

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія економіки, управління та адміністрування

СТРИЖКО Вікторія Сергіївна

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Облік виробництва та реалізації продукції в закладах ресторанного типу

тема

Навчальна
дисципліна

Облік за видами економічної діяльності

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

Фаховий молодший бакалавр

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

07 Управління та адміністрування

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

071 Облік і оподаткування

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна
програма

Бухгалтерський облік

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

О-24

назва академічної групи

Харків, 2025 рік

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник:

Мельничук Марина Олексіївна, голова циклової комісії економіки, управління та адміністрування, викладач, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач



Вікторія СТРИЖКО

підпис здобувача

ІП здобувача

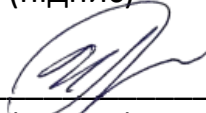
Підсумкова оцінка: 65 (балів)

Члени комісії з захисту:



Марина МЕЛЬНИЧУК

(підпис)



Інна РУДЕНКО

(підпис)

ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

Циклова комісія економіки, управління та адміністрування

Стрижко Вікторія Сергіївна

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Облік за видами економічної діяльності

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Облік виробництва та реалізації продукції в закладах
ресторанного типу

тема курсової роботи

Термін подання

завершеної роботи

18.11.2025 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	02.09 – 14.09.2025
Добір та аналіз літератури за обраною темою	16.09 – 21.09.2025
Складання плану курсової роботи	23.09 – 28.09.2025
Написання вступу та I розділу	30.09 – 19.10.2025
Написання розрахункової частини (II розділ) курсової роботи	21.10 – 09.11.2025
Написання висновків та пропозицій, оформлення курсової роботи	11.11 – 16.11.2025
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	18.11 – 30.11.2025
Захист курсової роботи	02.12 – 07.12.2025

Завдання видав

Науковий керівник,


кандидат економічних наук

 Марина МЕЛЬНИЧУК

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач

 Вікторія СТРИЖКО

(підпис)

Вікторія СТРИЖКО

ІП здобувача

«14» вересня 2025 р.

«14» вересня 2025 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ОБЛІК ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ТИПУ	В
1.1. Нормативно-правове регулювання	5
1.2. Організація виробництва у ресторанах	6
1.3. Облік готової продукції та реалізації	7
1.4. Шляхи вдосконалення обліку	8
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА	10
ВИСНОВКИ	15
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	17

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою сучасної економіки та виконує як виробничі, так і соціальні функції. Воно охоплює діяльність із виготовлення кулінарної продукції, організації обслуговування споживачів та забезпечення високої якості послуг. У зв'язку з високою конкуренцією та швидкими змінами ринку, підвищуються вимоги до ефективної організації обліку на підприємствах ресторанного типу.

У процесі виробництва у ресторанах поєднуються функції закупівлі сировини, її переробки, приготування страв та подальшої реалізації готової продукції. Кожен із цих етапів вимагає точного бухгалтерського супроводу, що забезпечує контроль витрат, дотримання норм списання, точність калькуляцій та формування фінансових результатів.

Метою курсової роботи є дослідження особливостей обліку виробництва та реалізації продукції закладів ресторанного типу, аналіз нормативно-правового забезпечення, розгляд організації облікових процесів, а також виконання практичної частини відповідно до варіанта №17. У роботі також визначено напрями удосконалення облікової політики для підвищення точності даних та ефективності управління підприємством.

РОЗДІЛ 1.

ОБЛІК ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ТИПУ

1.1. Нормативно-правове регулювання

Облік у закладах ресторанного типу здійснюється відповідно до чинного законодавства України, яке визначає єдині принципи ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності.

Основними нормативними актами є:

1. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні», який встановлює правові засади ведення обліку на підприємствах, визначає основні принципи – обачності, повного висвітлення, автономності, безперервності діяльності тощо.

2. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку (НП(С)БО):

- НП(С)БО 1 – «Загальні вимоги до фінансової звітності»;
- НП(С)БО 9 – «Запаси», який визначає порядок обліку товарно-матеріальних цінностей, у тому числі сировини, матеріалів та готової продукції;
- НП(С)БО 16 – «Витрати», що регламентує порядок визнання, оцінки та відображення виробничих витрат у фінансовій звітності.

3. Податковий кодекс України, який визначає правила формування податкових зобов'язань, обчислення податку на прибуток, податку на додану вартість (ПДВ), єдиного податку (для малих підприємств) тощо.

4. Методичні рекомендації №157, затверджені Міністерством фінансів України, які деталізують порядок організації бухгалтерського обліку в закладах громадського харчування.

5. Технологічні карти та калькуляційні карти, що є внутрішніми документами підприємства і містять інформацію про норми закладки сировини, технологію приготування страви, її собівартість і вихід готової продукції.

Важливою особливістю є те, що заклади ресторанного типу одночасно поєднують функції виробництва і торгівлі, тому облік повинен забезпечувати відображення обох процесів – виготовлення страв та їх реалізації кінцевому споживачеві.

Також значну роль відіграють внутрішні нормативні документи підприємства, зокрема наказ про облікову політику, положення про матеріально-відповідальних осіб, інструкції щодо інвентаризації та списання продуктів. Вони встановлюють особливості ведення обліку саме для конкретного закладу.

1.2. Організація виробництва у ресторанах

Виробництво у закладах ресторанного типу має низку специфічних особливостей, які відрізняють його від промислового виробництва. Основною одиницею процесу є технологічна карта, що визначає рецептуру, послідовність приготування та вихід страви. На її основі складаються калькуляційні карти, де відображається розрахунок собівартості одиниці продукції.

Основні особливості виробничого процесу:

1. Виробництво ведеться дрібносерійно або партіями, залежно від меню і попиту відвідувачів.
2. Використовується свіжа сировина та напівфабрикати, для яких встановлені чіткі норми списання.
3. Контроль якості здійснюється на всіх етапах – від приймання сировини до відпуску готових страв.
4. Собівартість продукції включає вартість продуктів, оплату праці кухарів, витрати на електроенергію, воду, газ, амортизацію кухонного обладнання, загальновиробничі витрати.

Для відображення процесу виготовлення продукції використовується рахунок 23 «Виробництво». На дебеті цього рахунку накопичуються всі витрати на приготування страв, а після завершення виробництва вони списуються на рахунок 26 «Готова продукція».

В обліку дуже важливим є правильне визначення норм витрат сировини. Відхилення від норм (наприклад, перевитрата м'яса чи олії) повинно бути обґрунтоване і підтверджене актом на списання. У великих ресторанах для контролю використовують спеціалізовані програми, що автоматично фіксують кількість використаної сировини відповідно до замовлень.

Приклад: При приготуванні страви «Борщ український» згідно з технологічною картою витрати складають: м'ясо – 150 г, картопля – 100 г, буряк – 80 г тощо. Якщо фактично використано більше 150 г м'яса, це є перевитратою, яку слід пояснити (наприклад, природні втрати при обробці або недоліки якості сировини).

Організація виробництва також передбачає внутрішній облік робочого часу, обсягів виробітку, преміювання персоналу кухні, що є важливими елементами управлінського обліку.

1.3. Облік готової продукції та реалізації

Після завершення виробничого процесу готова продукція (страви, напої, десерти) оприбутковується на склад або безпосередньо у залу реалізації. Облік ведеться на рахунку 26 «Готова продукція», за обліковими або фактичними цінами.

У деяких випадках допускається ведення обліку за плановою собівартістю з подальшим коригуванням до фактичної. Це спрощує щоденне ведення обліку, особливо у великих мережах.

Продаж готової продукції здійснюється різними способами:

1. через касу (рахунок 30 «Каса») – при готівкових розрахунках;

2. через еквайринг (рахунок 311 «Поточні рахунки в національній валюті») – при оплаті банківськими картками;

3. через систему онлайн-замовлень або доставку, що потребує синхронізації з обліковими програмами (наприклад, Poster, R-Keeper, iiko).

Доходи від реалізації відображаються на рахунку 70 «Доходи від реалізації», а собівартість – на рахунку 90 «Собівартість реалізації». Після зіставлення доходів і витрат визначається фінансовий результат (прибуток або збиток), який відображається на рахунку 79 «Фінансові результати».

У ресторанах часто ведуть аналітичний облік по видах продукції, цехах, офіціантах або змінах. Це дає можливість контролювати ефективність продажів, рентабельність окремих позицій меню, виявляти втрати або крадіжки.

Також важливо враховувати облік ПДВ: під час реалізації продукції нараховується податкове зобов'язання за ставкою 20% або 7% (для певних видів продукції), що відображається у податковій накладній.

1.4. Шляхи вдосконалення обліку

Сучасні технології значно спрощують облік у закладах ресторанного господарства.

Основними напрямками вдосконалення є:

1. Впровадження POS-систем (Poster, R-Keeper, iiko, Profit Solutions), які дозволяють автоматизувати процес продажів, контролювати залишки сировини, формувати звіти про виручку, роботу персоналу, середній чек тощо. Це зменшує ризик помилок і підвищує прозорість фінансових операцій.

2. Контроль норм списання продуктів. Завдяки інтеграції з ваговими модулями і електронними калькуляційними картами можна оперативно відслідковувати фактичне споживання сировини, порівнювати його з нормативним і своєчасно виявляти відхилення.

3. Щоденна або вибіркова інвентаризація швидкопсувних продуктів. Це дозволяє уникати перевитрат, зісуття продуктів і втрат прибутку. На основі результатів інвентаризації формуються акти на списання або оприбуткування надлишків.

4. АВС-аналіз витрат – аналітичний метод, що дозволяє виділити найважливіші статті витрат, які формують основну частину собівартості. Наприклад, група А – дорогі продукти (м'ясо, риба, сир), група В – допоміжні інгредієнти, група С – незначні витрати (спеції, зелень). Це допомагає оптимізувати меню, зменшити собівартість і підвищити прибутковість.

Удосконалення обліку також передбачає розвиток управлінської аналітики – формування щоденних, тижневих і місячних звітів про продажі, структуру витрат, рентабельність кожної страви. На основі цих даних керівництво може приймати ефективні рішення щодо ціноутворення, асортименту, оптимізації персоналу.

РОЗДІЛ 2.
ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА
Варіант 17

Початковий баланс

АКТИВ (тис. грн):

- Основні засоби – 558,32
- Знос ОЗ – (151,20)
- Нематеріальні активи – 107,81
- Знос НА – (6,68)
- Матеріали – 7,72
- МШП – 1,49
- НЗВ – 0,46
- Готова продукція – 54,21
- Товари – 70,77
- Каса – 6,72
- Рахунок у банку – 821,70

ПАСИВ:

- Постачальники – 13,36
- Покупці – 2,52
- Бюджет – 3,38
- Підзвітні – 0,58
- Страхування – 4,33
- Оплата праці – 12,60
- Нерозподілений прибуток – 48,45
- Статутний капітал – 756,00
- Короткострокові позики – 6,30
- Довгострокові кредити – 630,00

Журнал господарських операцій

1. Придбано матеріали на суму 12 000 грн (ПДВ 20%).

Сума без ПДВ = 10 000; ПДВ = 2 000

Дт 201 – 10 000

Дт 641 – 2 000

Кт 631 – 12 000

2. Отримано рахунок за електроенергію – 1 440 грн (ПДВ 20%).

Сума без ПДВ = 1 200; ПДВ = 240

Дт 91 – 1 200

Дт 641 – 240

Кт 685 – 1 440

3. Матеріали передані у виробництво – 8 000 грн.

Дт 23

Кт 201 – 8 000

4. Нарахована основна зарплата – 12 000 грн.

Дт 23

Кт 661 – 12 000

5. Нараховано ЄСВ 22% = 2 640 грн.

Дт 23

Кт 651 – 2 640

6. Утримано ПДФО 18% = 2 160 грн.

Дт 661

Кт 641 – 2 160

7. Утримано військовий збір 1,5% = 180 грн.

Дт 661

Кт 642 – 180

8. Виплачено зарплату працівникам – 9 660 грн.

Дт 661

Кт 301 – 9 660

9. Оплачено ЄСВ – 2 640 грн.

Дт 651

Кт 311 – 2 640

10. Оплачено електроенергію – 1 440 грн.

Дт 685

Кт 311 – 1 440

11. Придбано основний засіб – 2 400 грн (ПДВ 20%).

Дт 152 – 2 000

Дт 641 – 400

Кт 631 – 2 400

12. Введено ОЗ в експлуатацію.

Дт 10

Кт 152 – 2 000

13. Нарахована амортизація ОЗ – 1 200 грн.

Дт 91

Кт 131

14. Отримано оплату від покупця – 15 000 грн.

Дт 311

Кт 361 – 15 000

15. Реалізовано готової продукції на 18 000 грн (ПДВ 20%).

Ціна без ПДВ = 15 000

ПДВ = 3 000

Дт 361 – 18 000

Кт 701 – 15 000

Кт 641 – 3 000

16. Списано собівартість реалізації – 9 000 грн.

Дт 901

Кт 26 – 9 000

17. Оприбуткована готова продукція – 12 000 грн.

Дт 26

Кт 23 – 12 000

18. Нараховані адмінвитрати – 2 500 грн.

Дт 92

Кт 685

19. Сплачено адмінвитрати – 2 500 грн.

Дт 685

Кт 311

20. Придбано МШП – 600 грн.

Дт 22

Кт 631

21. Передано МШП в експлуатацію – 600 грн.

Дт 91

Кт 22

22. Отримано гроші в касу – 2 000 грн.

Дт 301

Кт 311

23. Видано підзвіт – 1 000 грн.

Дт 372

Кт 301

24. Відзвітував підзвітний – 1 000 грн (квитанції).

Дт 92

Кт 372

25. Перераховано податок на прибуток – 800 грн.

Дт 981

Кт 641

26. Оплачено постачальнику – 12 000 грн.

Дт 631

Кт 311

27. Повернення товару постачальнику – 1 500 грн.

Дт 631

Кт 281 – 1 500

28. Нарахований дохід від оренди – 3 000 грн.

Дт 377

Кт 713

29. Отримано оплату за оренду – 3 000 грн.

Дт 311

Кт 377

Проведення по рахунках

Рахунок 23 “Виробництво”

Дт: $8\,000 + 12\,000 + 2\,640 = 22\,640$

Кт: 12 000

Сальдо: 10 640

Рахунок 26 “Готова продукція”

Дт: 12 000

Кт: 9 000

Сальдо: 3 000

Оборотно-сальдова відомість (фрагмент)

Рахунок	Сальдо поч.	Обороти Дт	Обороти Кт	Сальдо кінц.
10	558320	2000	0	560320
131	151200	0	1200	152400
201	7720	10000	8000	9720
23	460	22640	12000	11100
26	54210	12000	9000	57210
70	–	–	15000	15000
90	–	9000	–	9000

Баланс

АКТИВ

- ОЗ + введений ОЗ – 560 320
- Матеріали – 9 720
- Готова продукція – 57 210
- Гроші – 830 070

ПАСИВ

- Кредитори – 28 196
- Статутний капітал – 756 000
- Прибуток – 192 124

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження було визначено, що облік виробництва та реалізації продукції в закладах ресторанного типу має низку специфічних особливостей, пов'язаних із поєднанням функцій виробництва та торгівлі. Ведення бухгалтерського обліку в таких закладах здійснюється відповідно до чинного законодавства України – Закону «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність», НП(С)БО 1, 9, 16, Податкового кодексу та Методичних рекомендацій №157.

Виробничий процес у ресторанах базується на використанні технологічних та калькуляційних карт, які забезпечують точне дотримання рецептур і норм витрат сировини. Усі витрати на приготування страв узагальнюються на рахунку 23 «Виробництво», після чого готова продукція оприбутковується на рахунок 26 «Готова продукція». Реалізація продукції здійснюється через касу або безготівкові розрахунки, а фінансовий результат визначається шляхом співставлення доходів і собівартості (рахунки 70, 90, 79).

Особливу увагу в ресторанному бізнесі слід приділяти контролю норм списання продуктів, точності ведення калькуляцій, організації інвентаризацій, а також використанню сучасних інформаційних систем, які забезпечують прозорість та ефективність облікових процесів.

Впровадження автоматизованих облікових систем (Poster, R-Keeper, iiko) сприяє підвищенню точності розрахунків, зменшенню ризику зловживань, а також покращенню управлінського контролю. Застосування ABC-аналізу дозволяє раціоналізувати витрати, визначити найбільш рентабельні позиції меню та оптимізувати асортимент.

Отже, ефективна організація бухгалтерського обліку у закладах ресторанного типу є невід'ємною складовою успішного функціонування підприємства. Вона забезпечує достовірність фінансових результатів, контроль за витратами та ресурсами, а також сприяє прийняттю обґрунтованих

управлінських рішень, що в кінцевому підсумку впливає на конкурентоспроможність і прибутковість ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 11.10.2025).
2. НП(С)БО 1 «Загальні вимоги до фінзвітності».
3. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси». – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/buh/psbo/9.htm?> (дата звернення: 17.10.2025).
4. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати». – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/buh/psbo/16.htm?> (дата звернення: 20.10.2025).
5. Лошакова Н. Податковий та бухгалтерський облік ресторанів та кафе в Україні // poster.com – 2023. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/post/bukhhalterskyy-oblik-restoranu-v-ukrayini> (дата звернення: 28.10.2025).
6. Методичні рекомендації №157 з громадського харчування. // zakon.rada.gov.ua Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03#Text> (дата звернення: 02.11.2025).
7. Куцик П.О., Воронко Р.М., Герасименко Т.О. та ін., Облік та фінанси. Навчальний посібник 350с.// Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету. – 2023. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Buh_Obliku
8. Адамович Н. Облік у ресторанному господарстві // i.factor.ua – 2017. – Режим доступу: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/2017/june/issue-48/article-28153.html?> (дата звернення: 05.11.2025).
9. Куцик П.О., Коваль Л.І., Макарук Ф.Ф. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві. Навчальний посібник 504с.//Львів: ПП "Магнолія 2006" – 2024. – Режим доступу: <https://magnolia.lviv.ua/wp->

<content/uploads/2024/09/Bukh.-oblik-u-torh.-i-rest.-h-vi- zmist.pdf>

(дата

звернення: 10.11.2025).

10. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI зі змінами та доповненнями.// zakon.rada.gov.ua – 2025. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text> (дата звернення: 13.11.2025).

11. Бухгалтерський облік на підприємствах громадського харчування //© 2007 - 2025 «Букліб» – Режим доступу: <https://buklib.net/books/32309/> (дата звернення: 17.11.2025).