

[Legal Act of Ukraine] (2000). <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/639-2000-n>

Litvinova, N. S. "Prodolzhitel'nost' kontsessii v morskikh portakh: yevropeyskaya praktika i algoritm rascheta" [The duration of concessions in seaports: European practice and calculation algorithm]. *Vostochno-Yevropeyskiy zhurnal peredovykh tekhnologiy*, no. 5/2 (2013): 53-60.

Nitsevich, A. "Protsedura opredeleniya kontsessionnykh platyezhey dolzhna usovershenstvovatsya" [The procedure for determining the concession payment shall be perfected]. *Tsentri transportnykh strategiy*. <http://cfts.org.ua/opinions/48203>

Notteboom, T. E., Pallis, A., and Farrell, S. "Terminal Concessions in Seaports revisited". *Maritime Policy and Management*. Vol. 39, no. 1 (2012): 1-5.

Theys, Ch., and Notteboom, T. "Determining Terminal Concession Durations in Seaports: Theoretical Considerations, Applicable Techniques and Current Practices". *Journal of International Logistics and Trade*, no. 1 (2010): 67-75.

Vlasova, V. P., and Karpenko, O. A. "Formuvannia mekhanizmu partnerstva derzhavy ta biznesu na suchasnomu etapi rozvytku natsionalnoi ekonomiky" [The formation of a partnership between the state and business at the present stage of development of the national economy]. *Problemy systemnoho pidkhodu v ekonomitsi*, no. 44 (2013): 49-57.

УДК 640.43:65.012.7

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

© 2016 КРУТОВА А. С., ЛЕВІНА М. В.

УДК 640.43:65.012.7

Крутова А. С., Левіна М. В. Організаційно-методичні аспекти внутрішнього контролю витрат підприємств ресторанного господарства

Метою статті є напрацювання теоретичних засад і розробка організаційно-методичного інструментарію внутрішнього контролю витрат підприємств ресторанного господарства. Проаналізовано сучасний стан і перспективи розвитку внутрішнього контролю у сфері надання послуг з харчування. Досліджено сутність контролю як однієї з основних функцій управління. Доведено, що система внутрішнього контролю є проміжною ланкою між системою бухгалтерського обліку та управлінським персоналом, тому функції зі здійснення контролю витрат мають виконуватися спеціалізованим підрозділом підприємства – відділом внутрішнього контролю. Розроблено структуру Положення про відділ внутрішнього контролю, елементом якого має стати визначення форми організації системи внутрішнього контролю на підприємстві ресторанного господарства (інсорсинг, аутсорсинг та косорсинг). Обґрунтовано доцільність організації відділу внутрішнього контролю у формі косорсингу.

Ключові слова: внутрішній контроль, витрати, підприємство ресторанного господарства, інсорсинг, аутсорсинг, косорсинг.

Рис.: 2. Бібл.: 10.

Крутова Анжеліка Сергіївна – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри фінансів, аналізу та страхування, Харківський державний університет харчування та торгівлі (вул. Клочківська, 333, Харків, 61051, Україна)

E-mail: ankrutova@ukr.net

Левіна Марія Вікторівна – асистент, кафедра фінансів, аналізу та страхування, Харківський державний університет харчування та торгівлі (вул. Клочківська, 333, Харків, 61051, Україна)

E-mail: makukha_mariia@ukr.net

УДК 640.43:65.012.7

Крутова А. С., Левіна М. В. Организационно-методические аспекты внутреннего контроля затрат предприятий ресторанного хозяйства

Целью статьи является разработка теоретических основ и организационно-методического инструментария внутреннего контроля затрат предприятий ресторанного хозяйства. Проанализированы современное состояние и перспективы развития внутреннего контроля в ресторанном хозяйстве. Исследована сущность контроля как одной из основных функций управления. Доказано, что система внутреннего контроля является промежуточным звеном между системой бухгалтерского учета и управленческим персоналом, поэтому функции по осуществлению контроля затрат должны выполняться специализированным подразделением предприятия – отделом внутреннего контроля. Разработана структура Положения об отделе внутреннего контроля, элементом которого должно стать определение формы организации системы внутреннего контроля на предприятии ресторанного хозяйства (инсорсинг, аутсорсинг и косорсинг). Обоснована целесообразность организации отдела внутреннего контроля в форме косорсинга.

Ключевые слова: внутренний контроль, затраты, предприятие ресторанного хозяйства, инсорсинг, аутсорсинг, косорсинг.

Рис.: 2. Библ.: 10.

Крутова Анжелика Сергеевна – доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой, кафедра финансов, анализа и страхования, Харьковский государственный университет питания и торговли (ул. Клочковская, 333, Харьков, 61051, Украина)

E-mail: ankrutova@ukr.net

Левина Мария Викторовна – ассистент, кафедра финансов, анализа и страхования, Харьковский государственный университет питания и торговли (ул. Клочковская, 333, Харьков, 61051, Украина)

E-mail: makukha_mariia@ukr.net

UDC 640.43:65.012.7

Krutova A. S., Levina M. V. The Organizational-Methodical Aspects of the Internal Cost Control of Enterprises of the Restaurant Industry

The article is aimed at developing the theoretical foundations together with an organizational-methodological instrumentarium for internal control of costs of enterprises of the restaurant industry. The current status and prospects for development of internal control in the restaurant industry have been analyzed. Essence of control as one of the core functions of management has been examined. It has been proven that the system for internal control is an intermediary link between the system of accounting and the managerial personnel, that's why functions to implement cost control should be performed by a specialized unit of enterprise – the internal control division. Structure of Regulation on internal control division has been elaborated, an element of which should be determining the forms of organization of the system for internal control at the enterprise of the restaurant industry (insourcing, outsourcing and co-sourcing). Expediency of organization of the internal control division in the form of co-sourcing has been substantiated.

Keywords: internal control, cost, enterprise of the restaurant industry, insourcing, outsourcing, co-sourcing.

Fig.: 2. Bibl.: 10.

Krutova Anzhelika S. – D. Sc. (Economics), Professor, Head of the Department of Finance, Analysis and Insurance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade (333 Klochkivska Str., Kharkiv, 61051, Ukraine)

E-mail: ankrutova@ukr.net

Levina Mariya V. – Assistant, Department of Finance, Analysis and Insurance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade (333 Klochkivska Str., Kharkiv, 61051, Ukraine)

E-mail: makukha_mariia@ukr.net

Діяльність підприємства ресторанного господарства неможлива без витрат, що можуть бути пов'язані як із трансакціями із закупівлі, виготовлення продукції власного виробництва, купівлі-продажу покупних товарів та управління організацією харчування та надання супутніх послуг, так і з управлінням самим суб'єктом господарської діяльності та підтриманням належної якості додаткових послуг. На основі даних, які формуються системою бухгалтерського обліку, про розмір, види та центри виникнення витрат працівники управлінського апарату підприємств харчування одержують необхідну інформацію про цільове використання ресурсів, унаслідок чого з'являється можливість здійснювати контроль та регулювати процес організації харчування та надання додаткових послуг, приймати оптимальні управлінські рішення.

Контроль є важливою функцією управління, а оскільки витрати мають тісний діалектичний зв'язок із менеджментом, існує потреба детального контролю реальності й ефективності витрачання ресурсів [1]. Тому одним із напрямків удосконалення управління витратами підприємства ресторанного господарства є проведення постійного внутрішнього контролю за їх цільовою спрямованістю, розміром, відхиленням фактичного рівня від планового, що надає можливість виявити незаконні та нецільоспрямовані витрати, визначити їх оптимальний рівень та постійно його підтримувати. Необхідність удосконалення організації внутрішнього контролю на підприємствах підтверджують і результати досліджень міжнародних консалтингових компаній, за якими на підприємствах країн Центральної та Східної Європи у 20% випадків зловживання фінансового характеру виникали через неефективну організацію внутрішнього контролю, що є достатньо високим показником серед причин організаційного характеру [2, с. 11]. Подальший розвиток внутрішнього контролю витрат підприємств ресторанного господарства вимагає вирішення питань, пов'язаних з його вдосконаленням на законодавчому рівні та організаційно-методичних питань, пов'язаних з його проведенням.

Головним завданням інституціональної теорії бухгалтерського обліку В. М. Метелиця вважає здатність практики бухгалтерського обліку до реалізації потенціалу внутрішнього інституціонального середовища (організацій, суб'єктів та інститутів бухгалтерської професії) у прогнозуванні та оперативному реагуванні на інформаційні запити постійно змінюваного зовнішнього інституціонального середовища (держава, інвестори, кредитори) [3, с. 101]. Тому особливої уваги набувають питання організації на підприємствах ресторанного господарства системи внутрішнього контролю, яка враховує сучасні досягнення економічної науки та здатна надати управлінському персоналу впевненість у ефективній поведінці витрат у рамках інституціональної парадигми розвитку суспільно-економічних відносин.

Вагомий внесок у розробку методології внутрішнього контролю витрат внесли дослідження зарубіжних і вітчизняних вчених, серед яких можна відзначити роботи: П. Апчерча, К. Друрі, Е. Ріса, Б. І. Валуєва, І. В. Аверчева, М. А. Вахрушина, Т. П. Карпової, В. Ф. Палія, Ф. Ф. Бу-

тинця, Н. Г. Виговської, С. Ф. Голова, Л. В. Нападовської, Н. М. Малюги, М. С. Пушкаря, В. В. Сопко, М. Г. Чумаченко, Н. І. Петренко та ін. Аналізуючи науковий внесок учених, необхідно зазначити недостатню розробленість організаційно-методичних аспектів саме внутрішнього контролю витрат, а дослідження практичних аспектів діяльності підприємств ресторанного господарства вказує взагалі на відсутність такого напрямку в їх функціонуванні, що унеможливає отримання достовірної оцінки ефективності їх здійснення, розробки напрямів оптимізації та призводить до зниження прибутку підприємств.

Необхідність проведення досліджень на основі систематизації вже існуючих наукових і практичних напрацювань з внутрішнього контролю витрат суб'єктів господарювання та розробки сучасних моделей внутрішнього контролю витрат з урахуванням специфіки діяльності підприємств ресторанного господарства є достатньо актуальними та вимагають вирішення. На цьому наполягають і відомі вітчизняні науковці в галузі бухгалтерського обліку, які зазначають, що вітчизняна економіка залишається неконкурентоспроможною у зв'язку з відсутністю заходів щодо наукової розробки системи внутрішнього контролю та наданням методичних рекомендацій щодо її організації [4, с. 10].

На думку К. В. Безверхого, внутрішній контроль витрат – це складова системи внутрішньогосподарського контролю підприємства, який спрямований на забезпечення ефективної фінансово-господарської діяльності підприємства шляхом дії суб'єктами (власниками, посадовими особами підприємства (наприклад, директор, головний бухгалтер), працівниками, на яких покладено здійснення контрольних функцій) на об'єкти (витрати) за допомогою контрольних дій (сукупності методичних прийомів та процедур, політики щодо контролю) [5]. Більш вузьке визначення надає Л. Г. Столяр, яка зазначає, що внутрішній контроль витрат – це контроль за процесами та чинниками, що впливають на витрати виробництва та їх рівень, на формування собівартості виготовленої та реалізованої продукції [6]. Проте автор не наводить мету його здійснення, що дещо звужує практичну цінність запропонованого визначення. З боку процесного підходу до визначення внутрішнього контролю витрат підходять А. А. Голіков та Т. С. Рябова, які розуміють під ним діяльність суб'єктів контролю, спрямовану на гарантування досягнення найбільш ефективним способом поставлених цілей управління витратами шляхом реалізації певних завдань контролю і застосування відповідних принципів, типів, методів і техніки контролю [7]. Для побудови системи внутрішнього контролю витрат Н. І. Федоронько пропонує використовувати метод моделювання, за допомогою якого досліджувати процес здійснення внутрішньогосподарського контролю витрат, їх складових, щоб обрати найбільш дієві шляхи його здійснення та оцінити потенційні наслідки при прийнятті альтернативних управлінських рішень [8].

Особливістю внутрішнього контролю на будь-якому суб'єкті господарювання є те, що його ініціатором виступає управлінський персонал підприємства, на відміну

від зовнішнього, який ініціюють контрольно-ревізійні підрозділи міністерств, відомств, органів державного управління тощо. На нашу думку, система внутрішнього контролю є проміжною ланкою між системою бухгалтерського обліку та управлінським персоналом, тому функції зі здійснення контролю витрат мають виконуватися спеціалізованим підрозділом підприємства – відділом внутрішнього контролю (ВВК). Особливо це актуально для великих за обсягом діяльності підприємств ресторанного господарства та їх мереж.

Зважаючи на вищенаведене, враховуючи галузеві особливості діяльності підприємств ресторанного господарства та беручи до уваги визначення внутрішнього контролю витрат, запропоновані різними авторами, пропонуємо під *внутрішнім контролем витрат* розуміти ініційовану керівництвом підприємства ресторанного господарства систему безупинного спостереження за розміром, структурою та спрямованістю фактичних витрат і виявлення відхилень від встановленого планового рівня з використанням сукупності організаційних, методичних, технічних прийомів та процедур, з метою отримання достовірної інформації й оцінки дій керівників всіх рівнів управління підприємства харчування та структурних підрозділів, в яких вони виникають, та попередження, виправлення чи внесення коректив до необґрунтованих управлінських рішень, які мають вплив на витрати.

Основною метою внутрішнього контролю витрат готелю є надання керівництву об'єктивної інформації про правильність ідентифікації та оцінки витрат, згідно функціонального підходу за видами діяльності підприємства. Відповідно до визначеної мети основними завданнями внутрішнього контролю витрат на підприємствах ресторанного господарства слід вважати:

- ✦ систематичне спостереження за витратами підприємства, а також за факторами, що приводять до зміни їх обсягу;
- ✦ перевірку дотримання обраної облікової політики щодо обліку витрат;
- ✦ перевірку відповідності віднесення витрат до відповідної групи згідно з розробленою на підприємстві класифікацією;
- ✦ визначення обґрунтованості формування витрат, правильності відображення в бухгалтерських та управлінських первинних і зведених документах та ідентифікації в обліковій системі;
- ✦ перевірку правильності відображення інформації щодо витрат у фінансовій звітності;
- ✦ виявлення відхилень від встановлених нормативів витрат за їх видами, місцями виникнення та періодами;
- ✦ розробку заходів з оптимізації витрат;
- ✦ попередження протизаконних дій посадових осіб, протизаконних та економічно недоцільних господарських операцій, які призводять до збільшення витрат;
- ✦ розробку та подання пропозицій щодо усунення виявлених недоліків і підвищення ефективності управління витратами тощо.

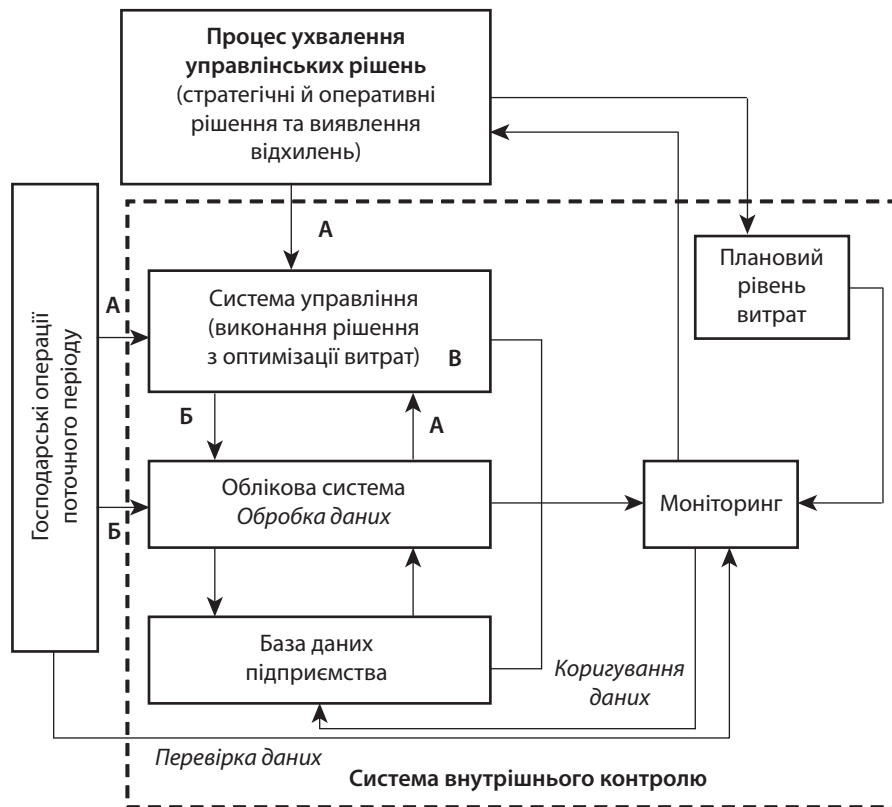
Внутрішній контроль витрат слід розглядати в системі зворотного зв'язку обліку та управління ними, який дозволяє своєчасно відреагувати на будь-які відхилення від запланованого рівня витрат підприємства ресторанного господарства та отриманого прибутку. Взаємозв'язок внутрішнього контролю та процесу ухвалення управлінських рішень щодо доцільності здійснення та ідентифікованого обліку витрат схематично зображено на *рис. 1*.

Внутрішній контроль витрат можна вважати ефективним тільки в тому випадку, коли його результати дозволяють попередити виникнення незапрограмованих і небажаних ситуацій в діяльності підприємства ресторанного господарства, а також з випередженням виявити відхилення до того часу, як вони могли спровокувати виникнення чи підвищення фінансових ризиків [9]. Разом з тим, організація системи внутрішнього контролю на підприємстві ресторанного господарства призведе до виникнення додаткових витрат, у тому числі, тих, що мають розподілятися між видами послуг чи робіт.

Зокрема, найбільший обсяг будуть мати координаційні витрати – на налагодження взаємозв'язків між відділом внутрішнього контролю та іншими підрозділами підприємства ресторанного господарства чи в межах ресторанного комплексу, на розробку плану перевірок та їх узгодження з управлінським персоналом. Також зростуть мотиваційні витрати, пов'язані з розробкою програм зацікавленості персоналу підприємства до надання повної, правильної та обґрунтованої інформації відділу внутрішнього контролю в найоптимальніші терміни, попередження опортуністичної поведінки як штатних працівників самого відділу внутрішнього контролю, так і між структурними підрозділами підприємства ресторанного господарства. До того ж, можуть бути відчутними організаційні витрати, оскільки у відділі внутрішнього контролю повинен працювати висококваліфікований штатний персонал, що має у своєму розпорядженні відповідне технічне і програмне забезпечення. Водночас, якщо витрати на створення та функціонування відділу внутрішнього контролю перевищують вигоди від його здійснення, то на підприємстві доцільно переглянути його структурно-функціональну форму у вигляді розробки комплексу внутрішніх документів, що регламентують порядок взаємозв'язку підрозділів та їх керівників з усіх етапів здійснення внутрішнього контролю не спеціалізованим відділом, а управлінським персоналом.

Основними елементами організації системи внутрішнього контролю витрат ресторану є:

- ✦ розробка та затвердження положення про відділ внутрішнього контролю та посадових інструкцій штатних працівників відділу;
- ✦ обґрунтування принципів на яких має базуватися внутрішній контроль витрат;
- ✦ визначення етапів, інформаційної бази та порядку проведення контрольних перевірок до специфічних особливостей витрат підприємств ресторанного господарства, складання планів, програм та тестів перевірки витрат;
- ✦ формулювання завдань та визначення методів перевірки;



Примітка: А – санкціонування (дозвіл, затвердження) господарської операції; Б – відображення господарської операції в обліку; В – оптимізація витрат.

Рис. 1. Процес ухвалення управлінських рішень у системі внутрішнього контролю витрат

- ✦ розробка форм робочої документації, документів оформлення результатів перевірки;
- ✦ розробка форм звітів про результати перевірки;
- ✦ розроблення заходів щодо усунення виявлених недоліків і порушень обліку, аналізу та контролю витрат.

Таким чином, організація внутрішнього контролю витрат на підприємстві ресторанного господарства повинна бути цілісною єдиною системою взаємопов'язаних способів, прийомів і методів, які охоплюють увесь комплекс контрольних процедур, починаючи з формування інформаційної бази перевірки за напрямками виникнення, додержанням оптимальних розмірів витрат, проведення контрольних дій та закінчуючи узагальненням результатів контролю для забезпечення об'єктивності, правдивості, неупередженості, якості висновків і пропозицій, що приймаються за результатами контрольних перевірок.

Перед прийняттям рішення про створення та визначення функцій відділу внутрішнього контролю, розробки положення про відділ внутрішнього контролю та посадових інструкцій штатних працівників відділу на підприємствах ресторанного господарства необхідно дослідити такі чинники впливу:

- ✦ розмір і категорію підприємства;
- ✦ організаційно-правову форму господарювання;
- ✦ наявність відокремлених підрозділів та участь підприємства в об'єднаннях і кластерах;
- ✦ організаційну структуру підприємства;

- ✦ ставлення керівництва до внутрішнього контролю (тобто наскільки правильно розуміє керівництво роль внутрішнього контролю в управлінні підприємством ресторанного господарства);
- ✦ потреби в інформації за результатами перевірок управлінського персоналу;
- ✦ рівень компетентності штатного персоналу;
- ✦ рівень автоматизації обліково-аналітичних та контрольних процедур.

Означені питання вирішуються шляхом визначення форми організації системи внутрішнього контролю на підприємстві ресторанного господарства, результатом чого має стати розробка положення про відділ внутрішнього контролю, структуру та основні функціональні модулі якого представлено на рис. 2. Як бачимо, основними формами організації внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства сьогодні є інсорсинг, аутсорсинг і косорсинг, які самі по собі належать до методів управління витратами підприємства як у коротко-, так і у довгостроковій перспективі. При цьому аутсорсинг дозволяє витратам бути гнучкими при зміні обсягу виробництва продукції та наданні послуг, а інсорсинг – зберігає витрати постійними, сприяючи підвищенню ефективності використання внутрішніх чинників та потужностей.

Використання аутсорсингу, як засобу зниження витрат, особливо розповсюджено у сфері бухгалтерського обліку та аудиту. За даними Американської асоціації менеджменту, 20% сучасних компаній передають на

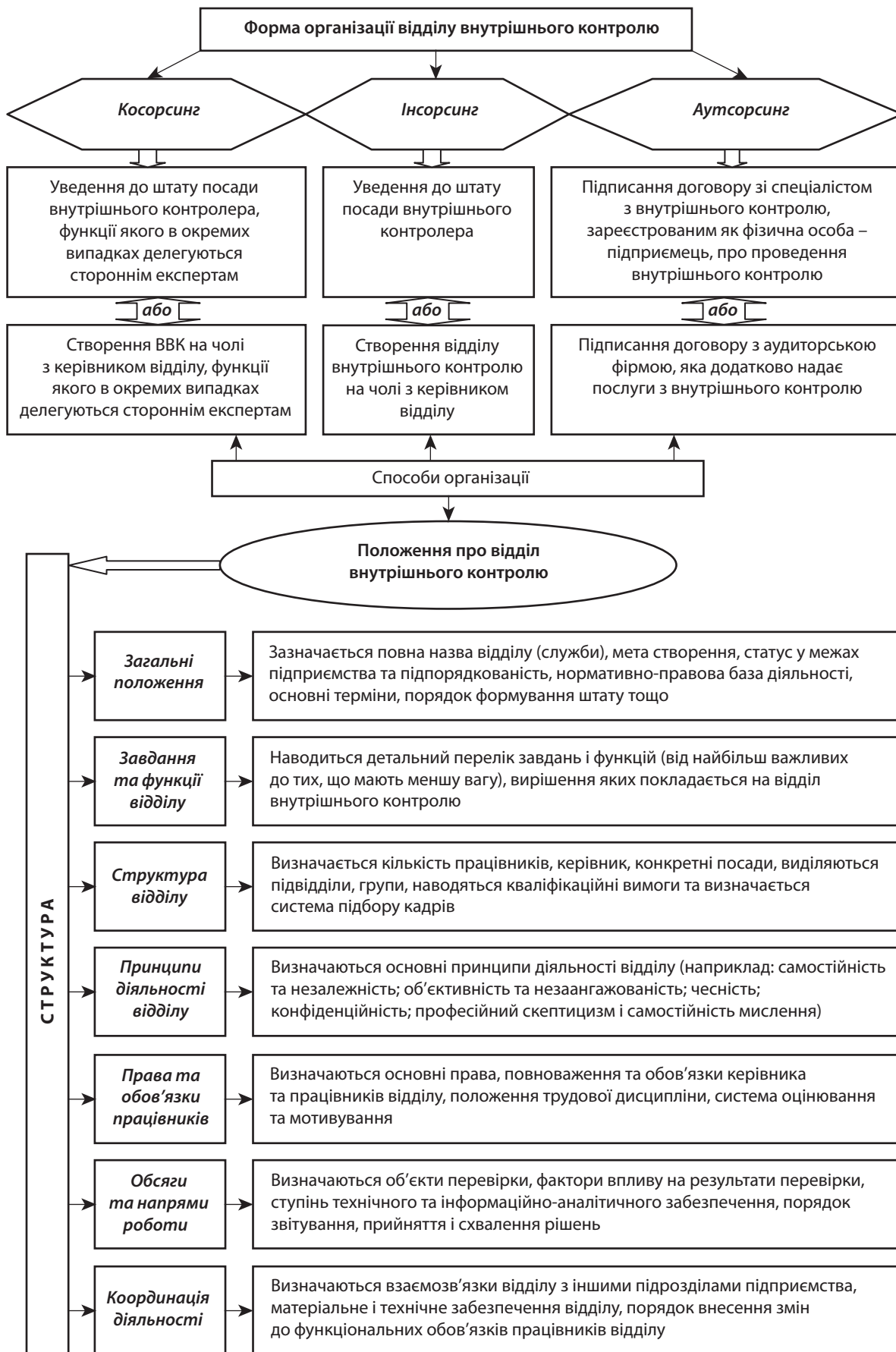


Рис. 2. Структура Положення про відділ внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства

аутсорсинг функції з ведення бухгалтерського обліку та оподаткування, а близько 80% – окремі адміністративні функції [10, с. 452]. Повний аутсорсинг функції внутрішнього контролю надає доступ до великої кількості необхідних фахівців, міжнародного досвіду, інструментарію та знань, а також створює можливості ефективно управляти витратами підприємства ресторанного господарства. Разом з тим, така форма організації внутрішнього контролю пов'язана з виникненням додаткових витрат, що, зважаючи на відносно невеликі обсяги діяльності, для більшості підприємств ресторанного господарства є неприйнятним. Тому при організації внутрішнього контролю витрат підприємств ресторанного господарства доцільно використовувати зарубіжний досвід – залучати аутсорсерів лише для виконання окремих функцій системи внутрішнього контролю, які не потребують перманентного дослідження витрат, а носять епізодичний характер.

Така форма організації системи внутрішнього контролю витрат отримала назву косорсингу – розподілу функцій між відповідальними службами підприємства і фахівцями зовнішніх організацій, залученими на стадії постановки служби внутрішнього контролю, а також для вирішення окремих завдань у процесі її функціонування. Оскільки керівники підприємств ресторанного господарства в організації внутрішнього контролю витрат стикаються із ситуацією, коли на підприємстві, по-перше, бракує досвідчених фахівців або в облікового персоналу відсутні досвід і знання, необхідні для виконання контрольних функцій, по-друге, витрати на повний аутсорсинг контрольних функцій є для підприємства непомірними, доведено доцільність організації відділу внутрішнього контролю у формі косорсингу.

ВИСНОВКИ

Система внутрішнього контролю є проміжною ланкою між системою бухгалтерського обліку та управлінським персоналом, тому функції зі здійснення контролю витрат мають виконуватися спеціалізованим підрозділом підприємства – відділом внутрішнього контролю. Під внутрішнім контролем витрат слід розуміти систему безупинного спостереження за розміром, структурою та спрямованістю фактичних витрат і виявлення відхилень від встановленого планового рівня з використанням сукупності організаційних, методичних, технічних прийомів та процедур, з метою отримання достовірної інформації й оцінки дій керівників всіх рівнів управління підприємства харчування та структурних підрозділів, в яких вони виникають, та попередження, виправлення чи внесення коректив до необґрунтованих управлінських рішень, які мають вплив на витрати.

З метою створення та визначення функцій відділу внутрішнього контролю пропонується розробляти Положення про відділ внутрішнього контролю та посадові інструкції штатних працівників відділу. Елементом Положення про відділ внутрішнього контролю має стати визначення форми організації системи внутрішнього контролю, основними з яких на підприємствах ресторанного господарства визначено інсорсинг, аут-

сорсинг та косорсинг. Враховуючи особливості діяльності у сфері харчування населення, найбільш ефективною формою організації внутрішнього контролю буде косорсинг. Участь аутсорсерів поряд з працівниками обліково-економічних служб підприємства в рамках косорсингу забезпечить виконання складних завдань із внутрішнього контролю витрат і передачі передових знань і досвіду від сторонніх організацій фахівцям служби внутрішнього контролю, сприятиме оптимізації витрат і підвищенню фінансових результатів діяльності підприємства ресторанного господарства. ■

ЛІТЕРАТУРА

- 1. Литвиненко В. С.** Трансакційні витрати як інноваційний об'єкт обліку й контролю. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*. Сер.: Економіка, аграрний менеджмент, бізнес. 2013. Вип. 181 (3). С. 150–155.
- 2. Яровенко Г. М.** Організація внутрішнього контролю в системі управління фінансовими потоками підприємств: автореф. дис. ... канд. екон. наук: спец. 08.00.09 «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності)». Київ: ДАСОА, 2008. 21 с.
- 3. Метелиця В. М.** Інституціональна теорія бухгалтерського обліку в розвитку професії бухгалтера. *Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету*. Серія: Економічні науки. Вінниця: ВНАУ, 2012. № 3 (69), т. 2. С. 109–114.
- 4.** Контроль у системі інноваційного менеджменту підприємства: монографія/Є. В. Мних, С. В. Бардаш, О. А. Шевчук та ін.; за ред. Є. М. Мниха. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 452 с.
- 5. Безверхий К. В.** Внутрішньогосподарський контроль непрямих витрат підприємств. *Фінанси, облік і аудит*. 2010. № 16. С. 193–208.
- 6. Столяр Л. Г.** Організація внутрішнього контролю // Наукові конференції. URL: <http://intkonf.org/stolyar-lg-organizatsiya-vnutrishnogo-kontrolyu>
- 7. Голиков А. А., Рябова Т. С.** Сущність процесу контролю затрат в сучасних умовах. *Вестник Челябинского университета*. Сер. 8: Економіка. Соціологія. Соціальна робота. 2004. № 1. С. 112–115.
- 8. Федоронко Н. І.** Моделювання внутрішньогосподарського контролю витрат на підприємствах. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. Сер.: Економічні науки. 2014. Вип. 3. С. 334–340.
- 9. Власюк Г. В.** Функціонально-структурна організація ефективного управління витратами підприємств промисловості. *Держава та регіони*. 2006. № 5. С. 61–64.
- 10. Першко Л. О.** Аутсорсинг та інсорсинг в управлінні інтегрованим формуванням. *Збірник наукових праць Національного університету державної податкової служби України*. 2011. № 1. С. 449–455.

REFERENCES

- Bezverkhyi, K. V. "Vnutrishnyohospodarskyi kontrol nepriamykh vytrat pidpriemstv" [Internal control of indirect costs for businesses]. *Finansy, oblik i audyt*, no. 16 (2010): 193-208.
- Fedoronko, N. I. "Modeliuvannya vnutrishnyohospodarskoho kontroliu vytrat na pidpriemstvakh" [Modeling the on-farm cost control in enterprises]. *Visnyk Chernivetskoho torhovelno-ekonomichnoho instytutu*. Serii: Ekonomichni nauky, no. 3 (2014): 334-340.

Golikov, A. A., and Ryabova, T. S. "Sushchnost protsessa kontrolya zatrat v sovremennykh usloviyakh" [The essence of the process of cost control in modern conditions]. *Vestnik Chelyabinskogo universiteta*. Seriya 8: Ekonomika. Sotsiologiya. Sotsialnaya rabota, no. 1 (2004): 112-115.

Lytvynenko, V. S. "Transaktsiini vytraty yak innovatsiinyi ob'ekt obliku i kontroliu" [Transaction costs as an innovative object of accounting and control]. *Naukovyi visnyk Natsionalnoho universytetu bioresursiv i pryrodokorystuvannia Ukrainy*. Seriya: Ekonomika, ahrarnyi menedzhment, biznes, no. 181(3) (2013): 150-155.

Mnykh, Ye. V. et al. *Kontrol u systemi innovatsiinoho menedzhmentu pidpriemstva* [Control in the system of innovation management of the enterprise]. Kyiv: KNTEU, 2011.

Metelytsia, V. M. "Instytutsionalna teoriia bukhhalterskoho obliku v rozvytku profesii bukhhaltera" [Institutional theory of accounting in the development of the accounting profession]. *Zbirnyk naukovykh prats Vinnytskoho natsionalnoho ahrarnoho universytetu*. Seriya: Ekonomichni nauky vol. 2, no. 3(69) (2012): 109-114.

Pershko, L. O. "Autsorsynh ta insorsynh v upravlinni intehrovanyim formuvanniam" [Outsourcing and insourcing in the management of the integrated formation]. *Zbirnyk naukovykh prats Natsionalnoho universytetu derzhavnoi podatkovoi sluzhby Ukrainy*, no. 1 (2011): 449-455.

Stoliar, L. H. "Orhanizatsiia vnutrishnyoho kontroliu" [Organization of the internal control]. *Naukovi konferentsii*. <http://intkonf.org/stolyar-lg-organizatsiya-vnutrishnogo-kontrolyu>

Vlasiuk, H. V. "Funktsionalno-strukturna orhanizatsiia efektyvnoho upravlinnia vytratamy pidpriemstv promyslovosti" [Functional and structural organization of effective cost management of industrial enterprises]. *Derzhava ta rehiony*, no. 5 (2006): 61-64.

Yarovenko, H. M. "Orhanizatsiia vnutrishnyoho kontroliu v systemi upravlinnia finansovymy potokamy pidpriemstv" [Organization of the internal control system management of financial flows of enterprises]. *Avtoref. dys. ... kand. ekon. nauk: 08.00.09 «Bukhhalterskyi oblik, analiz ta audyt (za vydamy ekonomichnoi diialnosti)»*, 2008.