

УДК 657.6

Кашперська Анастасія Іванівна

*старший викладач кафедри бухгалтерського обліку,
аудиту та оподаткування*

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кашперская Анастасия Ивановна

*старший преподаватель кафедры бухгалтерского учёта,
аудита и налогообложения*

Харьковский государственный университет питания и торговли

Kashperska Anastasiia

Senior Professor of the Department of Accounting, Audit and Taxation

Kharkiv State University of Food Technology and Trade

**ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ
ПІДПРИЄМСТВОМ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ В СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ
ПРЕДПРИЯТИЕМ СФЕРЫ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
INTERNAL CONTROL IN THE ENTERPRISE MANAGEMENT
SYSTEM OF THE RESTAURANT BUSINESS**

***Анотація.** Стаття присвячена узагальненню питань теоретичного, методичного та організаційного характеру внутрішнього контролю.*

Актуальність проведеного дослідження обумовлена високою конкуренцією між підприємствами сфери ресторанного господарства та необхідністю впровадження діючої системи внутрішнього контролю на підприємствах з метою підвищення ефективності їх фінансово-господарської діяльності.

В статті розглянуто основну мету і завдання внутрішнього контролю в сучасних умовах господарювання. Визначені чинники ефективності функціонування системи контролю на підприємстві.

В роботі розглянуто принципи управління підприємствами. На підставі проведеного дослідження узагальнено погляди вчених-економістів та виділено основні принципи управління підприємств ресторанного господарства. Досліджено наукові підходи до трактування внутрішнього контролю, як функції управління. Визначено взаємозв'язок функцій управління та контролю підприємствами ресторанного господарства.

На думку автора, внутрішній контроль слід розглядати, як частину єдиної системи управління підприємством, яка включає аналіз оцінки можливостей та очікуваного ризику, визначення стратегічних цілей, планування й координацію різних часткових процесів і діяльності загалом на досягнення мети, реєстрацію даних, порівняння результатів господарської діяльності з планом і здійснення процесу контролю.

В статті наголошено, що відповідно до технологічних процесів виробництва продукції доцільно здійснювати контроль всіх стадій життєвого циклу підприємств сфери ресторанного господарства, з чітким розподілом функцій та відповідальності за якість продукції та обслуговування споживачів. Крім того, потрібно розвивати питання суцільного контролю технологічних операцій виготовлення продукції – від приймання сировини на підприємство до реалізації готової продукції споживачам. Уточнено роль та місце внутрішнього контролю в системі управління підприємством сфери ресторанного господарства.

Відзначено, що присутність внутрішнього контролю на кожному етапі господарської діяльності підприємства стимулюватиме її ефективність і результативність шляхом активного впливу на підконтрольні об'єкти, що сприятиме досягненню оптимального результату управління підприємством.

Ключові слова: внутрішній контроль, управління, організація внутрішнього контролю, функція контролю, функція управління.

Аннотація. Стаття посвячена обобщению вопросов теоретического, методического и организационного характера внутреннего контроля.

Актуальность проведенного исследования обусловлена высокой конкуренцией между предприятиями сферы ресторанного хозяйства и необходимостью внедрения действующей системы внутреннего контроля на предприятиях с целью повышения эффективности их финансово-хозяйственной деятельности.

В статье рассмотрены основные цели и задачи внутреннего контроля в современных условиях хозяйствования. Определены факторы эффективности функционирования системы контроля на предприятии.

В работе рассмотрены принципы управления предприятиями. На основании проведенного исследования обобщены взгляды ученых-экономистов и выделены основные принципы управления предприятиями ресторанного хозяйства. Исследованы научные подходы к трактовке внутреннего контроля как функции управления. Определена взаимосвязь функций управления и контроля предприятий ресторанного хозяйства.

По мнению автора, внутренний контроль следует рассматривать как часть единой системы управления предприятием, которая включает анализ оценки возможностей и ожидаемого риска, определение стратегических целей, планирование и координацию различных частных процессов и деятельности в целом на достижение цели, регистрацию данных, сравнение результатов хозяйственной деятельности с планом и осуществления процесса контроля.

В статье отмечается, что в соответствии с технологическим процессам производства продукции целесообразно осуществлять контроль всех стадий жизненного цикла предприятий сферы ресторанного хозяйства,

с четким распределением функций и ответственности за качество продукции и обслуживания потребителей. Кроме того, нужно развивать вопрос сплошного контроля технологических операций изготовления продукции - от приемки сырья на предприятие до реализации готовой продукции потребителям. Уточнена роль и место внутреннего контроля в системе управления предприятием сферы ресторанного хозяйства.

Отмечено, что присутствие внутреннего контроля на каждом этапе хозяйственной деятельности предприятия стимулировать ее эффективность и результативность путем активного воздействия на подконтрольные объекты, что будет способствовать достижению оптимального результата управления предприятием.

Ключевые слова: *внутренний контроль, управление, организация внутреннего контроля, функция контроля, функция управления.*

Summary. *The article is devoted to the generalization of the issues of the theoretical, methodological and organizational nature of internal control.*

The relevance of the research is due to the high competition between enterprises in the restaurant business and the need to introduce an existing system of internal control at enterprises in order to increase the efficiency of their financial and economic activity.

The article considers the main goal and tasks of internal control in modern conditions of management. The factors of the efficiency of the operation of the control system at the enterprise are determined.

The paper considers the principles of enterprise management. On the basis of the research, the views of economists are summarized and the main principles of the management of restaurant enterprises are highlighted.

The scientific approaches to the interpretation of internal control, as functions of management are investigated. The relationship between the functions of management and control of restaurant enterprises is determined.

According to the author, internal control should be considered as part of a unified enterprise management system, which includes an analysis of the assessment of opportunities and expected risks, the definition of strategic goals, the planning and coordination of various partial processes and activities in general to achieve the goal, data registration, comparison of the results of economic activity plan and implementation of the control process.

In the article it is emphasized that according to technological processes of production it is expedient to carry out the control of all stages of the life cycle of the enterprises of the restaurant industry, with a clear distribution of functions and responsibilities for the quality of products and customer service. In addition, it is necessary to develop issues of continuous control of technological operations manufacturing products - from the receipt of raw materials to the enterprise to the sale of finished products to consumers. The role and place of internal control in the system of enterprise management in the restaurant economy is specified.

It is noted that the presence of internal control at each stage of the economic activity of the enterprise will stimulate its efficiency and effectiveness by actively influencing the objects under control, which will promote the achievement of the optimum result of enterprise management.

Key words: *internal control, management, internal control management, functions of control, functions of management.*

Постановка проблеми. В умовах ринкової конкуренції успішна діяльність підприємств сфери ресторанного господарства визначається досягненням поставлених перед ним цілей, дотриманням прийнятої стратегії, фінансовою стабільністю та стійкістю їх місця серед конкурентів на українському ринку. Забезпечення всього вище перерахованого є завданням управління підприємством. Велика кількість підприємств страждає від неефективного управління та використання різного роду ресурсів, від нестачі інформації, необхідної для прийняття правильних

рішень, викривлень звітності, зловживань з боку співробітників та управлінського персоналу. Цих проблем можна уникнути за допомогою посилення функції внутрішнього контролю на підприємстві.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз праць вітчизняних та зарубіжних вчених-економістів засвідчує, що організація внутрішнього контролю на підприємстві потребує системного підходу з урахуванням особливостей фінансово-господарської діяльності. Вагомий внесок у науково-практичне дослідження проблем внутрішнього контролю зробили вітчизняні та зарубіжні вчені, зокрема: А. Аренс [1], В. Д. Белік [2], В. В. Бурцев [3], Т. А. Бутинець [4], Н. І. Дорош [6], Т. О. Каменська [8], Р. О. Костирко [9], Н. П. Кузик [10], Б. Н. Соколов [13], В. О. Шевчук [15], В. М. Яценко [16] та інші вчені. У той же час багато питань залишаються недостатньо розкритими, зокрема питання місця та ролі внутрішнього контролю в системі управління підприємством.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою статті є визначення місця й ролі внутрішнього контролю в сучасних реаліях управління підприємством; функцій та принципів, що визначають ефективність системи контролю на підприємстві сфери ресторанного господарства та розробка шляхів її удосконалення відповідно до вимог чинного законодавства України.

Виклад основного матеріалу дослідження. В організації процесу управління на підприємстві особливе місце належить організації внутрішнього контролю. Контроль повинен здійснюватися як на найвищій ланці управління – за допомогою служби внутрішнього контролю, так і на середній ланці – відповідними функціональними службами. Контроль виконання плану робіт, і, особливо, якості продукції, повинен здійснюватись на всіх стадіях виробничого процесу та, передусім, на самих ранніх його стадіях, з метою попередження негативних наслідків для підприємства.

Міжнародна організація вищих контролюючих органів (ІНТОСАІ) визначила, що організація контролю є обов'язковим елементом управління суспільними і фінансовими ресурсами, оскільки таке управління тягне за собою відповідальність перед суспільством [11].

Внутрішній контроль визначають як вид управлінської діяльності, який забезпечує керівництву підприємств підтвердження щодо вірності його управлінських рішень, а також щодо здійснених ним поточних коректив [12]. В якості механізму внутрішнього контролю визначають систему мотиваційних, ресурсних, правових, управлінських та організаційно-технічних факторів, використання яких забезпечує визнане співробітниками підприємства завершення конкретних дій господарських відносин [4]. Отже, можна відзначити багаторівневу інформаційну спрямованість внутрішнього контролю, що за своїм підсумком передбачає врегулювання відносин між керуючою та керованою системами з приводу провадження діяльності.

Н. П. Кузик у своєму дослідженні підкреслює тісний взаємозв'язок між метою управління та метою контролю. Під метою управління автор зазначає підвищення ефективності діяльності; забезпечення високого рівня фінансової конкурентоспроможності; підтримання економічного суб'єкта в стадії впорядкованості; досягнення запланованих показників діяльності підприємства; дотримання вимог нормативно-законодавчих актів; дотримання єдиної методології ведення обліку; своєчасне прийняття та висока якість управлінських рішень; збереженість майна, уникнення шахрайства. Водночас мета контролю вбачається в виявленні внутрішніх резервів і мобілізація їх використання; діагностиці фінансового стану, активізації підприємницької діяльності; інформаційному і методичному забезпеченні працівників; перевірці системи формування і каналів руху управлінської інформації; виявленні відхилень у функціонуванні підприємства від передбачуваної стратегії; уніфікації і стандартизації облікових процесів, досягненні якісного

документування операцій; забезпеченні достовірності і цілісності інформації, встановленні зворотного зв'язку; виявленні порушень із використанням методичних прийомів і контрольних процедур і інформування керівництва [4].

Мета і завдання внутрішнього контролю визначаються на рівні конкретного підприємства, виходячи з його форми власності, розмірів, організаційної структури, господарської діяльності.

Основні цілі внутрішнього контролю полягають, перш за все, в інформаційному забезпеченні системи управління підприємством для отримання можливості прийняття ефективних управлінських рішень, виявленні та мінімізації ризиків комерційної діяльності, а також забезпеченні фінансової конкурентоспроможності підприємства, якості продукції, що випускається та обслуговування споживачів у відповідності до вимог нормативно-законодавчих актів і внутрішніх нормативних документів підприємства, що визначають його політику і регулюють його діяльність.

Внутрішній контроль в підприємствах ресторанного господарства здійснюється безперервно, всіма співробітниками підприємства. Він повинен бути спрямований на:

- дотримання встановлених процедур та повноважень при прийнятті управлінських рішень, які безпосередньо стосуються інтересів підприємства та споживачів готової продукції та послуг;
- удосконалення інформаційного і аналітичного забезпечення процесів управління і контролю;
- дотримання вимог нормативно-законодавчих актів України, внутрішніх нормативів та положень підприємства;
- здійснення контролю за ризиком, який виникає у процесі діяльності підприємства;
- забезпечення збереження товарно-матеріальних цінностей;
- забезпечення достовірності фінансової звітності;

- вживання своєчасних та ефективних заходів, що сприятимуть усуненню виявлених недоліків та порушень в діяльності підприємства.

Дослідження місця та ролі внутрішнього контролю в системі управління підприємств ресторанного господарства неможливо здійснювати відокремлено від принципів управління. До числа найважливіших принципів управління вчені відносять принцип делегування уповноважень, принцип цілей, принцип ієрархії, принцип раціоналізації управління, принцип забезпечення контролю (табл. 1).

Таблиця 1

Принципи управління підприємств ресторанного господарства

№ з/п	Принцип	Сутність
1	Делегування повноважень	Полягає у передачі власником частини покладених на нього повноважень, прав і відповідальності своїм підлеглим, оскільки головним завданням керівника є забезпечення організації трудового процесу силами колективу. Делегуючи повноваження власник отримує можливість сконцентруватися на вирішенні складних управлінських завдань, які відповідають його рівню компетенції. Важливим моментом в реалізації цього принципу є організація ефективного контролю дій підлеглих. Так, необхідною умовою є отримання своєчасної, достовірної та повної інформації про діяльність підрозділів, можливість обміну нею співробітниками, а також управлінської майстерності власника.
2	Цілей	Означає, що на підприємстві мають бути присутні структури, які забезпечуватимуть отримання доходів, виходячи з основної мети діяльності будь-якого підприємства – отримання прибутку.
3	Ієрархії	Підрозділи підприємства ранжуються у послідовності наближеності до найвищого рівня управління; визначаються повноваження управлінського персоналу підприємства.
4	Раціоналізації управління	Принцип вимагає, щоб управлінський персонал підприємства забезпечував постійний його розвиток, наприклад, за рахунок надання нових видів послуг, освоєння нових ринків, упровадження інформаційних технологій, скорочення затрат.
5	Забезпечення контролю	Найважливіший принцип, який вимагає організувати такий внутрішній контроль, який буде спроможний запобігти виникненню різного роду порушень, потенційних помилок та можливих втрат, забезпечить законність, надійність та ефективність діяльності підприємства.

Джерело: сформовано автором за результатами проведеного дослідження

Вивчення принципів та концепцій розвитку внутрішнього контролю, викладених в працях науковців показує, що досить поширеним є погляд на контроль, як функції управління. Передумовами виникнення внутрішнього контролю як функції управління є: невизначеність власника щодо окремих аспектів діяльності підприємства; попередження виникнення кризових ситуацій; висока конкуренція; підтримання успіху шляхом порівняння досягнутих результатів із запланованими з визначенням ефективних напрямів діяльності, які сприятимуть отриманню прибутку.

Трактування внутрішнього контролю, як функції управління, вимагає, на нашу думку, більш конкретного уточнення щодо того, в чому полягає ця функція. Суть її зводиться до стеження за проходженням та здійсненням певних господарських операцій, пов'язаних із реалізацією поставлених завдань, планів, програм, одержаних настанов, існуючих рішень, а також реалізації отриманої інформації для коригуючих дій.

Функція контролю в системі управління господарюючим суб'єктом активно впливає на всі його процеси і передбачає реалізацію комплексу завдань в інтересах функціонування суб'єкта й забезпечення бажаних напрямів його розвитку. Зміст контролю, як функції управління, проявляється через єдність чотирьох його етапів: виявлення і вивчення фактичного стану справ, зіставлення його з поставленими цілями, критична оцінка вивченої діяльності, розробка заходів впливу з усунення виявлених порушень [5].

Внутрішній контроль як функція управління є засобом зворотного зв'язку між об'єктом та органом управління, що інформує про дійсний стан об'єкта і фактичне виконання управлінських рішень. Внутрішній контроль – це процес, який забезпечує відповідність функціонування конкретного об'єкта прийнятним управлінським рішенням і спрямований на успішне досягнення поставленої мети [14].

Деякі автори розглядають функцію контролю як окрему функцію управління. При цьому зміст функцій планування, регулювання, обліку та

аналізу досить повно відображено в науковій літературі, тоді як функція контролю відображується як супутня і детальному вивченню у багатьох економістів не піддається. На нашу думку, контроль виступає невід'ємним компонентом всіх дій і функцій управління підприємством. Зазвичай він найбільш виражений в кінці їх реалізації. За допомогою внутрішнього контролю стає можливим визначити чи досягнута основна мета діяльності підприємства. Внутрішній контроль пов'язує всі ланки ланцюга управління в єдине ціле. Звідси очевидна висока значимість контрольної функції.

Ефективне управління підприємством ресторанного господарства передбачає великий обсяг контрольної роботи. Тому внутрішній контроль набуває характеру основи, присутньої на всіх рівнях управління. Будь-яка управлінська функція обов'язково інтегрована з функцією контролю (рис. 1).



Рис. 1. Взаємозв'язок функцій управління та контролю підприємств ресторанного господарства

Джерело: сформовано автором за результатами проведеного дослідження

Так, на стадії планування реалізуються такі контрольні функції, як оцінка раціональності можливих варіантів управлінських рішень та відповідність управлінських рішень стратегії діяльності підприємства. На стадії організації та регулювання реалізації управлінських рішень є необхідним контроль правильності їх реалізації для досягнення поставленої мети. На стадії мотивації повинен бути забезпечений контроль процесу заохочення співробітників підприємства до праці з метою досягнення особистих цілей та цілейсамого підприємства. На стадії обліку повинен бути забезпечений контроль: за наявністю та рухом майна; за раціональним використанням виробничих ресурсів у відповідності до встановлених норм; за станом зобов'язань підприємства; за доцільністю та законністю здійснюваних господарських операцій.

Щодо стадії аналізу, дані контролю є його основою. На стадії аналізу реалізується, наприклад, така функція контролю, як контроль рівня забезпеченості запасів та витрат джерелами формування. В той же час, на всіх стадіях здійснення контролю використовуються різні методи аналізу. Дані аналізу, в свою чергу, є підставою для здійснення контролю його якості при оцінці інформації, відносно результатів виконання управлінських рішень.

Крім того, поряд з інтеграцією функції контролю з іншими функціями управління існує інформаційна інтеграція усередині функції контролю.

Удосконалення системи внутрішнього контролю сучасного підприємства повинно бути пов'язане з віднесенням до системи внутрішнього контролю властивостей адаптивності. Так, гнучка система контролю повинна бути "вбудована" в існуючу систему управління підприємством таким чином, щоб виявлені розбіжності (порушення) були виявлені в ході контролю і доведені до відома системи управління. Система внутрішнього контролю стає більш гнучкою, функція контролю стає домінуючою в сукупності управлінських функцій, об'єднуючи функції планування, організації та регулювання, мотивації, обліку та аналізу і, власне, контролю.

На нашу думку, внутрішній контроль слід розглядати, як частину єдиної системи управління підприємств, яка включає аналіз оцінки можливостей та очікуваного ризику, визначення стратегічних цілей, планування й координацію різних часткових процесів і діяльності загалом на досягнення мети, реєстрацію даних, порівняння результатів господарської діяльності з планом і здійснення процесу контролю.

Внутрішньому контролю належить особливе місце в прийнятті та реалізації управлінських рішень. Контроль сприяє досягненню оптимального результату управлінської діяльності.

Значення внутрішнього контролю в управлінні підприємств сфери ресторанного господарства неможливо переоцінити. На сьогодні, методи управління підприємством неспроможні забезпечити належний результат. У сучасних умовах господарювання необхідним є якісна зміна всіх важелів управління підприємствами ресторанного господарства. Одним із найважливіших елементів прийняття та реалізації ефективного економічного рішення є внутрішній контроль, який в сучасних умовах набуває характер основи, присутньої на всіх рівнях управління. Ефективний внутрішній контроль, забезпечуючи управлінський персонал якісною інформаційною базою, сприяє досягненню ефективного результату управлінської діяльності. У відповідності з цим, внутрішній контроль повинен бути орієнтований, головним чином, на забезпечення основних показників ефективності функціонування підприємства в сучасних умовах: стійке положення підприємства на ринку галузі, своєчасна адаптація систем виробництва продукції та управління до постійних змін у зовнішньому середовищі.

Питання контролю технологічних процесів виготовлення продукції є особливо актуальним для підприємств ресторанного господарства і потребують постійного пошуку найефективніших методів та засобів контролю. Відповідно до технологічних процесів виробництва продукції доцільно виконувати

контроль всіх стадій життєвого циклу підприємства з чітким розподілом функцій та відповідальності за якість харчування та обслуговування.

Необхідність посилення контролю викликана прямим зв'язком з впливом на здоров'я населення якості продукції. Особливої уваги заслуговують питання, пов'язані з особливостями діяльності, серед яких доцільно виділити виробництво кулінарної продукції, формування собівартості, реалізацію та організацію її споживання. Безперервний внутрішній контроль усіх етапів діяльності підприємств ресторанного господарства забезпечить належний рівень якості страв, а аналіз результатів операцій контролю може визначати шляхи підвищення якості продукції, перевірку поставлених керівництвом завдань, дасть можливість виявити фактичний стан підприємства, викрити недоліки в роботі та сприятиме своєчасному вживанню заходів для поліпшення господарської діяльності та підвищення прибутковості.

Діючі підприємства ресторанного господарства повинні застосовувати різні методи, способи і засоби контролю процесів, що забезпечить споживачів високоякісною та безпечною продукцією та стравами. Також потрібно розвивати питання суцільного контролю технологічних операцій виготовлення продукції – від приймання сировини на підприємство до реалізації готової продукції споживачам.

Місце внутрішнього контролю в системі управління підприємством сфери ресторанного господарства представлено на рис. 2.

Так, прийняте управлінське рішення керівника повинне бути доведене до виконавців та за його виконанням повинен бути здійснений контроль за діями всіх підрозділів підприємства та на всіх стадіях виробничого циклу. Присутність внутрішнього контролю на кожному етапі господарської діяльності підприємства стимулює її ефективність і результативність шляхом активного впливу на підконтрольні об'єкти.



Рис. 2. Місце внутрішнього контролю в системі управління підприємством сфери ресторанного господарства

Джерело: сформовано автором за результатами проведеного дослідження

Керівники окремих структурних підрозділів іноді не вникають в суть і ефективність рішень. Тому з метою посилення контролю особливу увагу необхідно приділити перевірці економічної ефективності і доцільності операцій підприємства [7].

Як показують дослідження, на тих підприємствах, де налагоджені поточний внутрішній контроль, інвентаризаційна діяльність, забезпечується краще зберігання цінностей. З метою посилення боротьби з нестачами необхідно, щоб внутрішній контроль здійснювався об'єднаними зусиллями всіх суб'єктів внутрішнього контролю: керівників структурних підрозділів, бухгалтерської служби, служби внутрішнього контролю. При цьому важливе значення має постійний (щоденний) контроль за рухом товарно-матеріальних цінностей на окремих об'єктах підприємства.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Таким чином внутрішній контроль є найважливішою складовою процесу прийняття та реалізації управлінських рішень і сприяє досягненню оптимального результату управління підприємством.

Внутрішній контроль покликаний забезпечити максимально ефективно використання як фінансових, так і інших видів ресурсів підприємства. Внутрішній контроль сприяє реалізації економічної політики, розробленої керівництвом, дозволяє систематизувати фінансові та економічні ресурси, озброїти управлінський персонал реальною інформацією щодо стану підприємства.

Література

1. Аренс А. Аудит: / А. Аренс, Дж. Лоббек; гл. редактор сериї проф. Я.В.Соколов – М.: Финансы и статистика, 1995. – 560 с.
2. Белік, В. Д. Контроль в системі управління підприємством / В. Д. Белік // Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: економічні науки. – 2010. – № 1(51). – С. 15-22.

3. Бурцев В.В. Внутренний контроль: основные понятия и организация проведения: Менеджмент в России и за рубежом №4 / 2002. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mevriz.ru/articles/2002/4/1037.html>
4. Бутинець Т. А. Розвиток науки господарського контролю: проблеми теорії, методології, практики: монографія / Т. А. Бутинець. – Ж.: ЖДТУ, 2011. – 772 с.
5. Бутинець Ф. Ф., Виговська Н. Г., Малюга Н. М., Петренко Н. І. Контроль і ревізія: Підручн. для студ. спец. «Облік і аудит» ВНЗ / За ред. проф. Ф.Ф.Бутинця. – Житомир: ПП «Рута»,2002. – 544 с.
6. Дорош Н. І. Внутрішній контроль та аудит в управлінні ризиками на підприємстві / Н. І. Дорош // Вісник Львівської комерційної академії. Серія : Економічна. – 2014. – Вип. 44. – С. 148-152.
7. Євдошак В. І., Замойська О. Б. Проблеми розвитку внутрішнього контролю на підприємствах // Вісник ЧТЕІ. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2011. – Вип. 2. ОБЛІК, АНАЛІЗ, АУДИТ. – С. 395-398.
8. Каменська Т. О. Внутрішній контроль і аудит в управлінні: практич. посіб. / Т. О. Каменська, О. Ю. Редько ; Наук. шк. аудиту, нац. центр обліку та аудиту. – К.: ДП «Інформ.-аналіт. агентство», 2015. – 375 с.
9. Костирко Р.О. Системно-цільовий підхід до організації внутрішнього контролю для прийняття управлінських рішень / Р.О. Костирко // Актуальні проблеми економіки. — 2009. — № 3 (93). — С. 197—206.
10. Кузик Н. П. Система внутрішнього контролю в акціонерному товаристві : Автореф. дис. канд. екон. наук: 08.06.04 / Національний аграрний ун-т / Н. П. Кузик. – К., 2004. – 19 с.
11. Мурашко О. В. Внутрішній контроль в професійній підготовці менеджерів // Науковий вісник УМО «Економіка та управління». – Вип. 1 (2016). – С. 11-22.

12. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
13. Соколов Б.Н. Внутренний аудит и контроль: организация, методики, практика // Бухгалтерский учет, 2010. — 272 с.
14. Станкевич Г. Особливості системи внутрішнього контролю підприємства та роботи внутрішнього аудитора // Аудитор України. - № 9 (226), 2014. – С. 32-37.
15. Шевчук В. О. Проблеми ідентифікації об'єктів контролю господарських систем / В. О. Шевчук // Розвиток системи обліку, аналізу та аудиту в Україні: теорія, методологія, організація : тези доп. 9-ї міжнар. наук. конф. – К. : Бізнес Медіа Консалтинг, 2011. – С. 10-11.
16. Яценко В. М. Внутрішній контроль на підприємствах України: проблеми розвитку та шляхи їх вирішення // Вісник Черкаського ЧДТУ. Серія: Економічні науки. – Черкаси, 2012. – № 22. – С. 3–7.

References

1. Arens A. Audit / A. Arens, Dzh. Lobbek; gl. redaktor serii prof. Ya.V.Sokolov – M.: Finansy i statistika, 1995. – 560 s.
2. Bjelik, V. D. Kontrolj v systemi upravlinnja pidpryjemstvom / V. D. Bjelik // Visnyk Zhytomyrskogho derzhavnogho tekhnologhichnogho universytetu. Serija: ekonomichni nauky. – 2010. –# 1(51). – S. 15-22.
3. Burtsev V. V. Vnutrenniy kontrol: osnovnye ponyatiya i organizatsiya provedeniya: Menedzhment v Rossii i za rubezhom №4 / 2002. [Yelektronniy resurs] – Rezhim dostupu: <http://www.mevriz.ru/articles/2002/4/1037.html>
4. Butynecj T. A. Rozvytok nauky ghospodarsjkogho kontrolju: problemy teoriji, metodologhiji, praktyky: monoghrafija / T. A. Butynecj. – Zh.: ZhDTU, 2011. – 772 s.

5. Butynecj F. F., Vyghovsjka N. Gh., Maljugha N. M., Petrenko N. I. Kontrolj i revizija: Pidruchn. dlja stud. Spec. «Oblik i audyt» VNZ / Za red. prof. F.F.Butyncja. – Zhytomyr: PP «Ruta», 2002. – 544 s.
6. Dorosh N. I. Vnutrishnij kontrol ta audyt v upravlinni ryzykamy na pidpryyemstvi / N.I. Dorosh // Visnyk Lvivskoyi komercijnoyi akademiyi. Seriya : Ekonomichna. – 2014. – Vyp. 44. – S. 148-152.
7. Jevdoshhak V. I., Zamojsjka O. B. Problemy rozvytku vnutrishnjogho kontrolju na pidpryjemstvakh // Visnyk ChTEI. – Chernivci: ChTEI KNTEU, 2011. – Vyp. 2. OBLIK, ANALIZ, AUDYT. – S. 395-398.
8. Kamenska T.O. Vnutrishnij kontrol i audyt v upravlinni: prakt. posib. / T.O. Kamenska, O.Yu. Redko ; nauk. shk. audy`tu, nacz. zentr obliku ta audytu. – K.: DP «Inform.-analit. agentstvo», 2015. – 375 s.
9. Kostyrko R.O. Systemno-ciljovyy pidkhid do orghanizaciji vnutrishnjogho kontrolju dlja pryjnattja upravlinsjkykh rishenj / R.O. Kostyrko // Aktualjni problemy ekonomiky. — 2009. — # 3 (93). — S. 197—206.
10. Kuzyk N. P. Systema vnutrishnjogho kontrolju v akcionernomu tovarystvi : Avtoref. dys. kand. ekon. nauk: 08.06.04 / Nacionaljnyj aghrarnyj un-t / N. P. Kuzyk. – K., 2004. – 19 s.
11. Murashko O. V. Vnutrishnij kontrolj v profesijnij pidghotovci menedzheriv // Naukovyj visnyk UMO «Ekonomika ta upravlinnja». – Vypusk 1 (2016). – S. 11-22.
12. Nechajuk L. I. Ghoteljno-restorannyj biznes: menedzhment: Navch. posib. / L. I. Nechajuk, N. O. Telesh. – K.: Centr navchaljnoji literatury, 2003. – 348 s.
13. Sokolov B.N. Vnutrenniy audit i kontrol: organizatsiya, metodiki, praktika // Bukhgalterskiy uchet, 2010. — 272 s.
14. Stankevych Gh. Osoblyvosti systemy vnutrishnjogho kontrolju pidpryjemstva ta roboty vnutrishnjogho audytora // Audytor Ukrainy. - # 9 (226), 2014. – S. 32-37.
15. Shevchuk V. O. Problemy identyfikaciji ob'ektiv kontrolju ghospodarsjkykh system / V. O. Shevchuk // Rozvytok systemy obliku, analizu ta audytu v

Ukrajini: teorija, metodologhija, orghanizacija : tezy dop. 9-ji mizhnar. nauk. konf. – K. : Biznes Media Konsaltnyng, 2011. – S. 10-11.

16. Jacenko V. M. Vnutrishnij kontrolj na pidpryjemstvakh Ukrajinjy: problemy rozvytku ta shljakhy jikh vyrishennja // Visnyk Cherkasjkogho derzhavnogho tekhnologhichnogho universytetu. Serija: Ekonomichni nauky. – Cherkasy, 2012. – # 22. – S. 3–7.