

Практика оцінки податкових ризиків у різних країнах

Країна	Податковий орган, що здійснює контроль	Характеристика методів оцінки	Рівень застосування ІТ-технологій в управлінні податковими ризиками
Великобританія	Her Majesty's Revenue and Customs	Зіставлення даних та інтелектуальний аналіз даних (включаючи методики побудови дерев прийняття рішень та нейронних мереж)	Високий
Болгарія	National Revenue Agency	Якісний аналіз ризиків та критеріїв ризику	Середній
Киргизька Республіка	Державна податкова інспекція	Наявні дані – обмежені, оцінка виконується вручну	Низький
Нідерланди	Dutch Tax and Customs Administration	Методика співставлення даних та прогностичні методи	Високий
США	Internal Revenue Service	Дискримінантний аналіз (DIF score)	Високий
Україна	Державна фіскальна служба	Оцінка критеріїв ризику	Середній
Швеція	Swedish Tax Agency	Методика співставлення даних та прогностичні методи	Високий

Джерело: сформовано автором на підставі аналізу публікацій та спеціалізованих видань МВФ, ОЕСР, Світовий банк тощо [1; 2].

Враховуючи недостатність ресурсного забезпечення податкових адміністрацій (ІТ-ресурси, аналітичні навички для впровадження статистично надійних підходів оцінки), багато країн, що розвиваються, не можуть зробити нічого більше, ніж перевіряти тільки великих платників у ручному режимі.

В Україні при визначенні платників податків із високим ступенем ризику існує проблема надмірної зосередженості на кількості критеріїв ризику, натомість відсутня якісна та кількісна оцінка ризику.

Для досягнення мети потрібна реалізація таких кроків.

– Побудова великих і дорогих сховищ даних, що підключені до загальної бази даних обміну інформацією між контролюючими установами (митниці, податкові органи) та фінансові суб'єкти (банки, страхові компанії).

– Впровадження комплексу складних алгоритмів автоматичного зіставлення великих масивів даних.

– Впровадження ефективної схеми ідентифікації платників податків.

Список використаних джерел: 1. Risk-based tax audits : approaches and country experiences / Eds. Munawer Sultan Khwaja, Rajul Awasthi, and Jan Loerprick. URL: <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/2314>. 2. Risk management guide for tax administrations. URL: https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/tax-cooperation-control/administrative-cooperation-mutual-assistance-overview_en. 3. Use of Technology in Tax Administrations 1:Core Information Technology Systems In Tax Administrations. URL: https://www.pftac.org/content/dam/PFTAC/Documents/Publications/1700379_TNM_Use-of-technology-in-Tax-Administrations-1.pdf. 4. Use of Technology in Tax Administrations 2:Core Information Technology Systems In Tax Administrations. URL: <https://www.imf.org/en/Publications/TNM/Issues/2017/03/15/Use-of-Technology-in-Tax-Administrations-2-Core-Information-Technology-Systems-in-Tax-44689>.

УДК 657.471.76:640.43:004.45

М. О. Ананська, канд. екон. наук, доцент кафедри обліку, аналізу і аудиту

Д. М. Товкан, магістр кафедри обліку, аналізу і аудиту

Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса, Україна

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЗА ДОПОМОГОЮ ПРОГРАМНОГО ПРОДУКТУ R-KEEPER

Ключові слова: собівартість, готельно-ресторанна сфера, r-keeper, прибуток, рентабельність.

У сучасних умовах переходу України до ринкової економіки в кожній галузі відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснюється аналіз сучасного стану, окреслю-

ються перспективи на майбутнє. Ці процеси характерні також для сфери ресторанного бізнесу, яка спрямована на отримання прибутку через надання різноманітних послуг у вигляді харчування та іншого сервісу [1].

Стан ресторанного бізнесу впливає на розвиток індустрії туризму загалом, створення туристичних послуг, інші ключові сегменти економіки – транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю та ін. Таким чином, створення ефективного ресторанного бізнесу відіграє важливе значення як один із пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України [2].

Розвиток ресторанного бізнесу в Україні особливо актуальний, оскільки саме завдяки цій галузі Україна може поліпшити соціально-економічну ситуацію.

Собівартість у ресторанній сфері – важливий якісний показник діяльності тому, що вона впливає на величину прибутку та рентабельності. В умовах ринкової економіки, коли підприємства ресторанного бізнесу самостійно розраховують та встановлюють ціну продажу продукції, значення собівартості як основного елементу ціни ще більше зростає.

Система R-Keereg давно зарекомендувала себе на ринку автоматизації ресторанного бізнесу як самий зручний та надійний програмний продукт [3], завдяки якому можливо досить точно розрахувати собівартість продукції, тим самим показати власнику бізнесу достовірну інформацію про прибуток і рентабельність.

Собівартість блюду у ресторанній сфері складається із закупівельної вартості товарів. Ринок цін є не стабільним (сьогодні заклад закупить товар за однією ціною, вже завтра вартість може змінитися в більшу або меншу сторону), тому і собівартість продукції щодня змінюється. Ціна на товар, який повинен бути реалізований у блюді, у програмному продукті r-keereg проставляється за допомогою методу ФІФО.

На прикладі блюда «Теплий сандвіч» покажемо рух товару під найменуванням «Багет» за методом ФІФО (рис. 1).

Тип	Номер	Дата	Поставщик	Получатель	Кол-во	Остаток		Закупочные суммы		Отпускные суммы	
						Кол-во	Сумма б/н	Цена	Сумма б/н	Цена	Сумма б/н
п/н	5214	11.10.2018	Рынок "Привоз"	Кухня	1,000	1,000	9,50	9,50			
с/в	5355	13.10.2018	Кухня	Кухня	0,000	1,000	9,50	0,00			
р/н	5727	27.10.2018	Кухня	Списание Кухня	-1,000	0,000	0,00	-9,50	9,50	9,50	9,50
п/н	5940	01.11.2018	Метро	Кухня	5,000	5,000	29,52	5,90			
к	5965	01.11.2018	Кухня	Кухня	-0,500	4,500	26,57	-2,95	5,90		2,95

Рис. 1. Рух товару «Багет» по методу ФІФО

11.10 було закуплено 1 багет за ціною 9,50 грн.

13.10 було проведено інвентаризація, на якій було зафіксовано недавно що закуплений 1 багет.

27.10 Кухнею було списано 1 багет за ціною 9,50 грн. Останок цього товару на кухні становить 0.

01.11 В Метро закупили 5 багетів за ціною 5,90 грн.

01.11 Цього ж дня було реалізовано 0,5 багета за ціною 5,90 за 1 шт. Вартість реалізації 0,5 багету становила 2,95 грн.

На рис. 2 показано ціну товару «Багет» у технологічній карті блюда «Теплий сандвіч», половинка якого була реалізована 01.11.2018 методом ФІФО.

#	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	% 1	Нето	% 2	Выход	Группа замен	Сумма б/н	НДС	НСП	Ед. изм.	Цена
1	Г	Багет, шт	шт	0,500	0,000	0,500	0,000	0,500		2,95	0,00	0,00	шт	5,90
2	Г	Яйцо куриное, шт	шт	3,000	0,000	3,000	0,000	3,000		8,40	0,00	0,00	шт	2,80
3	К	Грибы жареные с луком п/ф	кг.	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		2,51	0,00	0,00	кг.	83,66
4	Г	Сливки, кг	кг.	0,050	0,000	0,050	0,000	0,050		3,30	0,00	0,00	кг.	66,00
5	Г	Бекон копч. вар./корейка, кг	кг.	0,070	0,000	0,070	0,000	0,070		9,29	0,00	0,00	кг.	132,78
6	К	Микс салата п/ф	кг.	0,015	0,000	0,015	0,000	0,015		2,18	0,00	0,00	кг.	145,16
7	Г	Сыр Дор Блю/Голубой, кг	кг.	0,015	0,000	0,015	0,000	0,015		4,95	0,00	0,00	кг.	330,00
8	Г	Масло подсолнечное рафин., кг	л	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		1,14	0,00	0,00	кг.	38,10

Рис. 2. Реалізація товару «Багет» методом ФІФО

01.11 собівартість блюда складає 34,73 грн. Якщо глянемо собівартість цього ж блюда 03.11, то побачимо, що вона становила 34,54 грн завдяки зменшенню ціни мікс-салату (рис. 3). Це не значне зменшення, але вже завтра ця різниця може бути в декілька гривень.

Входить в групу:	Завтраки	<input type="checkbox"/>	Модификатор											
Код:	К	714219	<input type="checkbox"/>	Для декомплектації										
Найменування:	Теплий сендвич 1/300													
Період діяння:	с 01.01.1980	по	Используется в накладных											
Норма закладки:	1,000	порция												
Склад:	Кюня	Дата:	03.11.2018											
Стоимость б/н:	34,54	в/н:	34,54											
		НДС:	0,00											
		НСП:	0,00											
Предполагаемая отпускная цена б/н:	83,00	Наценка (%):	140,302											
Компоненты Технология сборки Атрибуты Детализация компонентов														
#	Тип	Наименование	Ед. изм.	Брутто	% 1	Нето	% 2	Выход	Группа замен	Сумма б/н	НДС	НСП	Ед. изм.	Цена
1		Багет, шт	шт	0,500	0,000	0,500	0,000	0,500		2,95	0,00	0,00	шт	5,90
2		Ябло кариное, шт	шт	3,000	0,000	3,000	0,000	3,000		8,40	0,00	0,00	шт	2,80
3		Грибы жареные с луком п/ф, кг.	кг.	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		2,59	0,00	0,00	кг.	86,44
4		Сливки, кг.	кг.	0,050	0,000	0,050	0,000	0,050		3,30	0,00	0,00	кг.	66,00
5		Бекон котч. вар./корейка, кг.кг.	кг.	0,070	0,000	0,070	0,000	0,070		9,29	0,00	0,00	кг.	132,78
6		Микс салата п/ф	кг.	0,015	0,000	0,015	0,000	0,015		1,91	0,00	0,00	кг.	127,13
7		Сыр Дор Блю/Голубой, кг.	кг.	0,015	0,000	0,015	0,000	0,015		4,95	0,00	0,00	кг.	330,00
8		Масло подсолнечное рафин., л	л	0,030	0,000	0,030	0,000	0,030		1,14	0,00	0,00	кг.	38,10

Рис. 3. Зміна собівартість блюда 03.11 числа

Собівартість блюда залежить не лише від вартості закуплених товарів, але й від технології його приготування. Обов'язково потрібно враховувати всі втрати при обробці (уварка, уजारювання, чистка). Як відомо, при теплової обробці продуктів має місце певне зменшення виходу готового продукту внаслідок втрати частини наявної в ньому вологи. Величина уварки або уजारювання пов'язана з часом теплової обробки – чим довше, наприклад, смажиться м'ясо, тим втрата (уजारювання) більше.

Розрахунок собівартості продукції в ресторанній сфері треба приділяти значну увагу, бо від неї буде залежати встановлення ціни на блюдо, що вплине на величину прибутку та рентабельність.

Список використаних джерел: 1. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dominska.htm. 2. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/buryj.htm. 3. Автоматизація ресторанного бізнесу. URL: <http://sheltec.ru/R-keeper-remont-obslyudjivanie-rkipер-r671.html>.

УДК 658:004

О. І. Волот, канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри бухгалтерського обліку, оподаткування та аудиту

Чернігівський національний технологічний університет, м. Чернігів, Україна

МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО ОЦІНКИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ОБЛІКУ ТА УПРАВЛІННІ ПРОМИСЛОВИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ

Ключові слова: облік, управління, інформаційні технології, промислові підприємства.

Підвищення ефективності управління промисловими підприємствами засноване на широкомасштабному впровадженні інформаційних та інтернет-технологій і вимагає наявності методичних рекомендацій щодо вибору методів оцінювання економічної ефективності, а також засобів, вкладених у таку систему.

Одним із напрямків підвищення ефективності ІТ-проектів є удосконалення моделі вибору найбільш привабливого проекту ще на стадії прийняття рішення про впровадження інформаційних технологій.

Вибір підходів та напрямів щодо оцінювання впровадження інформаційних технологій залежить від етапу їх життєвого циклу. На рисунку зображено алгоритм прийняття рішення щодо впровадження інформаційних технологій на передпроектній стадії, який забезпечує вибір найпривабливішого проекту впровадження. У запропонованому алгоритмі пропонується оцінка в розрізі трьох напрямів: інвестиційних вкладень, майбутніх вигід і ризиків проекту [1].

Оцінювання майбутніх вигід від удосконалення інформаційної системи здійснюється на основі методів, які в літературі поділяються на три групи [2; 3]:

- фінансові;
- евристичні (якісні);
- імовірнісні.