділів.

Таким чином, методика загальногосподарського обліку витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу в інтегрованій системі обліку надає змогу достовірно визначити результативність діяльності структурних підрозділів підприємства, що створить сприятливі умови для більш достовірного ведення обліку й одержання об'єктивної інформації для системи управління.

1. Безруких П. С. *Учет затрат и калькулирование себестоимости продукции в промышленности (Вопросы теории, методологии и организации)* : [науч. издание] / П. С. Безруких, А. Н. Кашаев, И. П. Комисарова. – М. : Финансы и статистика, 1989. – 380 с. 2. Коваль Л. І. *Проблемні питання класифікації операційних витрат в умовах сучасного законодавства* / Л. І. Коваль, Я. М. Дутка // *Інтеграційні економіко-правові напрями розвитку України та країн близького зарубіжжя : матер. 1-ї міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф.* – Львів, 2012. – С. 20-22. 3. *Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 "Витрати"* : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.1999 р. № 318 зі змінами та доповненнями : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>. 4. Янчева Л. М. *Особливості формування собівартості продукції на підприємствах ресторанного господарства* / Л. М. Янчева, М. О. Сльченко : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : irbis-nbuv.gov.ua



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

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

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

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