

УДК 338.2 : 338.5

JEL Classification: L83,M11,M21

DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-4.92.09>

Любов Гут, к.е.н., доцент,

<https://orcid.org/0000-0001-8375-6740>

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,

Наталя Гнатишина, к.е.н., асистент,

<https://orcid.org/0000-0001-7081-3232>

Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича,
м. Чернівці

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АНАЛІЗУ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Анотація

Актуальність. Постановка проблеми. Ресторанний бізнес є однією з перспективних галузей, що розвивається. На досягнення успіху даного бізнесу має вплив багато факторів, зокрема використання сучасних інформаційних технологій. Під час операційної діяльності закладів харчування здійснюється контроль за обліковим процесом та поведінкою персоналу, аналіз транзакцій, облік надходження продуктів, формування вартості страв, списання продуктів. Тому зручність автоматизації процесів у закладах громадського харчування очевидна не тільки з погляду власника, але й з позиції клієнтів, оскільки автоматизовані рішення дають змогу виконувати розрахунки з відвідувачами оперативніше, забезпечити систему знижок для зареєстрованих клієнтів, здійснювати обслуговування на основі черги, забезпечити меню усіма необхідними інгредієнтами та заощадити час.

Мета дослідження – визначення ключових особливостей інформаційного забезпечення аналізу операційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу, а також характеристика інформаційних ресурсів, що необхідні для удосконалення управлінського обліку. **Методологія.** У процесі виконання дослідження використано загальнонаукові методи: метод системного аналізу – для з'ясування основних категорій дослідження; абстрактно-логічний метод – для теоретичного узагальнення та висновків про основні особливості системи інформаційного забезпечення операційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу; графічний метод – для наочного представлення практичних рекомендацій щодо удосконалення ключових процесів операційної діяльності закладів харчування. **Результати.** У статті обґрунтовано важливість запровадження сучасних автоматизованих рішень в діяльність закладів ресторанного бізнесу з метою підвищення якості сервісу та престижності закладу, забезпечення швидкого опрацювання замовлень та обслуговування відвідувачів, підвищення

швидкості та ефективності оперативної бізнес-аналітики. **Практичне значення.** З урахуванням специфіки діяльності підприємств ресторанного бізнесу та особливостей їх функціонування запропоновано шляхи удосконалення процесу товарно-складського обліку, роботи з постачальниками та інформаційного забезпечення оперативної бізнес-аналітики. **Перспективи подальших досліджень.** Перспективами подальших досліджень в цьому напрямку є пошук шляхів удосконалення аналізу бізнес-даних з різним рівнем глибини та деталізації, удосконалення аналітики, що орієнтована на дослідження попиту і поведінки клієнтів та розширення маркетингових досліджень.

Ключові слова: заклади ресторанного бізнесу, ERP-система, OLAP-звіт.

Кількість джерел: 11; кількість рисунків: 1.

Liubov Gut, Candidate of Economic Sciences,
Associate Professor,
<https://orcid.org/0000-0001-8375-6740>
Chernivtsi Institute of Trade and Economics of SUTE,
Nataliia Hnatyshyna, Candidate of Economic Sciences,
Assistant Professor,
<https://orcid.org/0000-0001-7081-3232>
Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, Chernivtsi

INFORMATION PROVIDING OF ANALYSIS OF OPERATIONAL ACTIVITIES OF RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES

Summary

The restaurant business is one of the promising and developing industries. The success of this business is influenced by many factors, including the use of modern information technologies. During the operational activities of catering establishments, control over the accounting process and staff behavior, transaction analysis, accounting for the receipt of products, formation of the cost of meals, write-off of products is carried out. Therefore, the convenience of automating processes in catering establishments is obvious not only from the point of view of the owner, but also from the point of view of customers, since automated solutions make it possible to perform calculations with visitors more quickly, provide a system of discounts for registered customers, provide service based on a queue, provide the menu with all the necessary ingredients and save time.

The purpose of the article is to determine the key features of the information support for the analysis of the operational activities of the restaurant business enterprises, as well as the description of the information resources necessary for the improvement of management accounting. In the process of carrying out the research, general scientific methods were used: the method of system analysis - to clarify the main categories of the research; abstract-logical method - for theoretical generalization and conclusions about the

main features of the system of information support for the operational activities of restaurant business enterprises; graphic method - for a visual presentation of practical recommendations for improving the key processes of the operational activity of catering establishments. The article substantiates the importance of introducing modern automated solutions into the activities of restaurant business establishments in order to increase the quality of service and the prestige of the establishment, ensure quick processing of orders and customer service, increase the speed and efficiency of operational business analytics. Taking into account the specifics of restaurant business enterprises and the peculiarities of their functioning, ways of improving the process of inventory and warehouse accounting, work with suppliers and information support of operational business analytics are proposed.

Prospects for further research in this direction are the search for ways to improve the analysis of business data with different levels of depth and detail, the improvement of analytics focused on the study of customer demand and behavior, and the expansion of marketing research.

Keywords: restaurant business establishments, ERP-system, OLAP-report.

Number of sources – 11, number of drawings – 1.

Постановка проблеми. Нині багатьом мережам ресторанного господарства доводиться відчувати кризові явища в своїй діяльності, що пояснюється загостренням ринкової конкуренції та зменшенням рівня платоспроможності споживачів. За цих умов втрати підприємств від неефективного менеджменту стають особливо відчутними. Одним з основних шляхів удосконалення управління є прийняття обґрунтованих ефективних рішень, які пов'язані із застосуванням відповідного сучасного інформаційного забезпечення.

На сьогодні ресторанний бізнес є однією з перспективних галузей, що розвиваються. Досягнення успіху у розвитку будь-якого бізнесу, зокрема і ресторанного, залежить від багатьох факторів, одним з яких є використання інформаційних технологій. Процес управління ресторанним бізнесом є доволі складним та вимагає: контролю за обліковим процесом та поведінкою персоналу, аналізу транзакцій, обліку надходження продуктів, формування вартості страв і напівфабрикатів, процедур списання продуктів, дотримання санітарних і технологічних норм. Потреба автоматизації всіх цих процесів впливає з необхідності врахування великої кількості деталей. Використання сучасних інформаційних систем підвищує оперативність розрахунків з відвідувачами,

забезпечує побудову системи знижок для зареєстрованих клієнтів, допомагає здійснювати обслуговування на основі черги, забезпечує меню усіма необхідними складовими.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці Г. П'ятницької, С. В. Мельниченко, Л. І. Гірняк, В. Найдюк, М. Гінди, В. А. Гросул, Т. П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової, Л. Нападівської, М. Пушкар та ін.

Окремі питання бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу розглядалися у працях таких вчених-науковців, як: О. Алексевич, Є. Артемова, І. Десяткіна, Я. Качмарик, А. Коваленко, О. Короп, Т. Лісіца, І. Романків, Н. Ткаченко та ін.

Особливості інформаційного забезпечення прийняття управлінських рішень на підприємствах ресторанного бізнесу розглянуто у праці Т. О. Коноваліхіної [1]. Інформаційну систему як програмний продукт було запропоновано у праці С. М. Вінтоняка [2]. Ключові проблеми та особливості функціонування підприємств сфери гостинності, що можуть бути враховані в побудові системи їх автоматизації, розглянуто у праці А. А. Вдовічена та В. Ф. Кифяка [3].

Особливості технології генерування інформаційних ресурсів та визначальні риси сучасних ERP-систем для здійснення операційної діяльності підприємствами торгівлі розглянуто у праці Н. Д. Бабяк [5].

Водночас, розробки щодо створення та удосконалення системи інформаційного забезпечення прийняття управлінських рішень у мережах ресторанного господарства майже відсутні, це й обумовлює необхідність подальших досліджень.

Метою статті є визначення ключових особливостей інформаційного забезпечення аналізу операційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу, а також характеристика інформаційних ресурсів, що необхідні для удосконалення управлінського обліку.

Виклад основного матеріалу дослідження. Ресторанне господарство є важливим сегментом ринку споживчих послуг і відіграє значну роль в економіці країни. Відповідно до стандарту ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [1].

Значна інформатизація суспільства, активний розвиток інформаційних технологій, поява інноваційних інформаційних послуг обумовили необхідність виділення такої складової розвитку підприємств ресторанного господарства, як «інформаційне забезпечення». Зазвичай необхідність автоматизації робочого процесу постає насамперед у тих підприємств, які мають доволі великі обсяги продажів. Таким ресторанам необхідна оперативність і керованість, а для цього потрібно позбавити працівників зайвої шаблонної діяльності та ефективніше використовувати їх робочий час [2; 4].

Впровадження новітніх інформаційних технологій, що автоматизують процес управління підприємства, є важливим аспектом управління розвитком підприємства ресторанного господарства. Найсучаснішими корпоративними системами є так звані ERP-системи (Enterprise Resource Planning System – Система планування ресурсів підприємства) [5].

У працях М. Черної, М. Ковалю, Т. Коноваліхіної, Я. Кісь розглядаються особливості підприємств сфери ресторанного бізнесу [1; 2; 4; 6]. Розглянемо ключові з них детальніше. Специфіка діяльності підприємств ресторанного господарства полягає в тому, що процес виробництва, реалізації та організації споживання продукції (послуги) – взаємопов'язані і співпадають за часом.

Продукція, що виготовляється підприємствами ресторанного господарства, має обмежені терміни реалізації. Так, при масовому виготовленні гарячі страви готуються на 2-3 години реалізації, а холодні – на одну годину. Це вимагає випуску продукції партіями, в міру їх споживання.

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини. Різноманітність продукції, що випускається, дозволяє більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки [6].

Режим роботи підприємств ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів. Це вимагає від підприємств особливо інтенсивної роботи в години найбільшого потоку споживачів – в обідні перерви, зміни.

Попит на продукцію ресторанного господарства, як правило, значно змінюється за порами року, днями тижня і навіть протягом доби. В літній період підвищується попит на страви з овочів, прохолодні напої, холодні супи. З позиції маркетингу кожне підприємство повинне аналізувати і вивчати ринок збуту, від цього залежить асортимент продукції, що випускається, і способи обслуговування. Підприємства ресторанного господарства надають, окрім послуг харчування, багато інших, наприклад, з організації та обслуговування свят, сімейних обідів, дозвілля, прокату посуду і т. д.

Зазначені особливості роботи підприємств ресторанного господарства впливають на організацію і підтримку бізнес-процесів та вимагають подальшого аналізу значних обсягів різноманітної інформації. Ресторани часто стикаються з різноманітними викликами, що пов'язані із складністю товарно-складського обліку, зокрема з необхідністю контролю за залишками продуктів, визначенням точної собівартості страв, контролем списань, визначенням кількості необхідних напівфабрикатів тощо. Відповідно помилки в системі товарно-складського обліку призводять до великих фінансових збитків.

Для будь-якого ресторатора важлива не лише вартість продуктів, а й перш за все, правильне планування закупівель. Коли

інгредієнтів не вистачає, доводиться вносити страви у стоп-лист, а якщо їх забагато – вони втрачають свої харчові властивості або стають повністю непридатними для використання. Обидві ситуації – це збитки для закладу, перші – у вигляді простою, другі – надлишкові відходи та марні витрати живих коштів, які були б доречні в іншому місці. Автоматизована система управління рестораном дозволяє ефективно взаємодіяти з постачальниками продуктів, виявляти помилки у товарно-складському обліку, а також планувати закупівлі в напівавтоматичному та повністю автоматичному режимі [6].

Варто зауважити, що підприємства ресторанного бізнесу мають певні організаційні особливості, що визначають функціональність їх інформаційного забезпечення та автоматизації діяльності. Специфіку управління підприємством ресторанного бізнесу можна зобразити наступним чином (рис. 1).

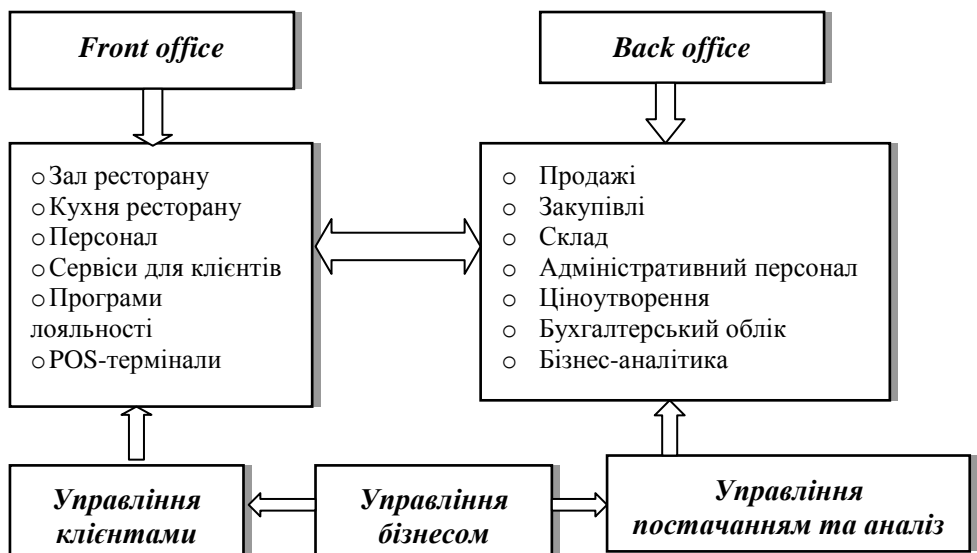


Рис. 1. Специфіка управління підприємствами ресторанного бізнесу*

* Джерело: складено автором на основі [5; 8].

Для підприємств ресторанного бізнесу ключовими є процеси товарно-складського обліку, робота з постачальниками та оперативна бізнес-аналітика.

Розглянемо детальніше шляхи удосконалення вказаних вище ключових процесів діяльності підприємств ресторанного господарства.

На сьогодні в переважній більшості сучасних інформаційних систем управління діяльністю підприємств ресторанного бізнесу передбачено побудову автоматизованого товарно-складського обліку, який забезпечує прозорість, ефективність та точність в усіх аспектах даного бізнесу. Рекомендуємо наступні етапи, які потрібно запровадити, щоб побудувати правильний товарно-складський облік.

Етап 1. Залучення фахівця відповідного рівня кваліфікації (у ресторанному бізнесі його зазвичай називають бухгалтер-калькулятор). Бухгалтер-калькулятор гарантує точність вартості страв, контролює витрати продуктів, аналізує прибутковість страв. Такий фахівець повинен мати глибокі знання у сфері товарознавства та калькуляції, розуміти особливості сировини, методику інвентаризації, а також вміти коректно визначати собівартість продукції [7; 10].

Етап 2. Створення коректної номенклатури товарів.

Правильне ведення номенклатури допомагає уникнути плутанини та помилок у замовленнях, спрощує розрахунок собівартості страв, оптимізує контроль за запасами, та забезпечує більш детальний облік та аналіз продажів.

Етап 3. Розробка детальних технологічних карт.

Технологічні карти містять докладний опис процесу приготування страви, включаючи кількість інгредієнтів, порядок їх додавання, температуру, час приготування та інші важливі деталі. Некоректні або відсутні технологічні карти призводять до приготування страв не за стандартами, ускладнюють контроль за витратами на інгредієнти, відкривають можливості для зловживань. Заклади, де приділяється особлива увага веденню технологічних карт, збільшують прибутковість на 15% і більше.

Етап 4. Своєчасне оприбуткування товарів та налаштування методики списань страв і напівфабрикатів.

Своєчасне оприбуткування товарів є критично важливим для ресторанного бізнесу. Воно дозволяє вести актуальний облік залишків на складах та оперативно реагувати на зміни в закупівельних цінах. Це забезпечує точний розрахунок собівартості страв. Некоректна методика списань призводить до невірного обліку фактичного залишку товару на складах з калькуляційним у системі, втрат при обробці, а також до розбіжностей між запланованими й фактичними витратами. Налаштування правильної методики списань є одним з ключових елементів ресторанного обліку.

Етап 5. Розробка системи інвентаризації.

Відсутність впорядкованої системи інвентаризації призводить до невчасного виявлення розбіжностей між фактичними та обліковими залишками товарів. Це означає, що ресторан не завжди точно знає, скільки товарів насправді є на складі, і це може вплинути на багато аспектів бізнесу [9; 10]. З одного боку, це може вести до надлишкових закупівель, а з іншого боку, це може спричинити проблеми з нестачею товарів під час пікового попиту, що може призвести до втрати гостей та зниження обсягу продажів.

Етап 6. Створення системи звітності.

Розроблена система звітності дозволяє чітко відстежувати всі ключові показники: від залишків на складах до собівартості страв. Вона забезпечує: своєчасне реагування на зміни, визнаючи негативні тенденції; інформацію для оптимізації меню; мінімізацію списань, уникаючи псування продуктів. Систематичний підхід до вдосконалення товарно-складського обліку в ресторані, який реалізується шляхом регулярного ведення товарно-складських звітів, суттєво підвищує фінансову ефективність закладу [11].

Етап 7. Постійний моніторинг і корекція облікової системи.

На цьому етапі з метою оптимізації бізнес-процесів необхідно: перевіряти всі операції (продажі, закупівлі, списання); проаналізувати відхилення порівнюючи різні періоди роботи

закладу; аналізувати обіг товарів; вчасно оновлювати ціни [7]. Використовуючи прогресивну систему обліку у ресторанному закладі, можна відстежувати зміни в закупівельних цінах, витратах і продажах, що дозволить оперативно реагувати на зміни. Така система є незамінним інструментом для тих, хто прагне до ефективності та гнучкості в управлінні своїм рестораном.

Систематичне вдосконалення товарно-складського обліку дозволяє досягти фінансової стабільності, збільшення прибутковості, зниження витрат та підвищення контролю над ключовими аспектами діяльності. Результатом є підвищення конкурентоспроможності на ринку, що сприяє успішному розвитку ресторанного бізнесу.

Ще одним важливим аспектом діяльності закладів ресторанного бізнесу є робота з постачальниками.

Як зекономити на закупівлях, іноді складно побачити. Але використовуючи сучасні ERP-системи, можливо автоматично порівнювати ціни у прайсах від різних постачальників. Це дозволяє обирати найвигідніші пропозиції та зменшувати собівартість страв.

Основними функціями блоку роботи з постачальниками у сучасних ERP-системах є:

1. Можливість порівняння цін. Завдяки відповідним налаштуванням є можливість порівнювати ціни постачальників та формувати за цим критерієм оптимальне замовлення необхідних товарів. Також простіше працювати з оформленням замовлень – система дозволяє надсилати запити напряму з програми на пошту обраного постачальника, вказуючи точну кількість необхідної продукції. Коли ж постачальники повідомляють про терміни поставки, співробітники вашого закладу отримують сповіщення [8].

2. Створення та контроль замовлень на закупівлю. В класичному варіанті замовлення на закупівлю продуктів формується вручну на кухні, а далі передається співробітнику, який взаємодіє з постачальниками. Така схема має складні рівні контролю, на яких мають бути присутні мінімум два фахівця. Зазвичай це бухгалтер (або

керуючий) та працівник кухні, що займається закупівлею. У такій схемі дуже великий вплив має людський фактор, тому інформація може подаватись неправильною, узагальненою та приблизною.

У ERP-системі планування закупівлі відбувається автоматично на базі розрахункових залишків на складі. Авжеж, кухня все одно може робити власне замовлення, але з урахуванням пропозицій системи. Якщо кухня замовляє на кілька одиниць товару більше, ніж рекомендує система, одразу постає питання: чи є проблема зловживань зі сторони персоналу, чи товарно-складський облік ведеться некоректно. Також може з'ясуватися, що є помилка у технологічних картах і потрібно зробити аудит. В довготривалому періоді це дозволяє налагодити процеси так, щоб залучення співробітників кухні до створення замовлень було мінімальним.

3. Автоматичне прогнозування закупівлі продуктів. Прогнозування закупівлі у ERP-системі відбувається не лише з урахуванням поточних залишків на складі. Важливо розуміти, що тут використовується штучний інтелект, який аналізує витрати інгредієнтів у попередніх періодах, враховує вихідні та святкові дні та навіть прогноз погоди. Точність прогнозу закупівлі продуктів в такій автоматизованій системі сягає 95% без ручного втручання, та 98-99% за умови додаткового внесення у графік подій, які відбуваються у закладі [8].

Специфіка роботи закладів ресторанного бізнесу вимагає обробки великого масиву даних в короткі терміни. Ефективність такої аналітичної роботи залежить від швидкості обробки даних. Тому часто підприємства ресторанного бізнесу використовують OLAP-звіти. OLAP (від англ. online analytical processing – аналітична обробка у реальному часі) – це інтерактивна система, що дозволяє переглядати різні підсумки з багатовимірних даних. Термін «у реальному часі» означає, що нові результати отримуються протягом секунд, без довгого очікування на результат запиту.

Сучасне інформаційне забезпечення дозволяє налаштувати OLAP-звіти таким чином, що денні звіти з продажів по всіх закладах

мережі надсилаються у Telegram топменеджменту та власникам. У Google-таблиці завантажуються необхідні аналітичні дані. Окрім того, є можливість функціонування чат-боту в Telegram, який завантажує дані з Google-таблиці і надсилає звіт.

OLAP-звіт відрізняється від звичайного тим, що аналітик самостійно визначає ті параметри, за якими хоче отримати інформацію. У сучасних ERP-системах такі звіти можуть бути побудовані для аналізу будь-яких даних. Наприклад, про суми виручки, страви, що користуються популярністю, ефективність роботи співробітників, витрати товарів тощо.

В OLAP-звіті з продажу можуть також розраховуватися і зазначатися такі специфічні показники, як: час обслуговування клієнта; затримка початку приготування замовлення; запізнення подачі (середнє значення); запізнення приготування; середня кількість страв на чек; середній час обслуговування та ін. [7; 8].

На сьогодні на українському ринку існують досвідчені компанії з автоматизації діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Компанія Syrve пропонує єдине рішення для всіх процесів: зал, кухня, склад, персонал, лояльність, бізнес-аналітика та управлінський фінансовий облік. Також компанія має навчальний центр та пропонує відповідне обладнання для здійснення автоматизації. Компанія JSolutions пропонує удосконалений модуль «Звіти та аналітика». Даний модуль включає, зокрема, такі дані: динаміку реалізації та доходів за період, відображення товару по різних місцях зберігання з можливістю інвентаризації та переоцінки, прибуткові/видаткові накладні, акти списання, залишки на складі та ін. JSolutions також пропонує автоматизоване рішення для великих готельно-ресторанних комплексів, яке дає можливість об'єднання в один рахунок вартості харчування і проживання клієнта в готелі. Подібні та інші рішення з автоматизації пропонують і інші українські компанії. Спільним для них є можливість створення в інформаційній системі звітності за національними та міжнародними стандартами, зокрема: P&L, Cash Flow Report, Balance Sheet та ін.

Висновки з дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Підсумовуючи, варто зауважити, що підприємствам ресторанного бізнесу притаманна своя власна специфіка діяльності, що потребує запровадження сучасних автоматизованих рішень щодо управління даними закладами. Такі рішення є особливо актуальним завданням для топменеджменту і власників, оскільки без автоматизованої системи управління та обліку неможливо уявити жоден сучасний заклад. Вона практично непомітна клієнтам, але відіграє важливу роль в оперативності, зручності обслуговування і управління кафе, баром, рестораном та іншими закладами громадського харчування. Впровадження автоматизованих рішень сприятимуть вирішенню поточних проблем, що стосуються надмірних витрат обігових коштів, завищеного списання товарів, пересортиці та частого потрапляння товарів у стоп-лист.

З урахуванням специфіки діяльності підприємств ресторанного бізнесу та особливостей їх функціонування запропоновано шляхи удосконалення процесу товарно-складського обліку, роботи з постачальниками та інформаційного забезпечення оперативної бізнес-аналітики. Перспективами подальших досліджень в цьому напрямку є пошук шляхів удосконалення аналізу бізнес-даних з різним рівнем глибини та деталізації, удосконалення аналітики, що орієнтована на дослідження попиту і поведінки клієнтів та розширення маркетингових досліджень.

Список використаних джерел:

1. Коноваліхіна Т. О. Інформаційне забезпечення прийняття управлінських рішень у ресторанному бізнесі. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2010. №3. .. 143-148. URL: http://chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2010/v3/NV-2010-V3_22.pdf (дата звернення: 17.11.2023).
2. Вінтоняк С. М., Кісь Я. П., Чирун Л. Б. Розроблення інформаційної системи для управління ресторанним бізнесом. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. Серія: *Інформаційні системи та мережі*. 2015. №814. С. 395-409. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPICM_2015_814_39 (дата звернення: 10.11.2023).
3. Вдовічен А., Кифяк В. Сфера гостинності України: відновлення у повоєнний період. *SCIENTIA FRUCTUOSA*. 2022. №143(3), С. 68-77. doi: 10.31617/visnik.knute.2022(143)05 (дата звернення: 8.11.2023).
4. Кісь Я., Павлів З. Інтелектуальна система моніторингу та обслуговування клієнтів у ресторанному бізнесі. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. 2010.

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ Й ОРГАНІЗАЦІЯМИ

№672. С. 251-261. URL: <https://ena.lpnu.ua:8443/server/api/core/bitstreams/5df7236b-e5a6-44fb-b31d-accb2b3c5a32/content> (дата звернення: 21.11.2023).

5. Бабяк Н. Д. Інформаційне забезпечення контролінгу операційної діяльності підприємств торгівлі. *Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка»*. 2021. №4. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8827> (дата звернення: 22.11.2023).

6. Чорна М. В., Коваль М. С. Особливості управління розвитком підприємств ресторанного господарства. *Електронний журнал «Ефективна економіка»*. 2015. №1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3710> (дата звернення: 15.11.2023).

7. 8 кроків для вдосконалення товарно-складського обліку. *Смарт Кафе*. URL: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/8-kroktiv-dlya-vdoskonalennya-tovarno-skladskogo-obliku> (дата звернення: 10.11.2023).

8. Розумне планування закупівель у ресторані. *Смарт Кафе*. URL: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/procurement-planning> (дата звернення: 21.11.2023).

9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. Держспоживстандарт України. 2004. 11 с.

10. Ткаченко Н. М. Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: обліково-правовий аспект. *Наукові праці Нац. у-ту харчових технологій*. 2011. №40. С. 150-155.

11. Половинчак Л.А. Порівняльний аналіз методів обліку діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Європейські перспективи*. 2015. №2. С. 145-150.

References:

1. Konovalikhina, T.O. (2010). Information support for management decision-making in the restaurant business. *Visnyk Chernivetskoho torhovelno-ekonomichnoho instytutu [Bulletin of the Chernivtsi Trade and Economic Institute]*, vol. 3, pp. 143-148. URL: http://chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2010/v3/NV-2010-V3_22.pdf (Accessed 17 November 2023) (in Ukr.).

2. Vintoniak, S.M., Kis, Ya.P., Chyrun, L.B. (2015). Development of an information system for restaurant business management. *Visnyk Natsionalnoho universytetu «Lvivska politehnika». Seriya: Informatsiini systemy ta merezhi [Bulletin of the Lviv Polytechnic National University. Series: Information systems and networks]*, vol. 814, pp. 395-409. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPICM_2015_814_39 (Accessed 10 November 2023) (in Ukr.).

3. Vdovichen A., Kyfyak V. (2022). The sphere of hospitality of Ukraine: recovery in the post-war period. *Scientia Fructuosa*, no. 3, pp. 68-77. DOI: [https://doi.org/10.31617/visnik.knute.2022\(143\)05](https://doi.org/10.31617/visnik.knute.2022(143)05) (Accessed 08 November 2023) (in Ukr.).

4. Kis, Ya., Pavliv, Z. (2010). An intelligent system of monitoring and customer service in the restaurant business. *Visnyk Natsionalnoho universytetu «Lvivska politehnika» [Bulletin of the Lviv Polytechnic National University]*, vol. 672, pp. 251-261. URL: <https://ena.lpnu.ua:8443/server/api/core/bitstreams/5df7236b-e5a6-44fb-b31d-accb2b3c5a32/content> (Accessed 21 November 2023) (in Ukr.).

5. Babiak, N.D. (2021). Information support for controlling the operational activities of trade enterprises. *Elektronne naukove fakhove vydannia «Efektyvna ekonomika» [Electronic scientific publication "Efficient Economy"]*, vol. 4. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8827> (Accessed 22 November 2023) (in Ukr.).

6. Chorna, M.V., Koval, M.S. (2015). Peculiarities of managing the development of restaurant enterprises. *Elektronne naukove fakhove vydannia «Efektyvna ekonomika» [Electronic scientific publication "Efficient Economy"]*, vol. 1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3710> (Accessed 15 November 2023) (in Ukr.).

7. 8 steps to improve inventory accounting (2023). *Smart Kafe [Smart Café]*. URL:

<https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/8-kroktiv-dlya-vdoskonalennya-tovarno-skladskogo-obliku> (Accessed 10 November 2023) (in Ukr.).

8. Smart planning of restaurant purchases (2023). *Smart Kafe [Smart Café]*. URL: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/procurement-planning> (Accessed 21 November 2023) (in Ukr.).

9. DSTU 4281: 2004. Restaurant establishments. Classification. *Derzhspozhyvstandart Ukrainy*, Kyiv (in Ukr.).

10. Tkachenko, N.M. (2011). Merchandise losses in restaurant business establishments: accounting and legal aspect. *Naukovi pratsi Nats. u-tu kharchovykh tekhnolohii [Scientific works of the National in food technologies]*, vol. 40, pp. 150-155 (in Ukr.).

11. Polovynchak, L.A. (2015). Comparative analysis of accounting methods of restaurant business enterprises. *Yevropeiski perspektyvy [European perspectives]*, vol. 2, pp. 145-150 (in Ukr.).

УДК 657.412.7

JEL Classification: I19, H51, M15, M41, M49

DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-4.92.10>

Юлія Маначинська, к.е.н., доцент,

<https://orcid.org/0000-0001-9155-3417>

Валентин Андрійчук, магістр,

<https://orcid.org/0009-0007-8890-6665>

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м.Чернівці

ОБЛІК БЮДЖЕТНИХ АСИГНУВАНЬ В ЗАКЛАДАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я: ОРГАНІЗАЦІЙНО-УПРАВЛІНСЬКІ ТА ЦИФРОВИЙ АСПЕКТИ

Анотація

Актуальність. Постановка проблеми. Сектор охорони здоров'я України потребує особливої підтримки на загальнодержавному рівні управління в умовах воєнного стану. Вагомим пріоритетом у контексті впровадження Плану відновлення охорони здоров'я України від наслідків війни до 2032 року виступає запровадження дієвих інструментів е-врядування, що забезпечать професійну сталість у сфері охорони здоров'я, а також формування ефективної системи управління установами цієї галузі загалом. Для побудови ефективної системи управління закладами охорони здоров'я необхідне якісне обліково-аналітичне забезпечення управління бюджетними асигнуваннями, зокрема при їх розподілі та використанні підвідомчими установами.

Мета статті – дослідження й обґрунтування особливостей обліку бюджетних асигнувань в закладах охорони здоров'я із врахуванням організаційно-управлінського та цифрового аспектів, задля покращення ефективності їхньої діяльності та