

УДК 657.1:640.43

JEL M41, O33

DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2026-14-21>**Новак У.П.**

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи,
Національний лісотехнічний університет України
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4133-7139>

Ulyana Novak

Ukrainian National Forestry University

Клим Н.М.

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи,
Національний лісотехнічний університет України
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4949-6644>

Nadiia Klym

Ukrainian National Forestry University

Грицак О.С.

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи,
Національний лісотехнічний університет України
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0571-7487>

Oksana Hrytsak

Ukrainian National Forestry University

ОРГАНІЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ: ІНТЕГРОВАНА МОДЕЛЬ ЦИФРОВОГО ОБЛІКОВОГО СЕРЕДОВИЩА

ORGANIZATION OF ACCOUNTING IN RESTAURANT ENTERPRISES UNDER DIGITAL TRANSFORMATION: AN INTEGRATED MODEL OF THE DIGITAL ACCOUNTING ENVIRONMENT

Анотація. У статті досліджено сучасні підходи до організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації. Проаналізовано еволюцію організації облікового процесу від традиційної моделі, що базувалася на паперовому документообігу та відокремленому функціонуванні структурних підрозділів, до сучасної інтегрованої моделі цифрового облікового середовища. Узагальнено функціональні можливості сучасних ресторанних інформаційних систем, зокрема POS-систем, Kitchen Display System (KDS), програмних реєстраторів розрахункових операцій (ПРРО), складських модулів та бухгалтерських інформаційних систем. Запропоновано авторську інтегровану модель цифрового облікового середовища закладу ресторанного господарства, яка забезпечує автоматизацію інформаційних потоків між закупівлею, складським господарством, виробництвом, реалізацією продукції та бухгалтерським обліком. Обґрунтовано практичне значення моделі для підвищення ефективності організації бухгалтерського обліку, оперативності управління та інформаційного забезпечення прийняття управлінських рішень.

Ключові слова: бухгалтерський облік, організація обліку, ресторанне господарство, цифрове облікове середовище, автоматизація обліку, інформаційні системи.

Abstract. Introduction. The digital transformation of the hospitality industry has fundamentally changed approaches to the organization of accounting in restaurant enterprises. Traditional accounting models, based on paper documents, fragmented information flows, and manual data processing, are no longer capable of meeting the requirements for operational management and timely decision-making. The implementation of integrated digital information systems enables restaurants to automate accounting processes, synchronize information flows among structural units, and create a unified digital accounting environment. **Purpose.** The purpose of this study is to develop and substantiate an integrated model of the digital accounting environment for restaurant enterprises under conditions of digital transformation, as well as to determine the role of modern information systems in improving the organization of accounting processes. **Methods.** The research is based on a combination of general scientific and special research methods, including analysis and synthesis, comparison, systematization, abstraction, graphical modeling, and structural-functional analysis. **Results.** The key differences between traditional and contemporary accounting approaches are identified and summarized. The functional capabilities of modern restaurant information systems, including POS systems, Kitchen Display Systems (KDS), software-based fiscal cash registers (PRRO), warehouse management modules, and accounting information systems (ERP), are analyzed. An integrated model of the digital accounting environment

is proposed, demonstrating the interaction of procurement, warehouse management, kitchen operations, sales, accounting, and management analytics within a unified information space. **Conclusion.** The findings confirm that the digital transformation of restaurant enterprises requires a transition from fragmented accounting procedures to an integrated digital accounting environment. The scientific contribution of the study lies in the development of an integrated accounting model that combines operational, warehouse, production, financial, and managerial accounting within a unified digital information space.

Keywords: accounting, organization of accounting, restaurant industry, digital accounting environment, accounting automation, information systems.

Постановка проблеми. Заклади ресторанного господарства є одними з найбільш динамічних суб'єктів сфери послуг, діяльність яких характеризується значною кількістю господарських операцій, високою швидкістю обігу запасів, широким асортиментом продукції та необхідністю оперативного прийняття управлінських рішень. У сучасних умовах цифрової економіки значна частина закладів ресторанного господарства використовує інтегровані інформаційні системи, що об'єднують процеси закупівлі, складського обліку, виробництва, реалізації продукції, розрахункових операцій та бухгалтерського обліку в єдиному цифровому середовищі. Це суттєво змінює традиційну організацію облікового процесу та інформаційні потоки між структурними підрозділами підприємства.

Розвиток цифрових технологій, зокрема POS-систем, систем кухонних дисплеїв Kitchen Display System (KDS), програмних реєстраторів розрахункових операцій (ПРРО), ERP-систем та бухгалтерських інформаційних систем, створює можливості для автоматизації значної частини облікових процедур, оперативного контролю руху запасів, формування первинних даних у місці здійснення операції та їх подальшого передавання до бухгалтерської системи. Інтеграція цих технологій також розширює можливості управлінської аналітики та контролю господарських процесів. За таких умов змінюється не лише технологія ведення бухгалтерського обліку, а й його роль у системі управління підприємством: бухгалтерський облік перетворюється на важливий елемент цифрової інформаційної інфраструктури ресторану.

Разом із тим більшість існуючих методичних підходів до організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства ґрунтується на традиційній моделі документообігу, побудованій на послідовному русі паперових первинних документів між коморою, кухнею, торговим залом і бухгалтерією, що уже не повною мірою відображає сучасну практику функціонування ресторанного бізнесу, у якій більшість господарських операцій здійснюється та обробляється в електронному середовищі із використанням інтегрованих інформаційних систем.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У сучасних дослідженнях цифрову трансформацію обліку розглядають не лише як заміну ручних процедур програмними засобами, а як зміну способу формування, передавання та використання облікової інформації. Перехід до інтегрованих систем дає змогу поєднати дані операційного, фінансового й управлінського обліку, однак водночас посилює вимоги до якості первинних даних, внутрішнього контролю, розмежування доступу та професійної компетентності персоналу.

Питання цифрової трансформації бухгалтерського обліку активно досліджуються у працях вітчизняних і

зарубіжних науковців. Зокрема, О. Мацків [2] розглядає еволюцію бухгалтерського обліку від традиційної автоматизації до інтелектуальних облікових систем, обґрунтовуючи роль ERP-систем, хмарних технологій, штучного інтелекту та аналітики даних у розвитку сучасного обліку. Ю. Мискін, В. Краєвський та В. Скорик [4] досліджують особливості діджиталізації бухгалтерського обліку підприємств, акцентуючи увагу на інтеграції цифрових технологій у систему інформаційного забезпечення управління. В. Папіш [7] розглядає підходи до формування та практичного впровадження інформаційних технологій у фінансовий, податковий і статистичний облік, наголошуючи на необхідності узгодження технологічних рішень із завданнями окремих підсистем обліку. Г. Левків, І. Франчук, Г. Леськів та О. Грицак [9] пов'язують використання цифрових технологій із підвищенням ефективності облікових процесів, автоматизацією оброблення інформації та розвитком аналітичного забезпечення управління. Питання розвитку обліково-аналітичних систем в умовах цифровізації економіки досліджують також О. Осадча та О. Павелко [6].

Зарубіжні дослідники [10] наголошують, що цифровізація змінює межі між обліком, контролем і управлінням. За умов інтеграції цифрових платформ, аналітики даних та автоматизованих бізнес-процесів бухгалтерська функція дедалі більше змищується від реєстрації вже здійснених операцій до перевірки даних, інтерпретації показників і підтримки управлінських рішень.

Останніми роками значна увага приділяється цифровій трансформації підприємств ресторанного бізнесу. У працях В. Русавської, С. Кожухівського [8], П. Горішевського та О. Мальованої [1] та інших дослідників цифровізація розглядається як стратегічний чинник підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Автори досліджують вплив цифрових платформ, мобільних застосунків, онлайн-бронювання, цифрових меню, автоматизації внутрішніх комунікацій та інформаційних систем управління на ефективність діяльності підприємств індустрії гостинності.

Практичні аспекти цифровізації ресторанного бізнесу висвітлено також у дослідженні [14], у якому запропоновано сучасну модель використання POS-систем як основного елемента цифрової інфраструктури малого ресторанного підприємства. Автори обґрунтовують, що інтеграція POS-систем із процесами приймання замовлень, управління запасами, виробництва та фінансового обліку забезпечує автоматизацію операційної діяльності, підвищує якість управління та ефективність використання ресурсів ресторану [14].

Галузеві особливості обліку сировини, виробництва, реалізації та розрахунків у закладах ресторанного господарства систематизовано у підручнику «Облік у галузях економіки» [5]. Організаційні вимоги до

обліку підприємств сфери послуг у цифровій економіці раніше обґрунтовано Н. Зарудною, О. Кундеусом і Н. Клим [15]. Автори пов'язують результативність цифровізації не лише з впровадженням програмного продукту, а й із належною організацією облікового процесу, узгодженням інформаційних потоків, електронним документуванням, внутрішнім контролем, захистом даних і підготовкою працівників. Галузева специфіка таких закладів, у діяльності яких поєднуються процеси постачання, зберігання запасів, виробництва, реалізації продукції та розрахунків зі споживачами, зумовлює необхідність побудови спеціалізованої моделі цифрового облікового середовища.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Наукові праці достатньо повно висвітлюють загальні напрями цифровізації обліку та окремі технології ресторанного бізнесу, проте організаційний зв'язок між ними розкрито фрагментарно. Потребують уточнення склад цифрового облікового середовища закладу, точки формування первинних даних, порядок їх передавання між POS-системою, KDS, складським модулем, ПРРО та бухгалтерською системою, а також процедури контролю повноти й достовірності автоматично сформованої інформації. Недостатньо визначено функції та межі відповідальності бухгалтера за умов, коли первинні дані формуються в операційних підсистемах, а частина бухгалтерських записів створюється автоматизовано на основі попередньо налаштованих алгоритмів.

Мета статті. Метою статті є обґрунтування теоретико-методичних засад організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації та розроблення інтегрованої моделі цифрового облікового середовища, яка визначає взаємозв'язок бізнес-процесів, функціональних інформаційних систем і контрольних процедур та забезпечує безперервне формування, передавання й використання даних для ведення обліку, складання звітності, проведення аналітичних процедур і прийняття управлінських рішень.

Виклад основного матеріалу дослідження. Традиційна модель організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства сформувалася в умовах переважно паперового документообігу та відокремленого функціонування структурних підрозділів. Інформаційні потоки формувалися послідовно: від постачальника до комори, далі – до кухні, торгового залу та бухгалтерії. Значна частина облікових операцій виконувалася вручну, що спричиняло дублювання інформації, затримки в її обробленні та підвищувало ризик помилок [3; 5].

У сучасних закладах ресторанного господарства організація бухгалтерського обліку базується на використанні інтегрованих інформаційних систем, які дають змогу автоматизувати основні бізнес-процеси підприємства. На відміну від традиційної моделі, коли первинна інформація накопичувалася в окремих структурних підрозділах і лише згодом передавалася до бухгалтерії, сучасні програмні продукти забезпечують безперервний рух інформації між усіма учасниками облікового процесу. За умови належної інтеграції формується цифрове облікове середовище, у якому первинні дані вводяться безпосередньо в місці здійснення операції та надалі передаються до складської, вироб-

ничої, бухгалтерської й аналітичної підсистем без повторного ручного введення [2; 6; 10; 15].

У практиці українських закладів ресторанного господарства використовують Poster POS, SERVIO, R-Keer та інші програмні рішення [11-13]. Їх функціональність і склад модулів відрізняються, тому некоректно ототожнювати кожен ресторанну систему з повноцінною ERP-системою. Залежно від конфігурації вони можуть автоматизувати приймання замовлень, продажі, складський облік, технологічні карти, програми лояльності та управлінську аналітику, а обмін даними з ПРРО, банківськими сервісами й бухгалтерськими програмами здійснюється через вбудовані модулі або окремо налаштовані інтеграції. Саме узгодженість цих компонентів, а не наявність одного програмного продукту, формує цифрове облікове середовище закладу.

Важливим елементом цифрового облікового середовища є бухгалтерська інформаційна система, у якій узагальнюються дані про запаси, доходи, витрати, розрахунки, податки та фінансові результати. Залежно від масштабу й потреб підприємства для цього можуть використовуватися ERP-системи або спеціалізовані бухгалтерські програми. Їх інтеграція з POS-системою, складським модулем, KDS, ПРРО та банківськими сервісами дає змогу зменшити повторне введення даних і скоротити строки підготовки звітності.

Автоматизоване передавання даних не усуває необхідності професійного контролю. До функцій бухгалтера належать перевірка відповідності довідників номенклатури та рахунків обліку, контроль повноти імпорту операцій, правильності податкових реквізитів, обґрунтованості повернень, скасування, списань і ручних коригувань, а також верифікація автоматично сформованих бухгалтерських проведення. Такий підхід відповідає організаційним вимогам до обліку підприємств сфери послуг у цифровій економіці [15].

Отже, цифрове облікове середовище закладу ресторанного господарства модель обліку виникає внаслідок інтеграції операційних і бухгалтерських підсистем, а не простого перенесення традиційних документів в електронну форму. Його результативність залежить від єдиних довідників, визначених правил обміну даними, контрольних процедур і відповідальності працівників за інформацію, введenu в місці здійснення операції [15].

Проведений аналіз свідчить, що цифровізація ресторанного бізнесу змінює основні елементи організації бухгалтерського обліку – способи документування господарських операцій, порядок передавання даних, процедури контролю та формування аналітичної інформації. Основні відмінності між традиційною та цифровою моделями організації бухгалтерського обліку узагальнено в табл. 1.

Дані табл. 1 свідчать, що цифрова трансформація ресторанного бізнесу зумовила якісні зміни в організації бухгалтерського обліку. Якщо традиційна модель базувалася на паперовому документообігу, послідовному передаванні інформації між структурними підрозділами та ручному введенні облікових даних, то сучасна модель ґрунтується на інтеграції цифрових інформаційних систем, автоматизації облікових процедур і безперервному обміні даними. За таких умов бухгалтерський облік трансформується із системи реє-

Таблиця 1

Порівняльна характеристика традиційної та цифрової моделей організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства

Ознака	Традиційна модель	Цифрова модель
Первинні документи	Паперові документи	Електронні первинні документи, електронний документообіг
Передавання інформації	Ручне передавання між підрозділами	Автоматичний обмін даними між інформаційними системами
Облік запасів у коморі	Картки складського обліку, товарна книга	Автоматизований складський модуль
Облік виробництва	Паперові калькуляційні картки	Електронні технологічні та калькуляційні картки
Облік реалізації	Касовий апарат	POS-система, інтегрована з ПРРО
Бухгалтерський облік	Ручне введення первинних документів	Автоматизоване передавання та узагальнення облікових даних
Контроль господарських операцій	Після завершення операцій	Оперативний та періодичний автоматизований контроль
Аналітичне забезпечення	Регламентована бухгалтерська звітність	Управлінські дашборди, BI-аналітика, KPI

Джерело: сформовано авторами на основі [3; 5; 15]

страції господарських операцій у складову єдиного цифрового інформаційного середовища підприємства.

Для відображення організаційних і функціональних зв'язків між учасниками облікового процесу запропоновано модель цифрового облікового середовища закладу ресторанного господарства. Вона охоплює постачання, електронне документування, закупівлі, складський і виробничий облік, реалізацію, фіскалізацію розрахунків, банківські операції, кадрові розрахунки, бухгалтерське узагальнення даних, звітність, аналітику та зворотний вплив управлінських рішень на операційні процеси (рис. 1).

Запропонована модель відображає організацію бухгалтерського обліку сучасного закладу ресторанного господарства як сукупність взаємопов'язаних бізнес-процесів, цифрових підсистем, інформаційних потоків і контрольних процедур. На відміну від традиційної моделі, де інформація послідовно передавалася між окремими підрозділами переважно у формі паперових документів, у цифровому середовищі облікові дані формуються в місці виникнення операції, але набувають статусу достовірної бухгалтерської інформації лише після проходження встановлених процедур ідентифікації, перевірки та узгодження. У її межах поєднуються постачання, закупівлі, складський облік, виробництво, реалізація, розрахункові операції, кадровий облік, бухгалтерське узагальнення інформації, звітність та управлінська аналітика. Тому цифровізація розширює контрольну й аналітичну роль бухгалтерії, а не усуває її.

1. Постачальники та електронний документообіг. Початковою ланкою моделі є постачальники, від яких заклад отримує продовольчу сировину, напівфабрикати, покупні товари, допоміжні матеріали, тару та послуги. Господарські операції з постачання супроводжуються електронними первинними документами, зокрема видавковими накладними, товарно-транспортними накладними, рахунками та інвойсами, сертифікатами якості, документами щодо безпечності харчових продуктів, податковими накладними.

Електронний документообіг дає змогу скоротити час на оброблення документів, уникнути повторного введення інформації та забезпечити швидку звірку даних між рестораном і постачальником. Документи можуть передаватися через спеціалізовані сервіси

електронного документообігу та підписуватися кваліфікованим електронним підписом.

2. Модуль закупівель забезпечує планування та організацію забезпечення ресторану необхідними запасами. Його інформаційною основою є фактичні залишки на складі, мінімальні й нормативні рівні запасів, прогноз продажів, виробнича програма, план-меню, історія споживання сировини, строки придатності продукції. У системі формуються заявки на закупівлю, замовлення постачальникам, погоджуються ціни, строки й умови поставки. Автоматизована система може також порівнювати пропозиції постачальників, контролювати виконання договорів і фіксувати зміни закупівельних цін. Таким чином, закупівлі здійснюються не лише на підставі суб'єктивного рішення відповідальної особи, а на основі актуальних облікових та аналітичних даних.

3. Складський модуль і комора. Після надходження продукції комірник або інша матеріально відповідальна особа перевіряє фактичну кількість, якість, комплектність, строки придатності, маркування, умови та температуру транспортування, відповідність супровідним документам. Підтверджене надходження реєструється у складському модулі. Система фіксує інформацію про постачальника, закупівельну ціну, дату надходження, партію, строк придатності, місце зберігання та матеріально відповідальну особу.

4. Виробничий підрозділ – кухня. Передача сировини з комори на кухню оформляється в системі як внутрішнє переміщення запасів. Підставою можуть бути план-меню, виробниче завдання, електронна вимога або фактичні замовлення споживачів. Облік виробництва ґрунтується на технологічних картах і калькуляційних картках. Під час реєстрації реалізації страв система може автоматизовано визначати нормативне списання сировини відповідно до затверджених технологічних карт і калькуляційних карток. Водночас у системі можуть формуватися дані про фактичне використання продуктів, технологічні втрати, виробничі відходи, вихід готових страв і списання зіпсованої продукції. Розбіжності між нормативним і фактичним використанням сировини виявляються за результатами інвентаризації, контрольного приготування страв або аналізу відхилень.

5. Торговий зал і POS-система. У торговому залі офіціант або касир реєструє замовлення через POS-

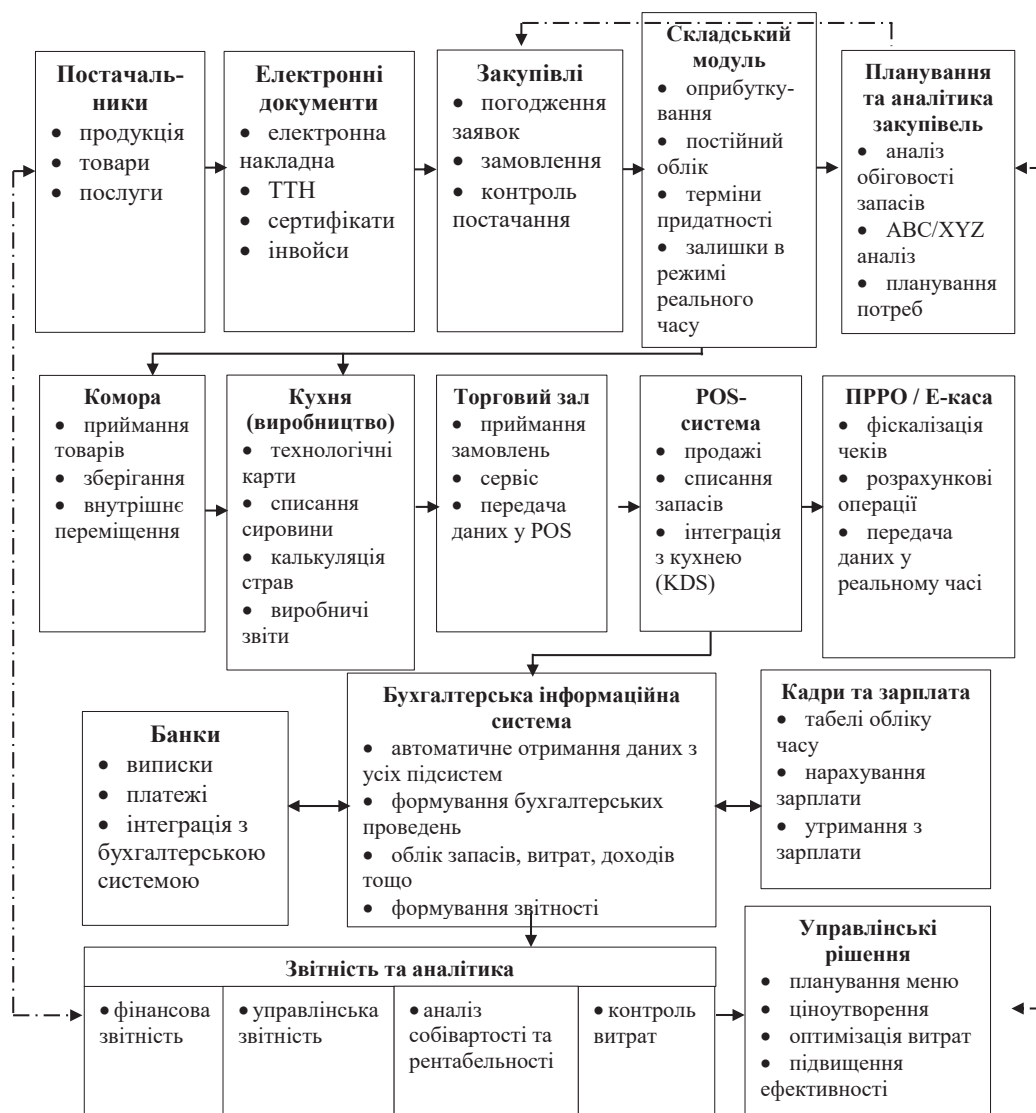


Рис. 1. Інтегрована модель цифрового облікового середовища закладу ресторанного господарства

Джерело: сформовано авторами

систему. Інформація про замовлення автоматично передається на кухню або до бару через кухонний дисплей KDS чи принтер замовлень.

POS-система забезпечує автоматизацію операційної діяльності закладу ресторанного господарства та виконує такі основні функції: реєстрацію замовлень; автоматичний розподіл замовлень між кухнею та баром; контроль статусу виконання замовлень; облік продажів; застосування знижок, бонусів і програм лояльності; фіксацію повернень і скасування замовлень; облік способів оплати; автоматизоване визначення нормативного списання запасів відповідно до технологічних карт і калькуляційних карток; формування оперативної управлінської звітності та аналітики [11, 14].

Після закриття рахунку в системі формуються операційні дані про реалізовані страви, застосовані знижки, повернення, способи розрахунку та нормативне списання використаної сировини. Після перевірки й передавання до бухгалтерської інформаційної системи ці дані використовуються для відображення доходів, витрат і розрахункових операцій.

6. РРО/ПРРО та фіскалізація розрахунків. Розрахунки зі споживачами здійснюються через РРО або ПРРО. Після оплати система формує фіскальний чек і передає дані про розрахункову операцію відповідно до вимог законодавства. За наявності налаштованої інтеграції дані РРО/ПРРО передаються до POS-системи та бухгалтерської інформаційної системи і використовуються для відображення доходу, податкових зобов'язань із ПДВ, руху грошових коштів та розрахунків із банками або платіжними сервісами.

7. Банківський модуль. Інтеграція з банківськими сервісами забезпечує автоматичне отримання виписок, ідентифікацію платежів та їх зіставлення з відповідними господарськими операціями. Автоматичне завантаження банківських виписок скорочує обсяг ручної роботи бухгалтера та знижує ризик помилок у платіжних операціях.

8. Кадри та заробітна плата. Окремим елементом моделі є підсистема кадрового обліку та розрахунків з оплати праці. У ній можуть відображатися: графіки роботи персоналу, таблиці обліку робочого часу, відпрацьовані зміни, обсяг реалізації за працівниками,

бонуси та премії, нарахування заробітної плати, утримання податків, розрахунки за відпустками та лікарняними. Інтеграція кадрового модуля з POS-системою дає змогу аналізувати ефективність роботи офіціантів, касирів, кухарів і адміністраторів.

9. Бухгалтерська система. Центральною ланкою запропонованої моделі є бухгалтерська інформаційна система. Вона акумулює дані з усіх функціональних підсистем, а саме: закупівлі; складу; кухні; POS-системи; ПРРО; банків; кадрового модуля. За належної інтеграції бухгалтер не здійснює повторного введення всіх первинних даних, а контролює повноту їх передавання, верифікує автоматично сформовані записи, аналізує відхилення, виконує необхідні коригування та застосовує професійне судження у випадках, які не можуть бути однозначно формалізовані програмними алгоритмами.

10. Звітність та аналітика. На основі накопичених даних формуються фінансова, податкова, управлінська та операційна звітність. Залежно від функціональних можливостей і налаштувань системи керівництво може оперативно отримувати аналітичні показники.

11. Управлінські рішення та зворотний зв'язок. Завершальним блоком моделі є прийняття управлінських рішень. На підставі бухгалтерської та управлінської інформації керівництво може: коригувати меню; змінювати ціни; вилучати нерентабельні позиції; оптимізувати закупівлі; переглядати норми запасів; змінювати постачальників; скорочувати витрати; планувати потребу в персоналі; контролювати витрати; оцінювати ефективність підрозділів тощо.

Організація бухгалтерського обліку в цій моделі охоплює не лише роботу бухгалтерії, а й правила створення та руху даних у всіх бізнес-процесах закладу. Її практична реалізація передбачає єдині довідники номенкла-

тури, технологічних карт і контрагентів; розмежування повноважень; електронне документування; контроль журналів змін; періодичні звіряння між POS, складом, ПРРО, банком і бухгалтерською системою; резервне копіювання та захист інформації. Зазначені організаційні умови конкретизують вимоги, сформульовані для підприємств сфери послуг у цифровій економіці [15].

Недотримання зазначених умов створює ризики неповного передавання операцій, дублювання даних, некоректного зіставлення номенклатури, несанкціонованої зміни технологічних карт, необґрунтованого проведення знижок, повернень і списань, а також розбіжностей між даними POS-системи, ПРРО, банку та бухгалтерської інформаційної системи. Тому об'єктом внутрішнього контролю має бути не лише окрема господарська операція, а й надійність самого інформаційного зв'язку між цифровими підсистемами.

Отже, запропонована модель поєднує операційний, складський, виробничий, бухгалтерський та управлінський рівні оброблення інформації; передбачає електронний рух даних між ними; визначає контрольні точки цифрового облікового процесу та забезпечує зворотний зв'язок між результатами аналітики й операційними рішеннями. За таких умов роль бухгалтера зміщується від переважно реєстраційних процедур до контролю якості даних та інформаційно-аналітичної підтримки управління.

Модель визначає загальну архітектуру організації бухгалтерського обліку в умовах цифрової трансформації, тоді як її практичне функціонування забезпечують сучасні цифрові інформаційні системи. Основні функції цифрових компонентів та їхню роль в обліковому середовищі закладу ресторанного господарства узагальнено в табл. 2.

Таблиця 2

Функціональна роль цифрових компонентів в обліковому середовищі закладу ресторанного господарства

Цифровий компонент	Місце в обліковому процесі	Основні функції	Обліковий результат
POS-система	Торговий зал і точка реєстрації продажу	Приймання замовлень, облік продажів, знижок, повернень і способів оплати, автоматизоване визначення нормативного списання сировини за технологічними картами і калькуляційними картками	Операційні первинні дані про замовлення, реалізацію, способи оплати та нормативне списання запасів
KDS	Кухня та виробничий процес	Передача замовлень на кухню, керування черговістю і статусами, контроль часу приготування	Операційні дані про прийняття, статус і виконання замовлення виробничим підрозділом
ПРРО	Розрахунки зі споживачами	Фіскалізація розрахункових операцій, формування електронних чеків, передача даних до ДПС	Підтвердження факту реалізації та відповідності розрахунків законодавчим вимогам
Бухгалтерська інформаційна система	Узагальнення облікової інформації	Перевірка, узагальнення та відображення даних про запаси, доходи, витрати, податки, розрахунки й фінансові результати	Бухгалтерські проведення, регламентована та управлінська звітність
Складський модуль	Комора і рух запасів	Оприбуткування, партійний облік, внутрішні переміщення, контроль залишків і строків придатності	Актуальні кількісні та вартісні дані про запаси
Управлінська аналітика	Аналітичний рівень управління	Аналіз продажів, собівартості, оборотності тощо	Інформаційна підтримка оперативних і стратегічних рішень
Система внутрішнього контролю та адміністрування доступу	Усі функціональні модулі	Розмежування прав користувачів, ведення журналів змін, контроль коригувань, резервне копіювання, звіряння даних	Підтвердження цілісності, достовірності та захищеності облікової інформації

Джерело: сформовано авторами на основі узагальнення галузевих облікових процедур, наукових положень щодо цифровізації обліку та функціональних можливостей ресторанних інформаційних систем [3; 5; 11–15]

Отримані результати узгоджуються з висновками щодо зміни функціональної ролі бухгалтерського обліку під впливом цифровізації [10] і розвивають організаційні положення, запропоновані для підприємств сфери послуг [15], шляхом їх адаптації до технологічного циклу закладу ресторанного господарства.

Функціональне значення окремих компонентів визначається не лише їх програмними можливостями, а й рівнем інтеграції, правилами обміну даними та організацією контрольних процедур. POS-система й KDS формують операційні дані про замовлення та їх виконання, ПРРО підтверджує фіскалізацію розрахунку, складський модуль відображає рух запасів, а бухгалтерська інформаційна система перевіряє й узагальнює отримані дані. За належної інтеграції це зменшує повторне ручне введення інформації та забезпечує узгодженість операційного, виробничого, складського й бухгалтерського обліку.

Запропонована модель має узагальнювальний характер. Склад її компонентів, ступінь автоматизації та порядок інформаційної взаємодії можуть відрізнятися залежно від масштабу закладу, формату обслуговування, організаційної структури, системи оподаткування, використовуваного програмного забезпечення та рівня його інтеграції.

Висновки. Цифрова трансформація змінює не лише техніку ведення обліку в закладах ресторанного госпо-

дарства, а й порядок виникнення, передавання, перевірки та використання облікових даних. Паперовий документообіг і послідовне передавання інформації між підрозділами поступаються інтегрованій взаємодії POS-системи, KDS, складського модуля, ПРРО, банківських сервісів та бухгалтерської інформаційної системи. Проте автоматизація не гарантує достовірності даних сама по собі: необхідними залишаються організаційні регламенти, розмежування доступу, контроль налаштувань, звірення інформації та відповідальність працівників.

Практичне значення запропонованої моделі полягає в можливості її використання під час розроблення облікової політики, регламентів електронного документообігу, посадових інструкцій, порядку взаємодії між матеріально відповідальними особами, виробничими підрозділами та бухгалтерією, а також під час вибору й налаштування програмного забезпечення ресторану.

Перспективи подальших досліджень доцільно пов'язати з розробленням методичних підходів до оцінювання ефективності функціонування цифрового облікового середовища закладів ресторанного господарства, дослідженням використання технологій штучного інтелекту, бізнес-аналітики, хмарних сервісів та прогнозу аналітики в системі бухгалтерського обліку і підтримки управлінських рішень.

Бібліографічний список:

1. Горішевський П.А., Мальована О.Г. Трансформація системи управління якістю готельно-ресторанних послуг під впливом цифрових інновацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2026. №15. С. 39–47. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospscee-15-5>
2. Мацьків О. Цифрова трансформація обліку: від автоматизації до інтелектуальних систем. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2026. №3 (340). С. 25–30. DOI: <https://doi.org/10.32680/2409-9260-2026-3-340-25-30>
3. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих із міжнародними стандартами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 17.06.2003 р. №157. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0157569-03> (дата звернення 10.07.2026)
4. Мискін Ю., Краєвський В., Скорик В. Діджиталізація обліку на малих підприємствах. *Український економічний часопис*. 2026. №12. С. 95–100. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2026-12-15>
5. Облік у галузях економіки: підручник / Гарасим П.М., Клим Н.М., Новак У.П., Падюка М.В. Львів: СПОЛОМ, 2024. 361 с.
6. Осадча О.О., Павелко О.В. Розвиток обліково-аналітичної системи в умовах цифровізації економіки України. *Вісник Національного університету водного господарства та довкілля. Серія «Економічні науки»*. 2021. Том. 2. Вип. 94. С. 162–174. DOI: <https://doi.org/10.31713/ve2202115>
7. Папіш В. Підходи до формування та практичної імплементації інформаційних технологій у фінансовий, податковий та статистичний облік господарських підприємств. *Економіка та суспільство*. 2026. №86. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/D2026-86-245>
8. Русавська В.А., Кожухівський С.Ю. Цифрова трансформація підприємств ресторанного бізнесу в умовах розвитку індустрії гостинності: теоретико-практичний аспект. *Підприємництво і торгівля*. 2026. №48. С. 122–131. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1256-2026-48-14>
9. Цифрові технології підвищення ефективності обліку на підприємстві в умовах формування дієвої системи аналітичного менеджменту / Левків Г.Я., Франчук І.Б., Леськів Г.З., Грицак О.С. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. Вип. 11. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15483568>
10. Bhimani A., Cinquini L., Malmi T. What happens at the interface of digitalisation and accounting? *The British Accounting Review*. 2026. Vol. 58, Iss. 2. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.bar.2025.101742>
11. Poster POS. Knowledge Base. URL: <https://knowledge-base.joinposter.com/uk-ua/>
12. R-keeper. URL: <https://rkeeper.com.ua/>
13. SERVIO Loyalty Program для управління системою лояльності. URL: <https://expertsolution.com.ua/>
14. Velasco M., Domínguez X., Gamón T. A., Macías M., Torres R. Design and proposal of a POS system as a digitalization strategy for small restaurants. *Procedia Computer Science*. 2026. Vol. 227. pp. 1452–1460. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.procs.2026.02.176>
15. Zarudna N., Kundeus O., Klym N. Requirements for Organization of Accounting on Service Enterprises in the Condition of Digital Economy. *Digital Economy Trends: Global Challenges, Strategy and Technologies: monograph / edited by Ghenadie Ciobanu, Olha Pavlyukivska. Galați*, 2021. pp. 179–188.

References:

1. Horishevskiy P.A., Malovana O.H. (2026) Transformatsiia systemy upravlinnia yakistiu hotelno-restorannykh posluh pid vplyvom tsyfrovyykh innovatsii [The transformation of the quality management system for hotel and restaurant services under the influence of digital innovations]. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Shkhidnii Yevropi – The Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe*, vol. 15. pp. 39–47. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcce-15-5>
2. Matskiv O. (2026) Tsyfrova transformatsiia obliku: vid avtomatyzatsii do intelektualnykh system [Digital transformation of accounting: from automation to intelligent systems]. *Naukovyi visnyk Odeskoho natsionalnoho ekonomichnoho universytetu – Scientific Bulletin of Odessa National Economic University*. vol. №3 (340). pp. 25–30. DOI: <https://doi.org/10.32680/2409-9260-2026-3-340-25-30>
3. Metodichni rekomendatsii shchodo vprovadzhennia natsionalnykh polozhen (standartiv) bukhgalterskoho obliku u sferi hromadskoho kharchuvannia i pobutovykh posluh, harmonizovanykh iz mizhnarodnyimi standartamy, zatverdzeni nakazom Minekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehtatsii vid 17.06.2003 r. №157. [Methodological guidelines for the implementation of national accounting regulations (standards) in the catering and consumer services sectors, harmonized with international standards, approved by Order No. 157 of the Ministry of Economy and European Integration dated June 17, 2003]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0157569-03> (accessed July 10, 2026)
4. Myskin Yu., Kraievskiy V., Skoryk V. (2026) Didzhytalizatsiia obliku na malykh pidpriemstvakh [Digitization of accounting in small businesses]. *Ukrainskyi ekonomichnyi chasopys – Ukrainian Economic Journal*. vol. 12. Pp. 95–100. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2026-12-15>
5. Harasym P.M., Klym N.M., Novak U.P., Padiuka M.V. (2024) *Oblik u haluziakh ekonomiky: pidruchnyk* [Accounting in economic sectors: textbook]. Lviv: SPOLOM, 361p. (in Ukrainian)
6. Osadcha O.O., Pavelko O.V. (2021) Rozvytok oblikovo-analitychnoi systemy v umovakh tsyfrovizatsii ekonomiky Ukrainy [Development of an accounting and analytical system in the context of the digitalization of Ukraine's economy]. *Visnyk Natsionalnoho universytetu vodnoho hospodarstva ta dokillia. Seriiia "Ekonomichni nauky" – Bulletin of the National university of water management and environmental sciences. "Economic sciences" series*. vol. 94. pp. 162–174. DOI: <https://doi.org/10.31713/ve2202115>
7. Papish V. (2026) Pidkhody do formuvannia ta praktychnoi implementatsii informatsiinykh tekhnolohii u finansovy, podatkovy ta statystychny oblik hospodarskykh pidpriemstv [Approaches to the development and practical implementation of information technologies in the financial, tax, and statistical accounting of business enterprises]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, vol. 86. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/D2026-86-245>
8. Rusavska V.A., Kozhukhivskiy S.Iu. (2026) Tsyfrova transformatsiia pidpriemstv restorannoho biznesu v umovakh rozvytku industrii hostynnosti: teoretyko-praktychnyi aspekt [Digital transformation of restaurant businesses in the context of the hospitality industry's development: theoretical and practical aspects]. *Pidpriemnytstvo i torhivlia – Entrepreneurship and trade*, vol. 48. pp. 122–131. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1256-2026-48-14>
9. Levkiv H.Ia., Franchuk I.B., Leskiv H.Z., Hrytsak O.S. (2025) Tsyfrovii tekhnolohii pidvyshchennia efektyvnosti obliku na pidpriemstvi v umovakh formuvannia diievoi systemy analitychnoho menedzhmentu [Digital technologies for improving accounting efficiency at enterprises in the context of developing an effective analytical management system]. *Aktualni pytannia ekonomichnykh nauk – Current issues in economic sciences*, vol. 11. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15483568>
10. Bhimani A., Cinquini L., Malmi T. (2026) What happens at the interface of digitalisation and accounting? *The British Accounting Review*, vol. 58, Iss. 2. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.bar.2025.101742>
11. Poster POS. Knowledge Base. Available at: <https://knowledge-base.joinposter.com/uk-ua/> (accessed July 13, 2026)
12. R-keeper. Available at: <https://rkeeper.com.ua/>
13. SERVIO Loyalty Program dla upravlinnia systemoiu loialnosti [SERVIO Loyalty Program. for managing the loyalty program]. Available at: <https://expertsolution.com.ua/>
14. Velasco M., Domínguez X., Gamón T. A., Macías M., Torres R. (2026) Design and proposal of a POS system as a digitalization strategy for small restaurants. *Procedia Computer Science*, vol. 227. pp. 1452–1460. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.procs.2026.02.176>
15. Zarudna N., Kundeus O., Klym N. (2021) Requirements for Organization of Accounting on Service Enterprises in the Condition of Digital Economy. Digital Economy Trends: Global Challenges, Strategy and Technologies: monograph / edited by Ghenadie Ciobanu, Olha Pavlykivska. Galați, pp. 179–188

Дата надходження статті: 17.07.2026

Дата прийняття статті до публікації: 18.09.2026

Дата публікації статті: 30.09.2026