

Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 975 від 11.07.2019). Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292. Ефективна економіка. 2025. № 5.

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.5.24>

УДК 657.2:658.512

О. А. Петрик,

д. е. н., професор, завідувач кафедри аудиту,

Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1881-9412>

О. М. Штукін,

аспірант,

Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-7936-619X>

**МОДЕЛЮВАННЯ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ І
КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

O. Petryk,

Doctor of Economic Sciences, Professor, Head of the Department of Audit,

Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman

O. Shtukin,

Postgraduate student,

Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman

**MODELING OF MANAGEMENT ACCOUNTING AND COSTING OF
PRODUCTS OF CATERING ESTABLISHMENTS**

У статті розглянуто зміст й особливості організації та здійснення управлінського обліку й калькулювання собівартості продукції закладів громадського харчування, а також їх моделювання як важливого складника удосконалення та розвитку. Метою статті визначено обґрунтування напрямів моделювання, його інструментів та власне моделей управлінського обліку та калькулювання собівартості продукції для підвищення їх результативності, зручності, економічності. В результаті здійснених досліджень було встановлено, що управлінський облік є основою інформаційного забезпечення управління закладами громадського харчування, отже, важливим складником їх бізнес-процесів, конкурентоспроможності й ринкового функціонування загалом. Основоположним його елементом є калькулювання собівартості продукції як підстави для розрахунків оптимальних роздрібних цін на готові страви, отже, й ефективності залучення відвідувачів та рентабельності діяльності загалом. Встановлено, що важливими чинниками, які впливають на здійснення управлінського обліку та калькуляції, є форми організації закладів громадського харчування; види та особливості послуг, які вони надають; наявність продукції власного виробництва та готової, які вони реалізують; варіативність торгових націнок, способів визначення витрат та їх включення у собівартість. Виявлено, що існують різні наукові погляди на наявність базових моделей управлінського обліку та калькулювання – від їх повного заперечення через свободу власників самостійно обирати ту або іншу модель управлінського обліку і калькулювання, або визнання їх наявності. В результаті було виділено систематичну, проблемну, моністичну, інтегровану, автономну, систему обліку фактичних витрат, систему обліку повних витрат, бізнес-моделі. Для калькуляції страв використовується, переважно, дві моделі: на основі складання технологічних карт й автоматизованих систем управлінського обліку. Зроблено висновки, що перспективи моделювання управлінського обліку й калькуляції собівартості продукції закладів громадського харчування пов'язані з їх програмним забезпеченням та

цифровізацією. Програми значно спрощують облікові процеси та розрахунки, дозволяють їх здійснювати миттєво, оперувати значними масивами облікової інформації, приймати правильні управлінські рішення для підвищення ефективності й конкурентоспроможності закладів.

The article considers the content and features of organization and implementation of management accounting and costing of products of public catering establishments, as well as their modeling as a leading component of improvement and development. The purpose of the article is to substantiate the directions of modeling, its tools and leading models of management accounting and costing of products to improve their efficiency, convenience and cost-effectiveness. As a result of the research carried out, it was found that management accounting is the basis for information support for the management of public catering establishments, and therefore an important component of their business processes, competitiveness and market functioning in general. Its fundamental element is the calculation of production costs as the basis for calculating rational retail prices for ready meals, and hence the effectiveness of attracting visitors and profitability of activities in general. It is established that the important factors influencing the implementation of management accounting and costing are the forms of organization of catering establishments; types and features of the services they provide; availability of products of their own production and finished products that they sell; variability of trade margins, methods of determining costs and their inclusion in the cost price. It is found that there are different scientific views on the existence of basic models of management accounting and costing - from their complete denial due to the freedom of owners to choose one or another model of management accounting and costing, or recognition of their existence. It is substantiated that, since general regulatory and legislative documents, accounting regulations or standards, a chart of accounts, and methodological recommendations have been developed, there are grounds to believe that there are basic models of management accounting in the sense of its organization; as a system; as a process; as a component of business. As a result, we

have identified a systematic, problematic, monistic, integrated, autonomous, actual cost accounting system, full cost accounting system, and business models. Two models are mainly used for the calculation of dishes: based on the preparation of technological maps and automated management accounting systems. It is concluded that the prospects for modeling management accounting and costing of products of catering establishments are related to their software and digitalization. Programs greatly simplify accounting processes and calculations, allow them to be carried out instantly, operate with significant amounts of accounting information, and make the right management decisions to improve the efficiency and competitiveness of institutions.

Ключові слова: *управлінський облік, калькулювання, собівартість, заклади, громадське харчування, моделювання, програмне забезпечення, управління.*

Key words: *management accounting, costing, cost price, establishments, catering, modeling, software, management.*

Постановка проблеми. Заклади громадського харчування, а саме кафе, ресторани, їдальні та ін. підприємства з виробництва і реалізації харчових продуктів займають значне місце у забезпеченні життєдіяльності людей, у національній, регіональній та місцевій економіці, у бізнесі. Стикаючись з необхідністю щоденного виробництва та реалізації продукції, ці підприємства орієнтовані на активізацію залучення покупців, збільшення продажів, отже, застосування маркетингових технологій як пріоритетних у здійсненні операційної діяльності. Однак у визначенні доцільності їх використання, як і забезпечення інших маркетингових, господарських та управлінських рішень, провідна роль належить обліку, насамперед, управлінському.

Саме управлінський облік, облік витрат виробництва, здійснення калькуляції або визначення собівартості продукції відіграє провідну роль у інформуванні про фінансово-економічний стан того або іншого закладу

громадського харчування, його ресурси та резерви, можливості та ризики діяльності, конкурентні переваги і недоліки. Вже на основі отриманих облікових даних приймаються відповідні господарські, маркетингові, управлінські рішення. Отже, управлінський облік є основою для їх обґрунтування. Тому моделювання управлінського обліку та калькулювання собівартості продукції у закладах громадського харчування є актуальним, своєчасним завданням, має теоретичне та практичне значення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Необхідно зазначити, що питання організації, здійснення та розвитку управлінського обліку і калькулювання собівартості продукції набули досить широкого висвітлення у наукових публікаціях, нормативно-законодавчих та методичних матеріалах і рекомендаціях. Їм присвячені наукові праці багатьох вітчизняних та зарубіжних науковців – економістів з обліку. Зокрема, мова йде про фундаментальні дослідження Головачко В.М., Гуцаленко Л.В., Задорожного З.-М.В., Колеснікової О.М., Лепетан І.М., Ліби Н.С., Марчук У.О., Мельянкової Л.В., Муравського В.В., Назаренко Є.Є., Омецінської І.Я., Семанюк В.З. та ін. У працях вказаних та інших авторів визначено теоретико-методичні засади організації та здійснення управлінського обліку, його методи, складники, принципи, напрями розвитку.

Також значною є кількість публікацій (Глушач Ю., Лега О. В., Мокієнко Т. В., Прийдак Т. Б., Сіренко О. В., Фальченко О., Яловега Л. В.), присвячена обліку витрат і калькулюванню собівартості продукції. У цих працях велика увага приділена класифікації витрат, визначенню калькуляційних одиниць, методам оцінки собівартості та перспективам і засобам їх удосконалення, у т.ч. із залученням зарубіжного досвіду. Велика сукупність наукових досліджень стосується організації та розвитку управлінського обліку й калькулювання собівартості продукції в закладах громадського харчування. Серед них слід назвати монографічні наукові дослідження та навчальні видання Кирильєвої Л.О., Ткачук С., Філімонової І., Чабанюк О.М., Янчев А.В., Янчевої Л.М. та ін.

Така велика кількість публікацій свідчить про важливість вирішення питань розвитку управлінського обліку, калькулювання собівартості продукції та їх моделювання, у т.ч. у закладах громадського харчування; значний теоретичний та практичний інтерес до них. Однак наукові обґрунтування та практичні рекомендації щодо моделювання управлінського обліку та калькулювання собівартості продукції як його важливого складника саме на рівні закладів громадського харчування потребують поглиблених розробок. Мова йде у т.ч. й про необхідність врахування специфіки господарських та бізнесових процесів загалом; застосування автоматизації та програмного забезпечення здійснення облікових процедур; цифрових методів моделювання.

Формулювання цілей статті. Метою статті є визначення значимості, змісту та особливостей управлінського обліку й калькулювання собівартості продукції закладів громадського харчування та напрямів моделювання їх удосконалення й розвитку на цій основі для підвищення рентабельності й конкурентоспроможності діяльності в сучасних умовах і в стратегічній перспективі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Управлінський облік загалом та у закладах громадського харчування, зокрема, визначається як система збору, обробки та підготовки інформації про діяльність підприємств для внутрішніх користувачів у процесі управління ними згідно Закону України “Про бухгалтерський облік і фінансову звітність в Україні” [1]. Відповідно до глобальних принципів управлінського обліку [2], управлінський облік – це процес отримання, аналізу, комунікації, використання фінансової й нефінансової інформації, релевантної для прийняття управлінських рішень. Згідно з міжнародними стандартами з фінансової звітності, він розуміється як процес збору, передачі, планування, прогнозування, контролю за господарськими процесами для внутрішніх користувачів облікової інформації [3]. На нашу думку, всі визначення є логічними, достовірними й такими, які розкривають сутність управлінського обліку як наукового та господарського практичного явища.

Згідно наведених визначень, до основних об'єктів управлінського обліку необхідно віднести витрати підприємств з можливою деталізацією за видами робіт, послуг, продукції, підрозділів, відповідальних осіб тощо; доходи підприємств, що можна деталізувати за таким же принципом та фінансові результати [4, с. 52]. Вони обліковуються за допомогою елементів методу, а саме документації та інвентаризації, оцінки й калькулювання; рахунків і подвійного запису, звітності та балансу. Також до елементів методу належать елімінування, порівняння, економіко-математичні. Основний зміст управлінського обліку та його завдання охоплюють виконання важливих функцій: інформаційної, аналітичної, комунікаційної, планувальної, прогнозної, контрольної.

Характерні риси та основні властивості управлінського обліку є спільними для підприємств усіх галузей та видів діяльності, отже, й громадського харчування, внаслідок стандартизації та уніфікації облікових процесів, процедур; спільних правил, принципів і методів визначення. Його здійснення відбувається у відповідності до плану рахунків, облікових стандартів, інших нормативних документів, а також нормативних розробок та облікової політики загалом, яку здійснює той або інший заклад громадського харчування [5, с. 49]. Однак тут відзначаються і суттєві особливості. Насамперед, вони залежать від форми власності, організації та видів послуг закладів громадського харчування (Рис. 1).

Згідно рис. 1, до закладів громадського харчування належать їдальні, кафе, ресторани, бари, літні майданчики, кіоски вуличної їжі, корпоративні кухні-кафе або їдальні, кулінарії, фудкорти в супермаркетах і торгово-розважальних центрах, підрозділи харчування в освітніх, медичних та інших закладах, підприємства кейтерингу або постачання готових страв на замовлення. Вони надають безліч послуг – від організації харчування людей безпосередньо в закладах у різній формі (сніданок, ланч, вечеря індивідуальних та колективних клієнтів; банкет, фуршет, коктейль, шведський стіл тощо) до виробництва й реалізації їжі на винос, доставки,

виробництва півфабрикатів. Тільки кейтеринг охоплює надання принаймні 10 видів послуг [6]. Тому у визначенні пріоритетів управлінського обліку мова має йти про необхідність ретельного обліку товарно-матеріальних цінностей на всіх етапах виготовлення страв – від постачання напоїв і продуктів до реалізації готових виробів відвідувачам. Жорсткий облік і контроль процесів відтворення забезпечує уникнення або мінімізацію втрат і витрат.

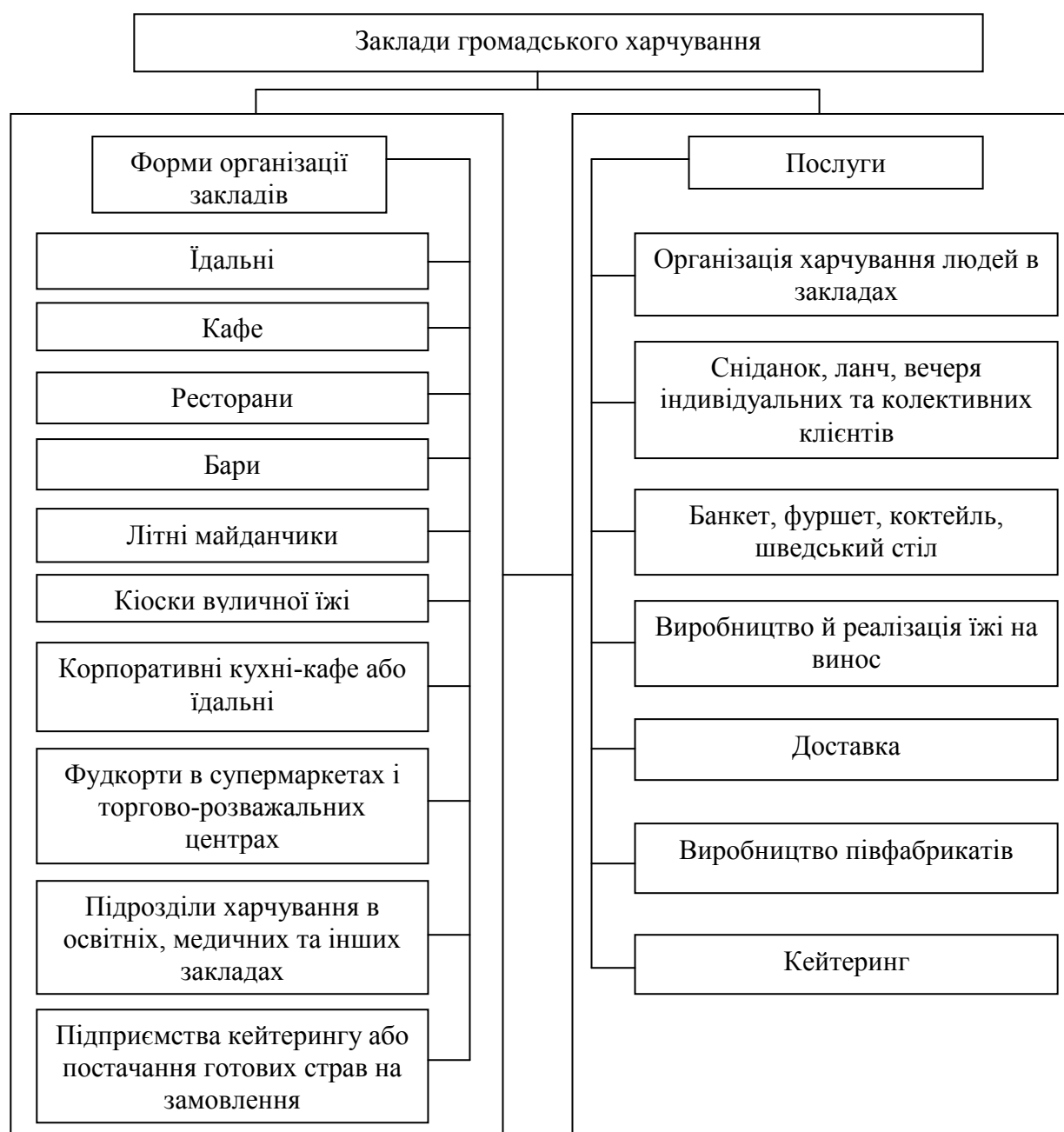


Рис. 1. Форми організації закладів громадського харчування та види їх послуг

Ще одним специфікатом є ключове завдання бухгалтерського обліку у закладах громадського харчування – це розрахунок собівартості всіх страв і напоїв. Правильна калькуляція вирішальним чином впливає на цінову політику й рентабельність бізнесу [7]. Є значна специфіка й у нарахуванні зарплат через змінні графіки, вечірні зміни, надбавки, святкові дні та ін. У процесі розвитку закладів громадського харчування в умовах конкурентного середовища; збільшення кількості споживачів; розширення номенклатури страв і послуг; створення цифрових та інформаційно-технологічних інновацій, застосунків, програм підвищуються вимоги до точності, достовірності, швидкості, економічності управлінського обліку та, одночасно, виникають нові можливості для їх задоволення. Серед них провідне значення має моделювання та програмне забезпечення.

Згідно визначень, модель управлінського обліку – це система з певним обсягом інформації, цілями, критеріями й інструментами досягнення цілей, складовими елементами та їх взаємодією. Тому його моделювання розуміється як процес формування управлінського обліку та системно-структурного утворення з відповідними складниками. Оскільки кожне підприємство або заклад громадського харчування формує свій управлінський облік самостійно, його моделювання та моделі також мають носити індивідуальний характер. Тому частина дослідників вважає, що базової моделі управлінського обліку не існує [8]. Однак ми поділяємо думку [9], що, відповідно до обсягів облікової роботи, регламентацією об'єктів, предмету та процедур обліку, виділяються базові моделі, а саме систематична, проблемна, моністична, інтегрована, автономна, система обліку фактичних витрат, система обліку повних витрат.

Єршова Н.Ю. зазначає, що основою моделювання управлінського обліку є системний підхід [10, с. 315]. Згідно нього, можна розуміти модель управлінського обліку як процес у вигляді сукупності функцій, що перетворюють ресурси на вході (первинні облікові дані) на кінцевий результат (облікова звітність для управління). Морфологічна модель передбачає опис управлінського обліку як системи, тобто визначення його структури та підсистем. Інформаційна модель означає інтегральне визначення обліку як процесу і як системи.

Низка науковців виділяє клас бізнес-моделей щодо управлінського обліку [11-12]. Вони направлені на розуміння бізнесової цінності облікової

інформації та звітності у межах побудови й розвитку бізнесу на основі бізнес-моделювання та корпоративного управління. Найбільшого поширення набули корпоративна та індивідуальна (у т.ч. з використанням консультування, аутсорсингу з оглядом на рівень забезпечення комерційної таємниці) бізнес-моделі управлінського обліку. Загалом наукові підходи до моделювання управлінського обліку на підприємствах громадського харчування та відповідні моделі зображено на рис. 2.

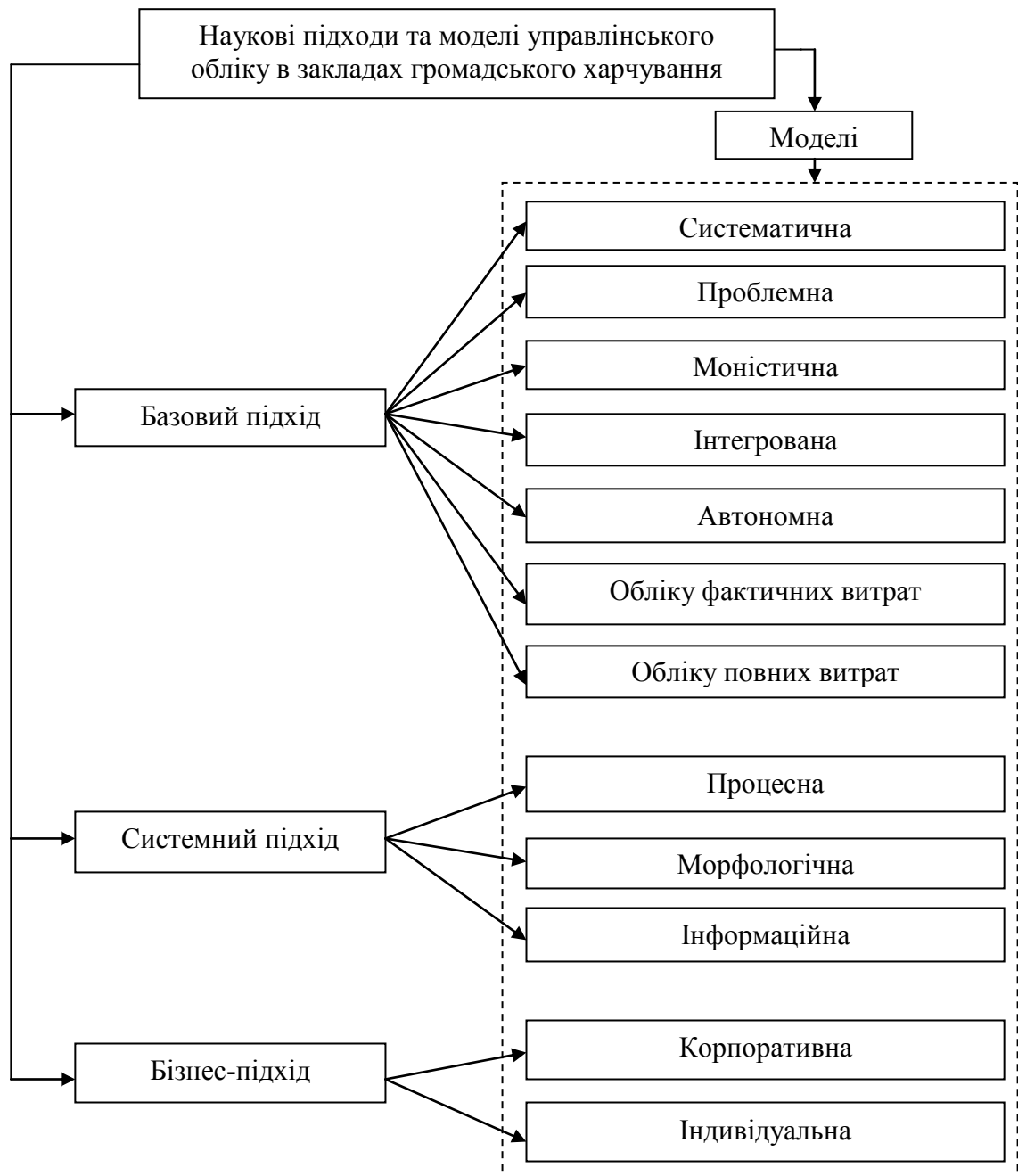


Рис. 2. Наукові підходи до здійснення моделювання та моделі управлінського обліку закладів громадського харчування

У будь-якому випадку, модель управлінського обліку є комплексною за своєю характеристикою. Можна погодитися з думкою, що вона розробляється під той або інший об'єкт або об'єкти обліку, а саме продукт або продукцію, структурні підрозділи, канали збуту й джерела постачання, товарно-матеріальні цінності, центри відповідальності тощо [13, с. 42]. Відповідно до обраної моделі встановлюється порядок визнання та перелік витрат, методи оцінки та розподілу, перелік статей та механізми калькулювання, порядок визнання й структура доходів, методи розрахунків прибутків, критерії ефективності діяльності.

При розробці моделей управлінського обліку закладів громадського харчування необхідно враховувати їх специфіку та брати до уваги такі чинники: запланована виручка; фудкост як співвідношення собівартості готової страви до її відпускнуї вартості, у %; лаборкост або лейборкост – співвідношення витрат на оплатку праці до виручки: у %; бюджет складських запасів; операційні витрати; прогноз прибутків та збитків. У закладах громадського харчування управлінський облік ведеться постійно.

Це дає змогу здійснювати аналіз ефективності діяльності та управління витратами в закладі громадського харчування на основі щоденних та щотижневих даних управлінського обліку [14, с. 127]. У свою чергу, це визначає можливість контролювати продажі, виручку та маржинальність з допомогою ABC-аналізу; інжиніринг-меню дозволяє відстежувати прибутковість товарних позицій. Також ведеться звітність у розрізі працівників, що забезпечує справедливості та прозорості нарахування заробітної плати й стимулювання та мотивації продуктивності праці. Програма обліку для ресторанів і кафе дозволяє забезпечити точність встановлення обсягу виторгу, середній чек, інші показники ефективності діяльності [15, с. 146]. Контроль відбувається на основі чек-листів, середнього чеку, аналітики за чеками, звітності тощо.

Правильно обране програмне забезпечення управлінського обліку закладів громадського харчування сприяє підвищенню його інформативності,

ефективності облікових процедур загалом. Серед програмних продуктів рекомендуються до застосування «IS-Pro», «УБС», «Облік SaaS», «Master:Бухгалтерія», «Dilovod» та інші [16]. Так, впровадження програмного забезпечення “Смарт кафе” передбачає 10 правил (стандартів) ведення ресторанного бізнесу загалом та його управлінського обліку зокрема. Саме вони є запорукою побудови ефективної системи управлінського обліку. Згідно тривалого практичного досвіду виявлено, що втрати можуть накопичуватися та бути значними через невірні довідники, недбалий облік та помилки й зловживання працівників. Тому правила правильної нумерації столів, їх місткості, кількості гостей, відповідної номенклатури, організації складів і підрозділів сприяють підвищенню продуктивності обслуговування, комфорту відвідувачів, збільшенню прибутків на 10 – 20%.

Ще 5 правил, які належать безпосередньо до ведення управлінського обліку, а саме впровадження систематизованих методів оплати (дозволяє підвищити точність обліку, зекономити час співробітників (на 15 – 20%), зменшити кількість фіктивних операцій (на 25 – 30%); іменна картка для кожного співробітника; закриття всіх столів в один день; можливість видалення страв і замовлень; призначення одного відповідального за касу – додають ще до 30% економії [17].

Велике значення у моделях управлінського обліку має класифікація та систематизація витрат на змінні, постійні, умовно-постійні, контрольовані, неконтрольовані, прямі і непрямі. Значно спрощує це завдання автоматизована модель управлінського обліку для закладів громадського харчування. Так, програма для ресторанів і кафе Dilovod дозволяє організувати всі елементи меню, здійснювати їх облік. За допомогою неї можна розробити типові технологічні карти й стандартизувати виробничі процеси. Також вона допомагає вести облік клієнтів, попиту на ті або інші страви, формувати клієнтську базу, дисконтні й бонусні програми, програми лояльності і знижок.

Згідно узгодженого меню або при виборі страв для приготування програма Dilovod автоматично розраховує необхідну кількість сировини згідно з технологічними картами та визначає їх собівартість. Вона забезпечує списання інгредієнтів зі складу, дозволяє уникати перевитрат, передбачає заміну складників страв за необхідності. Програмне забезпечення Dilovod дозволяє контролювати грошові потоки у реальному режимі часу, запаси і собівартість; здійснювати інвентаризацію матеріальних запасів за складом, за залишками, за групою товарів також у будь який час. Дуже зручними є опції автоматичних розрахунків зарплати, лікарняних листів та відпусток персоналу; обліку робочого часу за допомогою тайм-трекінгу.

Вагомою перевагою програми Dilovod є автоматизація розрахунків собівартості готових страв за їх складом та нормами інгредієнтів, списком рецептур, технологічними картами. При цьому враховуються й актуальні закупівельні ціни на продукти. Це дозволяє точно оцінити грошові витрати, резерви економії на кожну страву. А також допомагає контролювати витрати й доходи, встановлювати прийнятні ціни реалізації, тим самим забезпечувати зростання прибутковості та конкурентоспроможність. Загалом, можливості програми забезпечують аналіз ефективності закладів громадського харчування.

Модель калькулювання собівартості продукції на основі технологічних карт передбачає їх створення з представленням рецептури тієї або іншої страви; закупівельної ціни кожної одиниці інгредієнту та їх обсягів; ваги бруutto і нетто. Для розрахунку підсумкової вартості страв використовуються традиційний, ринковий, комбінований методи. Згідно першого методу за формою ОП-1 зазначають на картці як бланку вагу бруutto і нетто, ціну інгредієнтів, суму витрат, кількість порцій, їх вагу та рецепт. Ринковий метод передбачає автоматичний розрахунок собівартості страв у програмах Dilovod, Poster, SkyService, PalmaBoxHoreca, багато інших. Як правило, вони інтегруються з іншими програмними сервісами, платіжними терміналами,

відеонаглядом тощо. Це значно спрощує облік та аналітику, управління діяльністю.

Комбінований метод калькуляції охоплює заповнення калькуляційної карти для визначення собівартості страви; зазначення розрахункової вартості всієї позиції; розрахунок націнки [18-21]. Загалом, калькуляційна картка має такі елементи: код товару, найменування, вага в кг, штуках, норма інгредієнту на одну порцію, сума витрат на заявлену кількість страв, собівартість страви, ціна з урахуванням націнки, підписи відповідальних осіб. При цьому у більшості випадків податок на додану вартість (ПДВ) враховується у ціні продукції барів, які оформлені як товариства, а більшість ресторанів і кафе працюють як ФОП на загальній системі оподаткування й не сплачують ПДВ.

Висновки. Провідним напрямом удосконалення та розвитку управлінського обліку та калькулювання продукції закладів громадського харчування в Україні визначено його автоматизацію на основі використання сучасних прикладних програмних рішень. Це дозволяє цифровізувати процеси обліку й калькулювання. Тому йдеться про масове використання автоматизації та моделювання. Вони, а також програми ведення обліку і контролю діяльності закладів громадського харчування загалом, дозволяють найбільш швидко та ефективно розробляти меню, обліковувати і списувати витрати, фудкост і маржинальність страв, ідентифікувати відходи й фіксувати результати інвентаризації, визначати та контролювати фонд оплати працівників. Також йдеться про попередження помилок, дотримання касової дисципліни і правил розрахунків, формування звітів, визначення прибутків і управління фінансами та закладами загалом.

Автоматизація та моделювання управлінського обліку й калькулювання собівартості продукції закладів громадського харчування сприяє досягненню їх цілей та завдань, забезпечення якісною та своєчасною інформацією керівництва, отже, й підвищенню ефективності, прибутковості,

фінансово-економічної стійкості, конкурентоспроможності закладів громадського харчування загалом.

Література

1. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» від 16.07.99 р. № 996-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/en/996-14> (дата звернення: 27.04.2025)
2. Маренич Т.Г., Поливана Л.А. Глобальні принципи управлінського обліку та перспективи їх застосування на вітчизняних підприємствах. *Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства, «Економічні науки»*. Вип. 191. 2018. С. 59-65.
3. Міжнародні стандарти фінансової звітності. 2024. URL: https://www.mof.gov.ua/uk/translation_of_international_financial_reporting_standards_of_2024-736 (дата звернення: 27.04.2025)
4. Чебанова Н.В., Ревуцька Л.Є. Управлінський облік. Харків: УкрДУЗТ. 2016. 218 с.
5. Мармуть Л.О., Величко Т.Г., Рогатіна Л.П. Стратегічне управління фінансово-економічною безпекою аграрних та харчових підприємств. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2016. № 2 (34). С. 49.
6. Янчева Л.М., Янчев А.В., Кирильєва Л.О. та ін. Облік та аудит витрат підприємств ресторанного господарства. Харків: Видавець Іванченко І.С., 2017. 262 с.
7. Глушач Ю., Фальченко О. Методичні аспекти обліку витрат та калькулювання собівартості продукції у вітчизняній та зарубіжній обліковій практиці. *Економіка та суспільство*, Вип. 29. 2021. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-49> (дата звернення: 27.04.2025)
8. Задорожний З.-М.В., Муравський В.В., Семанюк В.З., Омецінська І.Я. Управлінський облік: навч. посіб. Тернопіль: ВПЦ «Університетська думка», 2023. 293 с.

9. Ліба Н.С., Головачко В.М., Назаренко Є.Є. Принципи, етапи та моделі організації управлінського обліку на підприємстві. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. 2015. № 19 (14). С. 133-138.
10. Єршова Н. Фінансове прогнозування у фокусі обліково-аналітичного забезпечення. *Acta Academiae Beregsasiensis. Economics*. 2024. Вип. 5. С. 312-322.
11. Гуцаленко Л.В., Колеснікова О.М., Лепетан І.М., Марчук У.О., Мельянюкова Л.В. Управлінський облік: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 370 с.
12. Згалат-Лозинська Л.О., Лич В.М. Актуальні проблеми стратегічного управлінського обліку витрат в системі інноваційного розвитку підприємств. *Економіка та суспільство*. Вип. 46. 2022. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-46-72> (дата звернення: 27.04.2025)
13. Лега О. В., Мокієнко Т. В., Прийдак Т. Б., Сіренко О. В., Яловега Л. В. Облік витрат та калькулювання собівартості допоміжних виробництв у сільському господарстві. *Інвестиції: практика та досвід*. 2021. № 10. С. 40-47.
14. Яременко Л.М., Малишко Д.О., Роженко А.П. Методи обліку витрат та калькулювання собівартості продукції. *Агросвіт*. 2023. № 3-4. С. 124-133.
15. Яременко Л.М., Пономаренко Я.А. Сучасні тенденції впровадження управлінського обліку із застосуванням міжнародного досвіду. *Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: економіка, управління та адміністрування*. 2019. № 2 (88). С. 144-148.
16. Як організувати управлінський облік у ресторані чи кафе? Poster. 2021. URL: <https://joinposter.com/ua/post/upravlinskyu-oblik-v-restorani> (дата звернення: 27.04.2025)
17. Бухгалтерський облік ресторанів і кафе в Україні. Кнайпа Про Сервіс. 2023. URL: <https://knaipa-service.pro/korysne/bloh/buhgalterskij-oblik-restoraniv-i-kafe-v-ukraini> (дата звернення: 27.04.2025)

18. Чабанюк О.М. Обліково-інформаційне забезпечення в управлінні діяльністю ресторанного господарства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2018. №22. URL: <http://global-national.in.ua/issue-22-2018> (дата звернення: 27.04.2025)
19. Ткачук С., Філімонова І. Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості: навч.-метод. посіб. Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : ВПЦ «Візаві», 2023. 176 с.
20. Петрик О.А., Басін А.О. Трансформація бухгалтерського обліку операційної діяльності в умовах діджиталізації. *Вчені записки : зб. наук. пр.* 2024. Вип. 35. С. 300-314.
21. Ігнатенко М. Здійснення автоматизації бухгалтерського обліку аграрних підприємств на засадах впровадження нових програмних продуктів і моделей. *Аграрна економіка*. 2019. № 42. URL: <https://economic-bulletin.com/index.php/journal/article/view/555/580> (дата звернення: 27.04.2025)

References

1. The Verkhovna Rada of Ukraine (2003), The Law of Ukraine “Accounting and analytical support for strategic management of enterprise development (training course)”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/973-15#Text> (Accessed 27 April 2025).
2. Marenych, T.H. and Polyvana, L.A. (2018), “Global principles of management accounting and prospects for their application at domestic enterprises”, *Visnyk Kharkivs'koho natsional'noho tekhnichnoho universytetu sil's'koho hospodarstva*. “Ekonomichni nauky”, vol. 191, pp. 59-65.
3. Ministry of Finance of Ukraine (2024), “International financial reporting standards”, available at: https://www.mof.gov.ua/uk/translation_of_international_financial_reporting_standards_of_2024-736 (Accessed 27 April 2025).
4. Chebanova, N.V. and Revuts'ka, L.Ye. (2016), *Upravlins'kyj oblik* [Management accounting], UkrDUZT, Kharkiv, Ukraine.

5. Marmul', L.O. Velychko, T.H. and Rohatina, L.P. (2016), "Strategic management of financial and economic security of agricultural and food enterprises", *Visnyk Berdians'koho universytetu menedzhmentu i biznesu*, vol. 2 (34). pp. 49.
6. Yancheva, L.M. Yanchev, A.V. and Kyryl'ieva, L.O. (2017), *Oblik ta audyt vytrat pidpriemstv restorannoho hospodarstva* [Accounting and audit of expenses of restaurant business enterprises], Vydavets' Ivanchenko I.S., Kharkiv, Ukraine.
7. Hlushach, Yu. and Fal'chenko, O. (2021), "Methodological aspects of cost accounting and product costing in domestic and foreign accounting practice", *Ekonomika ta suspil'stvo*, vol. 29. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-49>
8. Zadorozhnyj, Z.-M.V. Muravs'kyj, V.V. Semaniuk, V.Z. and Ometsins'ka, I.Ya. (2023), *Upravlins'kyj oblik* [Management accounting], VPTs "Universytets'ka dumka", Ternopil', Ukraine.
9. Liba, N.S. Holovachko, V.M. and Nazarenko, Ye.Ye. (2015), "Principles, stages and models of organization of management accounting at the enterprise", *Naukovyj visnyk Mukachivs'koho derzhavnoho universytetu*, vol. 19 (14), pp. 133-138.
10. Yershova, N. (2024), "Financial forecasting in the focus of accounting and analytical support", *Acta Academiae Beregsasiensis. Economics*, vol. 5, pp. 312-322.
11. Hutsalenko, L.V. Kolesnikova, O.M. Lepetan, I.M. Marchuk, U.O. and Mel'iankova, L.V. (2020), *Upralins'kyj oblik* [Management accounting], Tsentr uchbovoi literatury, Kyiv, Ukraine.
12. Zghalat-Lozyns'ka, L.O. and Lych, V.M. (2022), "Actual problems of strategic management cost accounting in the system of innovative development of enterprises", *Ekonomika ta suspil'stvo*, vol. 46. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-46-72>.

13. Leha, O.V. Mokiienko, T.V. Pryjdak, T.B. Sirenko, O.V. and Yaloveha, L.V. (2021), "Cost accounting and costing of auxiliary productions in agriculture", *Investytsii: praktyka ta dosvid*, vol. 10., pp. 40-47.
14. Yaremenko, L.M. Malyshko, D.O. and Rozhenko, A.P. (2023), "Methods of cost accounting and product costing", *Ahrosvit*, vol. 3-4, pp. 124-133.
15. Yaremenko, L.M. and Ponomarenko, Ya.A. (2019), "Modern trends in the implementation of management accounting with the use of international experience", *Visnyk Zhytomyrs'koho derzhavnoho tekhnolohichnoho universytetu. Serii: ekonomika, upravlinnia ta administruvannia*, vol. 2 (88), pp. 144-148.
16. Poster (2021), "How to organize management accounting in a restaurant or cafe?", available at: <https://joinposter.com/ua/post/upravlinsky-oblik-v-restorani> (Accessed 27 April 2025).
17. Kneipp Pro Service (2023), "Accounting of restaurants and cafes in Ukraine", available at: <https://knaipa-service.pro/korysne/bloh/buhgalterskij-oblik-restoraniv-i-kafe-v-ukraini> (Accessed 27 April 2025).
18. Chabaniuk, O.M. (2018), "Accounting and information support in the management of the restaurant business", *Hlobal'ni ta natsional'ni problemy ekonomiky*, vol. 22, available at: <http://global-national.in.ua/issue-22-2018> (Accessed 27 April 2025).
19. Tkachuk, S. and Filimonova, I. (2023), *Oblik, kal'kuliatsiia ta zvitnist' na pidpriemstvakh kharchovoi promyslovosti* [Accounting, calculation and reporting at food industry enterprises], VPTs "Vizavi", Uman', Ukraine.
20. Petryk, O.A. and Basin, A.O. (2024), "Transformation of accounting of operating activities in the context of digitalization", *Vcheni zapysky*, vol. 35, pp. 300-314.
21. Ihnatenko, M. (2019), "Implementation of automation of accounting of agricultural enterprises on the basis of the introduction of new software products and models", *Ahrarna ekonomika*, vol. 42, available at: <https://economic-bulletin.com/index.php/journal/article/view/555/580> (Accessed 27 April 2025).

Стаття надійшла до редакції 01.05.2025 р.