



УДК 657

ОРГАНІЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ ПРОЦЕСУ ЦІНОУТВОРЕННЯ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

Василь Гик; Ірина Приступляк

Національний університет «Львівська політехніка», Львів, Україна

Резюме: Встановлено особливості процесу ціноутворення продукції власного виробництва в системі споживчої кооперації України. Сформовано основні етапи та послідовність складання калькуляційної картки у закладах ресторанного господарства. Розкрито порядок заповнення реєстру калькуляційних карток на прикладі підприємства споживчої кооперації ресторану «Світанок». Показано склад плану-меню, на основі якого розраховується добова потреба в продуктах для виготовлення страв. Розглянуто господарські операції та кореспонденцію рахунків з обліку формування цін на продукцію власного виробництва на прикладі ресторану «Світанок». Наведено перелік транспортно-заготівельних витрат, включених до собівартості продукції власного виробництва. Досліджено порядок встановлення торгових націнок на товари й продукцію, що реалізуються підприємством, а також їх відображення в бухгалтерському обліку. Охарактеризовано процес складання розрахунку розподілу торгової націнки на підставі даних аналітичного обліку товарів і продуктів у журналі К-4 (зведений) і аналітичного обліку торгової націнки у книзі № К-39. Встановлено особливості заповнення дебетової та кредитової частин книги № К-39. Розкрито особливості формування цін на продукцію, призначену для продажу працівникам закладу ресторанного господарства споживчої кооперації у дні їх роботи. Визначено склад бланка меню на відпускання харчування працівникам закладу (підприємства). Охарактеризовано вимоги до засобів інформування цін на продукцію й товари, що реалізуються підприємством, а також відповідальність у випадку їх недотримання. За результатами дослідження запропоновано основні напрями удосконалення облікових завдань процедури формування цін із застосуванням інформаційних систем та комп'ютерних технологій в закладах ресторанного господарства споживчої кооперації України.

Ключові слова: бухгалтерський облік, ціноутворення, продукція власного виробництва, споживча кооперація, ресторанне господарство.

https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.05.112

Отримано 15.10.2019

UDC 657

ORGANIZATION OF ACCOUNTING OF THE OWN PRODUCTS PRICING PROCESS IN CONSUMER COOPERATION RESTAURANTS OF UKRAINE

Vasyl Hyk; Iryna Prystupliak

Lviv Polytechnic National University, Lviv, Ukraine

Summary. The article deals with the peculiarities of the own products pricing process in the system of consumer cooperation. The main stages and the sequence of developing the calculation card in the restaurant industry establishments are formed. The procedure of calculation cards register completion on the example of «Svitanok» restaurant is explained. The menu-plan composition is shown. On its basis the daily demand of products for cooking is calculated. Business operations and accounts correspondence from own products pricing register on «Svitanok» restaurant example are considered. The list of transport and procurement costs included

in own products price is given. The procedure of establishing trade price increase of goods and products sold by the enterprise, as well as their reflection in accountin are investigated. The process of trade markup distribution arrangement based on analytical accounting of goods and products in journal K-4 (summary) and analytical accounting of trade mark in book K-39 is characterized. Peculiarities of filling in the debit and credit part of the book K-39 are determined. The peculiarities of products pricing for employees' sale on their working days are revealed. The composition of food supply menu for employees is determined. The requirements for means of informing the prices of products and goods sold by the enterprise, as well as the responsibility in case of their non-compliance, are characterized. The main directions of improvement of the pricing procedure accounting tasks using information systems and computer technologies are proposed according to the investigation results.

Key words: *accounting, pricing, own product, consumer cooperation, restaurant industry.*

https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.05.112

Received 15.10.2019

Постановка проблеми. Формування цін на продукцію власного виробництва – один із найважливіших факторів, що впливає на ефективність функціонування закладів ресторанного господарства. Це зумовлено, насамперед, тим, що від рівня цін на продукцію залежить фінансовий результат підприємства, його конкурентоспроможність, відносини зі споживачами та іншими суб'єктами ринку. Процес ціноутворення продукції власного виробництва пов'язаний з розрахунком калькуляційних карток, їх реєстрації в спеціальному реєстрі, а також складанні плану-меню. У зв'язку з цим для працівників ресторанного господарства процес калькулювання цін є одним із найтрудомісткіших, що зумовлено швидкою зміною цін на продукти та появою нових страв. На сьогодні актуальною проблемою є питання раціональної організації обліку процесу ціноутворення в ресторанному господарстві.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми бухгалтерського обліку підприємств ресторанного господарства споживчої кооперації відображені у працях таких вчених, як Бабенко С. Г., Барановська Т. В., Бутинець Ф. Ф., Верига Ю. А., Волошин А. М., Куцик П. О., Оніпко Т. В., Озеран В. О., Поддубна Н. М., Попітіч Т. В., Пушкар М. С., Романчук А. Л., Свидрук І. І., Таран-Лала О. М., Трушина Н. В., Фірсова Н. В. та ін.

Озеран В. О. обґрунтував і запропонував методикку та організацію обліку товарів, продуктів і тари з використанням книжково-журнальної форми бухгалтерського обліку [1]. Романчук А. Л. проаналізувала базові відмінності «кооперативного» бухгалтерського обліку, що формується під впливом галузевих та відомчих особливостей усієї системи споживчої кооперації України [2]. Попітіч Т. В. розглянула складові раціональної організації бухгалтерського обліку в системі споживчої кооперації України [3].

Фірсова Н. В., досліджуючи проблеми обліку витрат підприємств споживчої кооперації, зазначає, що «Доходи підприємства можна збільшити за рахунок підвищення цін на товари, але водночас це може спричинити зниження попиту населення, оскільки ціни диктує ринок. Тому основним важелем в ефективності діяльності підприємства залишається оптимізація витрат» [4]. Верига Ю. А. вважає, що з метою забезпечення своєчасного контролю за витратами і пошуком резервів їх зниження доцільно було б розширити аналітичний облік витрат у кооперативних підприємствах [5]. Разом з тим, незважаючи на вагомий внесок цих дослідників у розвиток обліку в закладах ресторанного господарства споживчої кооперації, потребують детальнішого розгляду питання обліку формування цін на продукцію власного виробництва.

Метою дослідження є визначення особливостей формування цін у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації та відображення процесу ціноутворення в бухгалтерському обліку.

Постановка завдання. Для досягнення поставленої мети визначено такі наукові завдання: встановити особливості процесу ціноутворення продукції власного

виробництва у системі споживчої кооперації; сформувані основні етапи складання калькуляційної картки у закладах ресторанного господарства; розглянути господарські операції та кореспонденцію рахунків з обліку формування цін на продукцію власного виробництва; дослідити порядок встановлення торгових націнок на товари і продукцію, що реалізуються підприємством, а також їх відображення в бухгалтерському обліку.

Виклад основного матеріалу. Заклади ресторанного господарства споживчої кооперації реалізують продукцію власного виробництва за цінами продажу. При визначенні ціни на кожну страву складають калькуляційні картки, у яких вказують найменування страви та її номер за збірником рецептур, найменування продуктів, що є сировиною для виготовлення цієї страви, та норми їх закладки згідно зі збірником рецептур, облікову ціну та вартість кожного виду продуктів (сировини) і всього набору, суму націнки до облікової вартості, суму ПДВ, відпускну вартість 100 страв (10 кг) та однієї страви (порції), вихід у готовому вигляді однієї страви (порції) в грамах (мл) [6, с. 13].

Алгоритм складання калькуляційної картки наведено на рис. 1.



Рисунок 1. Алгоритм складання калькуляційної картки закладів ресторанного господарства споживчої кооперації

Figure 1. Algorithm of calculation card development for consumer cooperation restaurants

Джерело: узагальнено автором на основі [7].

Як бачимо з рис. 1, процес складання калькуляційної картки є досить трудомістким. Крім того, кожна зміна цін на продукти або поява нових страв зумовлюють перерахунок калькуляційної картки.

Калькуляційну картку підписує керівник закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва (старший кухар) та особа, яка склала цей документ (калькулятор або бухгалтер). Підписи ставляться в кожній графі картки. Калькуляційна картка складається у двох примірниках, один з яких знаходиться у бухгалтерії, а другий – на виробництві (у завідувача виробництвом або старшого кухаря) [8, с.144].

Після складання калькуляційних карток їх реєструють у спеціальному реєстрі (рис. 2).

Реєстр калькуляційних карток на 2019 рік			
Порядковий номер	Дата відкриття калькуляційної картки	Назва страви	№ страви за збірником рецептур
1	01.02	Салат зі свіжої капусти	105
2	15.02	Риба смажена	531
3	01.04	Курка смажена	645
4	03.06	Салат «Лакомка»	154

Рисунок 2. Зразок заповнення реєстру калькуляційних карток (на прикладі ресторану «Світанок»)

Figure 2. Example of filling in the calculation cards register (on the example of «Svitanok» restaurant)

Джерело: сформовано автором.

Під час формування цін на продукцію власного виробництва підприємства споживчої кооперації використовують збірник рецептур страв і кулінарних виробів, на основі якого визначають норми витрачання продуктів для приготування однієї страви. Дані, що відображаються в збірниках рецептур наведено на рис.3.

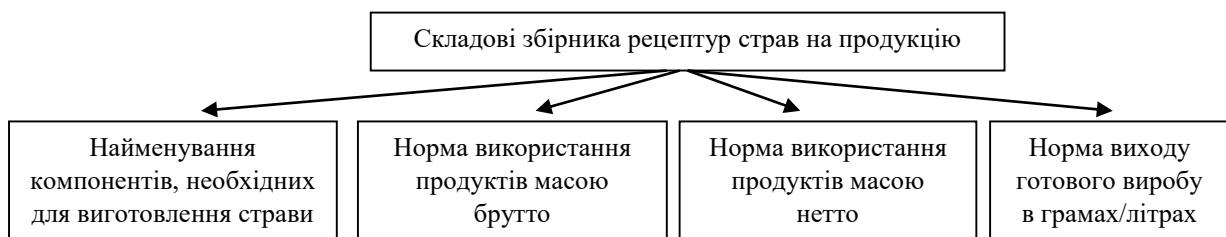


Рисунок 3. Складові збірника рецептур страв на продукцію

Figure 3. Components of products recipes collection

Джерело: сформовано автором.

Для визначення добової потреби в продуктах складають план-меню, що містить:

- найменування та коротку характеристику страв;
- номер страв за збірником рецептур;
- код страви;
- кількість (маса страви);
- ціна.

Операції з надходження товарів і продуктів у комору, буфет, на кухню та їх відпуск з кухні у буфет, а також їх реалізація споживачам відображаються в обліку на субрахунку 2823 «Товари і продукти в закладах ресторанного господарства» на відповідних аналітичних рахунках «комора», «кухня», «буфет (бар)» за кінцевими продажними (роздрібними) цінами, що визначаються в момент надходження [1, с. 171].

Для визначення собівартості реалізованих товарів і продуктів використовується аналітичний рахунок 9023 «Собівартість реалізованих товарів і продуктів у ресторанному господарстві» [8, с. 155]. Протягом місяця за дебетом цього рахунку відображають вартість товарів і продуктів за цінами продажу, а в кінці місяця цю суму коригують до фактичної собівартості (без реалізованої торгової націнки, яка визначається на підставі рахунку).

Господарські операції та кореспонденція рахунків з обліку формування цін на продукцію власного виробництва на прикладі ресторану «Світанок» наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Кореспонденція рахунків з обліку процесу ціноутворення продукції (на прикладі ресторану «Світанок»)

Table 1

Correspondence of accounts for products pricing (on the example of «Svitanok» restaurant)

Зміст господарської операції	Кореспонденція рахунків	
	Дебет	Кредит
Оприбутковано на кухню продукти, отримані з комори	2823 (кухня)	2823 (комора)
Оприбутковано продукцію в буфет з кухні	2823 (буфет)	2823 (кухня)
Списано вартість реалізованої продукції власного виробництва	9023	2823
Відображено торгову націнку на реалізовані товари і продукти, що визначена згідно з розрахунком	9023	2853
Списано вартість реалізованої продукції працівникам: - списано пільгову вартість продукції - списано суму знижки	9023 2853	2823 2823

Джерело: сформовано автором.

До собівартості придбаних товарів та продуктів відносяться витрати, що пов'язані з використанням транспорту, оплатою навантажувально-розвантажувальних робіт, відрядженнями, витратами зі страхування ризиків транспортування запасів, які відображаються на субрахунку 2893 «Транспортно-заготівельні витрати у закладах ресторанного господарства».

Протягом місяця ці витрати, а також суми витрат на реалізовані товари та продукти й витрати на їх залишок на кінець місяця записують у журналі № К-4 на окремому аналітичному рахунку. Вказані витрати визначають на підставі розрахунку, складеного бухгалтерією.

З метою встановлення єдиного підходу до ціноутворення в ресторанному господарстві було прийнято Положення про порядок формування і застосування цін в об'єктах громадського харчування споживчої кооперації України [9], згідно з яким заклади ресторанного господарства встановлюють торгову націнку, яку включають в ціну продажу та відображають в рахунках-фактурах окремим рядком.

Для обліку торгової націнки застосовується субрахунок другого порядку 2853 «Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства». За

кредитом субрахунку відображають сформовану націнку на товари і продукти, що реалізовані та вибули. Сальдо субрахунку включають у звітність згорнуто в складі статті «Товари», так як субрахунок 2853 «Торгова націнка на товари і продукти в закладах господарства» є контрактивним.

Відображення в бухгалтерському обліку суми торгової націнки на реалізовані товари і продукти здійснюють методом червоного сторно у зв'язку з тим, що за дебетом субрахунку 9023 «Собівартість реалізованих товарів і продуктів у ресторанному господарстві» формується собівартість реалізованих товарів і продуктів, тобто коригується продажна вартість до їх фактичної собівартості.

Господарські операції та кореспонденція рахунків з обліку торгової націнки наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Кореспонденція рахунків з обліку торгової націнки на продукцію (на прикладі ресторану «Світанок»)

Table 2

Correspondence of accounts for products trade price increase (on the example of «Svitanok» restaurant)

Зміст господарської операції	Кореспонденція рахунків	
	Дебет	Кредит
Відображено торгову націнку на товари і продукти, отримані закладами ресторанного господарства від різних постачальників, а також своїх заготівельних і виробничих підприємств, що знаходяться на одному балансі	2823	2853
Відображено суму торгової націнки на товари і продукти отриманих від своїх роздрібних підприємств, що призначена на покриття витрат закладу ресторанного господарства	2852	2853
Відображено торгову націнку на товари і продукти, відпущені своїм структурним підрозділам (комора, кухня, склад, буфет, бар), що мають більший або менший рівень націнки:		
а) якщо збільшується націнка:		
- вартість товарів і продуктів;	2823	2823
- сума різниці вартості товарів і продуктів;	2823	2853
б) якщо зменшується націнка:		
- сума різниці вартості товарів і продуктів;	2823	2823
- вартість товарів і продуктів	2853	2823

Джерело: сформовано автором.

У закладах ресторанного господарства споживчої кооперації сума націнки встановлюється для покриття не тільки витрат торгівлі, а й витрат, пов'язаних із виробництвом продукції, які полягають у гарячому й холодному обробленні. Таким чином, націнка призначена для покриття технологічних витрат підприємства, включається до ціни продажу продукції власного виробництва.

У кінці місяця визначають суму торгової націнки на продукцію власного виробництва, що реалізована за місяць, а також на продукцію, що залишилася на кінець місяця. Для цього складають розрахунок розподілу торгової націнки на підставі даних аналітичного обліку товарів і продуктів у журналі К-4 (зведений) й аналітичного обліку торгової націнки у книзі № К-39.

За дебетом книги № К-39 відображається націнка на товари і продукти, що вибули за місяць, а в кредитовій частині цієї книги – сальдо на початок місяця, сформована націнка на товари і продукти за місяць, реалізована торгова націнка та сальдо на кінець місяця.

Заклади ресторанного господарства споживчої кооперації формують ціни на продукцію власного виробництва самостійно або на договірних засадах, враховуючи попит та пропозицію на ринку. Проте розмір націнок встановлюють правління споживчих товариств та районних спілок щодо кожного об'єкта громадського харчування, а також правління облспоживспілок відповідно до категорії цього об'єкта.

Крім цього, продукція власного виробництва може реалізовуватись працівникам закладу ресторанного господарства у дні їх роботи. У цьому випадку відпуск продукції відбувається за пільговою вартістю страв, тобто без націнки або з визначеною знижкою.

Відпуск страв з кухні працівникам ресторану оформляють у відомості харчування та меню, форма якої затверджена наказом Міністерства економіки України [10]. Складові бланка меню на відпуск харчування працівникам наведено на рис. 4.

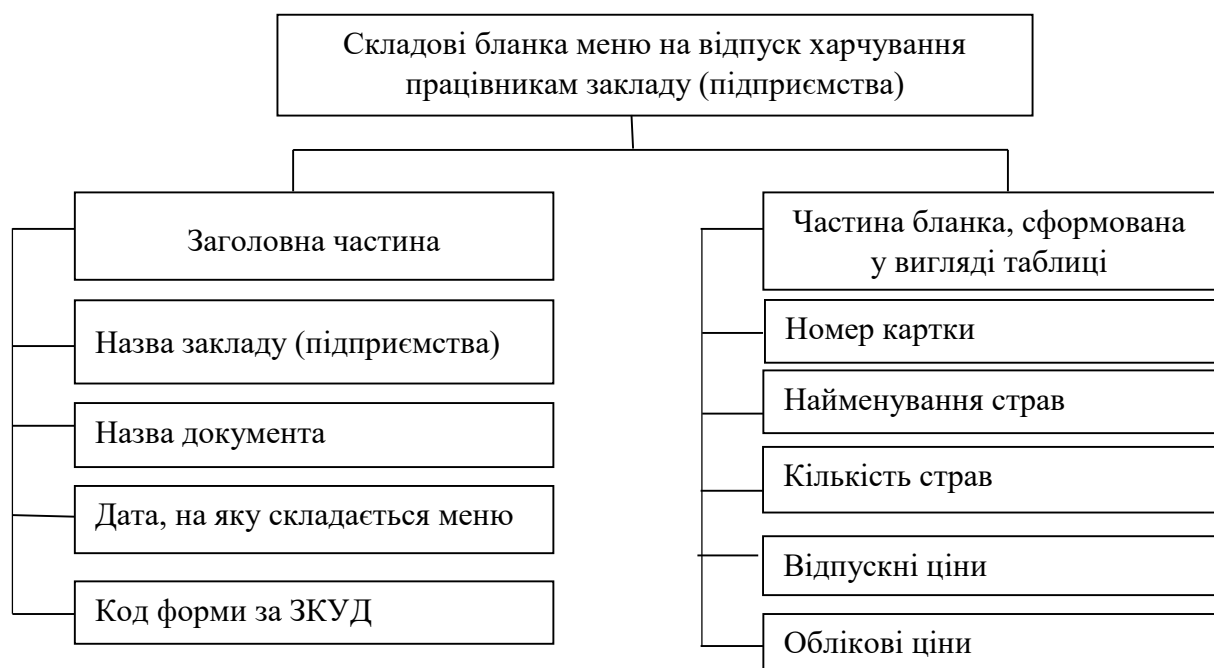


Рисунок 4. Склад бланка меню на відпуск харчування працівникам закладу (підприємства)

Figure 4. Composition of nutrition menu for enterprise employees

Джерело: сформовано автором.

У сегменті бланка, що представлений у вигляді таблиці, кількість страв вказується відповідно до кількості працівників закладу ресторанного господарства у день, на який складається меню. В окремих графах зазначають відпускні та облікові ціни, де окремо вписують ціну однієї страви та загальну суму. Після таблиці бланка ставлять підписи особи, що склали і затвердили меню на відпуск харчування працівникам закладу (підприємства).

Заклади ресторанного господарства споживчої кооперації інформують покупців про ціни на власну продукцію за допомогою меню та цінників. Меню призначене для надання покупцям інформації про перелік страв, масу однієї порції та її ціну. У преїскурантах на алкогольні напої вказується їх найменування, ємність та вартість пляшки, ціна за 50 та 100 мл.

Під час складання меню, цінників та преїскурантів на алкогольні напої заклади споживчої кооперації повинні дотримуватись вимог щодо складу та оформлення засобів

інформування цін на продукцію власного виробництва, за порушення яких передбачені фінансові санкції.

Висновки. Процес ціноутворення продукції власного виробництва в підприємствах споживчої кооперації має певні особливості. Зокрема, це стосується відображення в бухгалтерському обліку операцій, пов'язаних з оприбуткуванням продуктів на кухню, відпуском продукції власного виробництва, списанням собівартості реалізованої продукції, а також відображення торгової націнки на товари та продукти в закладах ресторанного господарства.

На сьогодні актуальною проблемою є те, що всі процеси, пов'язані з калькулюванням цін, виконують вручну бухгалтери. Автоматизація цих процесів значно полегшить облікову роботу, а саме:

- розрахунок вартості страв на основі калькуляційних карток виконуватиметься автоматично, бухгалтеру необхідно буде лише обрати необхідні компоненти страви;
- за будь-якої зміни цін на сировину калькуляційні картки будуть автоматично перераховані, варто буде тільки вказати нові ціни на інгредієнти;
- складені калькуляції будуть автоматично реєструватись в спеціальному реєстрі;
- відбуватиметься автоматичний розрахунок добової потреби в продуктах у вигляді плану-меню.

Conclusions. The process of own products pricing in consumer cooperation has certain peculiarities. This, particularly, includes accounting reflection of operations connected with recognition of products for the kitchen, distribution of own products, writing off the sold products cost as well as the reflection of trade price increase on goods and products in restaurants.

Today, all the processes concerning prices calculating are carried out manually by accountants. This is the most pressing challenge. Automation of these processes will considerably simplify the accounting work, i.e.:

- calculation of the dishes cost on the basis of calculation cards will be carried out automatically, the accountant should select only required dish components;
- with any change in raw materials prices, the calculation cards will be automatically recalculated, only new ingredients prices should be indicated;
- developed calculations will be automatically registered in the special register;
- the daily products need in the form of menu plan will be calculated automatically.

Список використаної літератури

1. Озеран Н. М. Облік товарів, продуктів і тари у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації. Вісник Львівської комерційної академії. 2014. № 46. С. 168–173.
2. Романчук А. Л. Бухгалтерський облік на підприємствах споживчої кооперації: відомчі та галузеві особливості. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2018. № 4 (72). С. 105–114.
3. Попітіч Т. В. Передумови раціональної організації бухгалтерського обліку в споживчій кооперації. Економічний аналіз. 2010. № 6. С. 303–305.
4. Фірсова Н. В. Особливості обліку витрат підприємств роздрібної торгівлі споживчої кооперації України. Економіка і організація управління. 2016. № 4 (24). С. 262–268
5. Верига Ю. А. Особливості фінансового обліку витрат в торговельних підприємствах споживчої кооперації. Збірник Львівської комерційної академії, 2012. С. 71–74.
6. Леперт Д. В. Особливості ціноутворення та його облік на підприємствах ресторанного господарства. Молодий вчений. 2015. № 3 (18). С. 12–15.

7. Адамович Н. М. Калькуляція вартості і розрахунок цін на продукцію. Податки та бухгалтерський облік. 2017. № 48. URL: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/2017/june/issue-48/article-28152.html> (дата звернення: 10.10.2019).
8. Озеран В. О., Куцик П. О., Озеран Н. М., Попітїч Т. В., Тивончук О. І., Кузьма Х. В. Бухгалтерський облік у контролі діяльності торговельно-сервісних підприємств споживчої кооперації. Львів: Растр-7, 2018. 298 с.
9. Положення про порядок формування і застосування цін в об'єктах громадського харчування споживчої кооперації України, затв. Наказом Укоопспілки № 200 від 27.12.1993. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0007-94/conv> (дата звернення: 10.10.2019).
10. Наказ Міністерства економіки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами» від 17.06.2003 р. № 157. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03>.

References

1. Ozeran N. M. Oblik tovariv, produktiv i tary u zakladakh restorannoho hospodarstva spozhyvchoyi kooperatsiyi. Goods, products and containers Accounting in establishments of consumer cooperation restaurants. Visnyk Lvivskoi komertsynoi akademii. 2014. No. 46. P. 168–173.
2. Romanchuk A. L. Bukhhalters'ky oblik na pidpryyemstvakh spozhyvchoyi kooperatsiyi: vidomchi ta haluzevi osoblyvosti. Accounting in consumer cooperation established: departmental and sectoral peculiarities. Visnyk Chernivetskogo torgovelnо-ekonomichnogo instytutu. 2018. No. 4 (72). P. 105–114.
3. Popitich T. V. Peredumovy ratsional'noyi orhanizatsiyi bukhhalters'koho obliku v spozhyvchiy kooperatsiyi. Prerequisites for accounting rational organization in consumer cooperation. Ekonomichnyy analis. 2010. No. 6. P. 303–305.
4. Firsova N. V. Osoblyvosti obliku vytrat pidpryyemstv rozdribnoyi torhivli spozhyvchoyi kooperatsii Ukrainy. Peculiarities of Cost Accounting in Consumer Cooperation in Ukraine. Ekonomika i orhanizatsiya upravlinnya. 2016. No. 4 (24). P. 262–268.
5. Veryga U. A. Osoblyvosti finansovoho obliku vytrat v torhovel'nykh pidpryyemstvakh spozhyvchoyi kooperatsiyi. Features of financial accounting of expenses in trade enterprises of consumer cooperatives. Zbirnyk L'vivskoyi komertsynoi akademii. 2012. P. 71–74.
6. Lepert D. V. Osoblyvosti tsinoutvorennya ta yoho oblik na pidpryyemstvakh restorannoho hospodarstva. Peculiarities of pricing and its accounting in the restaurants. Molodyy vchenyy. 2015. No. 3 (18). P. 12–15.
7. Adamovych N. M. Kalkulyatsiya vartosti i rozrakhunok tsin na produktsiyu. Podatky ta bukhhaltersky oblik. 2017. No. 48. URL: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/2017/june/issue-48/article-28152.html> (accessed 10.10.2019). [In Ukrainian].
8. Ozeran V. O., Kutsyk P. O., Ozeran N. M., Popitich T. V., Tyvonchuk O. I., Kuzma K. V. Bukhhaltersky oblik u kontroli diyalnosti torhovelno-servisnykh pidpryyemstv spozhyvchoyi kooperatsiyi. Lviv: Rastr-7, 2018. 298 p. [In Ukrainian].
9. Polozhennya pro poryadok formuvannya i zastosuvannya tsin v obyektakh hromadskoho kharchuvannya spozhyvchoyi kooperatsiyi Ukrayiny, zatverdzhene nakazom Ukoopsilky vid 27.12.1993. No. 200. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0007-94/conv> (accessed 10.10.2019). [In Ukrainian].
10. Nakaz Ministerstva ekonomiky Ukrayiny “Pro zatverdzhennya Metodychnykh rekomendatsiy shchodo vprovadzhennya natsional'nykh polozhen (standartiv) bukhhalters'koho obliku u sferi hromadskoho kharchuvannya i pobutovykh posluh, harmonizovanykh z mizhnarodnymy standartamy” vid 17.06.2003. No. 157. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03> (accessed 10.10.2019). [In Ukrainian].