

## **РОЛЬ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ В УПРАВЛІННІ РИЗИКАМИ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

*Манойленко О.В., д.е.н., професор,*

*Жадан Т.А., к.е.н., доцент,*

*Кучерявий С.В.,*

*Новак А.М.*

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»*

В процесі здійснення підприємницької діяльності суб'єкти господарювання готельно-ресторанного бізнесу стикаються з необхідністю приймати управлінські рішення задля досягнення певної мети.

Проте ряд управлінських рішень приймаються ними в умовах невизначеності, коли відсутня повна та достовірна інформація про умови здійснення фінансово-господарської діяльності або існує висока вірогідність неоднозначності параметрів її розвитку. Наявність невизначеності значно ускладнює процес підготовки, прийняття та реалізації управлінських рішень та є стримуючим чинником щодо досягнення готельно-ресторанними закладами бажаних результатів. Повністю усунути невизначеність та зумовлений нею ризик неможливо, саме тому при розробці та реалізації управлінських рішень необхідно враховувати не тільки їх вплив, але й розробляти заходи щодо мінімізації такого впливу [1]. Виявлення численних видів ризику, які впливають на результати фінансово-господарської діяльності готельно-ресторанних закладів та можуть призвести до небажаних наслідків, зумовлює потребу в створенні якісної системи управління ними і пред'являє певні вимоги до побудови системи внутрішнього контролю.

Система внутрішнього контролю представляє собою сукупність взаємозв'язаних між собою організаційних контрольних заходів, методик та процедур, за допомогою яких представники власника, керівництва або інші уповноважені особи забезпечують упевненість в досягненні цілей організації з точки зору ефективності і результативності здійснення фінансово-господарської діяльності, правильності ведення бухгалтерського обліку, достовірності, надійності та своєчасності складання фінансової (бухгалтерської) звітності.

Забезпечення виконання місії, досягнення поставлених завдань, а також підвищення ефективності системи управління фінансово-господарською діяльністю закладів готельно-ресторанного бізнесу можливо за рахунок використання якісної інформації, яку надає система внутрішнього контролю [2]. Така інформація забезпечує оперативність прийняття управлінських рішень, своєчасне виявлення та аналіз ризиків, додержання законодавства, внутрішніх політик та процедур, ефективне використання ресурсів, збереження активів, достовірність фінансової та управлінської звітності.

Система внутрішнього контролю закладів готельно-ресторанного бізнесу складається з наступних елементів: контрольного середовища; інформаційної системи, яка, зокрема, зв'язана з підготовкою фінансової (бухгалтерської) звітності; контрольних дій; моніторингу засобів контролю. Оскільки суб'єкти господарювання готельно-ресторанного бізнесу завжди схильні до різних видів ризиків, то останні потребують їх ідентифікації та оцінки [3]. У Міжнародному стандарті аудиту (МСА) 315 «Ідентифікація та оцінювання ризиків суттєвого викривлення через розуміння суб'єкта господарювання і його середовища» наведено перелік факторів, які впливають на величину ризику суб'єкта господарювання: галузеві чинники, чинники регулювання, інші зовнішні чинники; характер діяльності суб'єкта господарювання; вибір і застосування облікової політики; цілі, стратегії і пов'язані з ними бізнес-ризиків суб'єкта господарювання; вимірювання і огляд фінансових результатів суб'єкта господарювання; система внутрішнього контролю суб'єкта господарювання.

Впровадження внутрішнього контролю в діяльність суб'єктів господарювання готельно-ресторанного бізнесу потребує вивчення зарубіжного досвіду побудови систем внутрішнього контролю, що дозволить визначити загальні риси та відмінності в концептуальних підходах до його організації. У 2004 р. Комітетом спонсорських організацій комісії Тредуея (COSO) було прийнято концепцію «Управління ризиками підприємства – комплексна структура» (Enterprise Risk Management – Integrated Framework), більш відомої під назвою «COSO-ERM» (Enterprise Risk Management – система управління ризиками підприємства) або «COSO II». Основним акцентом нової моделі «COSO-ERM» стало надання керівнику рекомендацій стосовно необхідності визначення переліку подій (ризиків), що можуть впливати на досягнення стратегічних, тактичних та операційних цілей організації. Пріоритетність цих подій допомагає керівництву звернути додаткову увагу на ті ризики, які потребують відповідної реакції щодо вдосконалення існуючих або розробки нових заходів контролю. Тому, модель «COSO-ERM» може розглядатися як злиття управління ризиками та внутрішнього контролю [4].

#### **Література:**

1. Жадан Т.А. Сучасні наукові підходи до розуміння економічного змісту поняття «ризик» / Т.А. Жадан, Ю.В. Жадан // Причорноморські економічні студії : наук. журн. – 2018. – № 33. – С. 74-78.

2. Денисенко А.В. Роль та місце контролю в процесі управління ризиками на туристичних підприємствах / А.В. Денисенко // Економіка і регіон. – 2014. – № 2(45). – С. 81-85.

3. Остап'юк Н.А. Внутрішній контроль суб'єктів ресторанного бізнесу: філософія діяльності? / Н.А. Остап'юк // Економіка: реалії часу: науковий журнал. – 2016. – № 1(23). – С. 162-166.

4. Жадан Т.А. Світовий досвід становлення та розвитку державного внутрішнього фінансового контролю / Т.А. Жадан, Т.С. Шовкопляс, О. В. Сиром'ятникова // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Технічний прогрес та ефективність виробництва. – 2014. – № 64. – С. 164-171.