

С. ЫДЫРЫС¹✉, Л. ЗАУРБЕКОВА², Э. АЛИМКУЛОВА¹, М. МУНАСИПОВА¹

¹Халықаралық туризм және меймандостық университеті
(Қазақстан, Түркістан), E-mail: serikbay.ydyrys@iuth.edu.kz,

²М.Х.Дулати атындағы Тараз университеті, (Қазақстан, Тараз)

**ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНДАҒЫ БУХГАЛТЕРЛІК ЕСЕП ЖҮЙЕСІН
АВТОМАТТАНДЫРУДЫҢ ҚАЗІРГІ ЗАМАНҒЫ БАҒЫТТАРЫ МЕН АС МӘЗІРІН
КАЛЬКУЛЯЦИЯЛАУ**

Аңдатпа. Бұл ғылыми мақалада заманауи қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп жүйесін автоматтандырудың негізгі бағыттары мен трансформациялық даму үрдістері кешенді түрде зерттелген. Жаһандық ақпараттық технологиялардың қарқынды дамуы жағдайында қызмет көрсету саласындағы кәсіпорындардың дәстүрлі есеп жүргізу әдістерінен икемді, цифрландырылған басқару модельдеріне көшуі – бүгінгі күннің объективті қажеттілігі мен өзекті мәселесі болып табылады.

Зерттеудің басты мақсаты — бухгалтерлік есептің инновациялық ақпараттық жүйелерін қолдану арқылы ұйымдағы шаруашылық операцияларын жинақтау, тіркеу және өңдеу процесерін автоматтандырудың тиімділігін ғылыми тұрғыдан негіздеу. Негізгі идея цифрлық құралдарды енгізу арқылы есеп берудің ашықтығы мен жеделдігін арттыруға негізделген. Жұмыс барысында жүйелі талдау, салыстырмалы бағалау, дедукция және экономикалық-статистикалық деректерді өңдеу әдіснамасы қолданылды.

Мақала аясында қонақжайлылық саласына тән бұлттық технологиялар, ERP-кешендері, POS-бағдарламалар мен жасанды интеллект элементтері сияқты инновациялық шешімдердің ғылыми-практикалық маңызы жан-жақты талданды. Зерттеу нәтижесінде автоматтандыру жүйелерінің ас мәзірін калькуляциялау және өнімнің өзіндік құнын дәл есептеудегі стратегиялық рөлі айқындалып, кәсіпорынның қаржылық тұрақтылығын нығайту тетіктері тұжырымдалды.

Бұл жұмыс қонақжайлылық саласындағы цифрлық бухгалтерлік есеп теориясын байытып, сервис экономикасы білім саласына жаңа технологиялық тәсілдер мен әдістемелік нұсқаулар қосады. Зерттеудің қорытындылары мен ұсыныстары мейрамхана, кафе және

*Бізге дұрыс сілтеме жасаңыз: Ыдырыс С., Заурбекова Л., Алимкулова Э., Мунасипова М. Қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп жүйесін автоматтандырудың қазіргі заманғы бағыттары мен ас мәзірін калькуляциялау // Bulletin of the International University of Tourism and Hospitality. – 2026. – No. 2(12). – Б. 264–279. <https://www.doi.org/10.62867/3007-0848.2026-2.16>

*Cite us correctly: Ydyrys S., Zaurbekova L., Alimkulova E., Munassipova M. Qonaqzhailylyq industriiasyndagy bukhgalterlik esep zhuiesin avtomattandyrudyn qazirgi zamangy bagyttary men as mazirin kalkuliatsiialau [Modern Trends in Automating Accounting Systems and Menu Costing in the Hospitality Industry] // Bulletin of the International University of Tourism and Hospitality. – 2026. – No. 2(12). – P. 264–279. <https://www.doi.org/10.62867/3007-0848.2026-2.16>

қонақ үй бизнесінің бәсекеге қабілеттілігін арттыруда, сондай-ақ басқарушылық шешімдерді оңтайландыру мен рентабельділікті жоғарылатуда маңызды практикалық мәнге ие.

Кілт сөздер: *Қонақжайлылық индустриясы, бухгалтерлік есепті автоматтандыру, цифрландыру, ERP-жүйелер мен бұлтты технологиялар, мәзір калькуляциясы және өзіндік құн, кәсіпорынның рентабельділігі, жасанды интеллект.*

Кіріспе

Қазіргі таңда қонақжайлылық индустриясы — жаһандық және отандық экономиканың ең серпінді дамып келе жатқан стратегиялық салаларының бірі. Бұл сектор қонақ үй шаруашылығын, қоғамдық тамақтану және туристік кешендерді қамтитын менеджмент, маркетинг пен экономиканың күрделі тоғысқан жүйесін құрайды. Алайда, қызмет көрсету көлемінің ұлғаюы мен шаруашылық транзакцияларының күрделенуіне қарамастан, көптеген отандық кәсіпорындарда бухгалтерлік есепті жүргізудің дәстүрлі әдістері әлі де басым. Бұл жағдай ақпараттың жеделдігі мен деректердің дәлдігіне кері әсерін тигізіп, стратегиялық басқарушылық шешімдердің сапасын төмендетеді. Осыған байланысты, есеп беру процестерін автоматтандырудың заманауи тетіктерін ғылыми негіздеу — бүгінгі күннің объективті қажеттілігі.

Нарықтық бәсекелестіктің күшеюі жағдайында қонақжайлылық кәсіпорындарының стратегиялық тұрақтылығы шығындарды оңтайландыру мен қаржылық есептіліктің мөлдірлігін қамтамасыз ету деңгейімен тікелей айқындалады. Бухгалтерлік есепті цифрландыру қол еңбегін азайтуға және ақпаратты өңдеу циклін жеделдетуге мүмкіндік беретін ғылым мен практиканың басым бағыттарының бірі болып табылады. Осы зерттеудің нысаны ретінде қонақжайлылық кәсіпорындарының қаржылық-шаруашылық қызметі алынса, оның пәні есеп беру процестерін автоматтандырудың әдістемелік тәсілдері мен цифрлық құралдарын қамтиды.

Осы тұрғыда басқару есебі компанияның ішкі ресурстарын бақылауға, ықтимал қаржылық тәуекелдерді болжауға және жаңа даму перспективаларын айқындауға мүмкіндік беретін басты құрал болып табылады. Қонақжайлылық саласындағы бухгалтерлік есепті автоматтандыру процесі жай ғана техникалық модернизация деңгейінен асып, кәсіпорынның нарықтық тұрақтылығын айқындайтын экзистенциалды экономикалық қажеттілікке айналды. Автоматтандырудың қазіргі заманғы бағыттары, әсіресе қоғамдық тамақтану сегментіндегі ас мәзірін калькуляциялау процесін цифрландыру — өзіндік құнның дәлдігін қамтамасыз етіп қана қоймай, ресурстарды тиімді бөлудің жоғары технологиялық алгоритмдерін ұсынады. Сондықтан, есеп беру жүйелерінің интеграциялануы мен тағамдардың калькуляциялық карталарын автоматтандыру — қонақжайлылық бизнесін стратегиялық басқарудың басты векторларының бірі болып табылады».

Зерттеудің негізгі мақсаты — ақпараттық технологияларды интеграциялау арқылы бухгалтерлік есеп жүйесін оңтайландыру жолдарын анықтау және оның кәсіпорынның экономикалық тиімділігіне тигізетін әсерін ғылыми тұрғыдан дәлелдеу. Қойылған мақсатқа сәйкес келесі жүйелі міндеттер айқындалды: саладағы бухгалтерлік есептің қазіргі жай-күйін талдау, ERP және POS сынды тиімді бағдарламалық шешімдерді іріктеу, сондай-ақ ас мәзірінің калькуляциясы мен өнімнің өзіндік құнын есептеуді цифрландыру тетіктерін әзірлеу.

Зерттеу барысында алынған нәтижелердің шынайылығы теориялық жинақтау, жүйелі талдау, салыстырмалы экономикалық бағалау және дедукция әдістерін кешенді қолданумен

қамтамасыз етілді. Зерттеу гипотезасы бойынша, қонақжайлылық кәсіпорындарында кешенді автоматтандыру жүйелері енгізілген жағдайда, операциялық шығындар азайып, деректердің дәйектілігі мен кәсіпорын рентабельділігі айтарлықтай артады. Жұмыстың практикалық маңыздылығы зерттеу нәтижелерін қонақ үй және мейрамхана бизнесінде тиімді есеп саясатын қалыптастыру, шығындарды бақылау мен басқару сапасын арттыру үшін қолдану мүмкіндігімен негізделеді.

Әдебиетке шолу

Ғылыми әдебиеттерді талдау көрсеткендей, бухгалтерлік есепті басқару жүйелерінің эволюциясы 1980-жылдардан бастап айтарлықтай трансформацияға ұшырады. R.H. Chenhall өзінің зерттеулерінде басқарушылық бақылау жүйелерінің ұйымдық контекстке бейімделуін қарастыра отырып, ақпаратты сәйкестендіру, түсіндіру және байланыстыру процестерінің маңыздылығын атап көрсетеді. Автордың пікірінше, бұл жүйелер кәсіпорынның ішкі ресурстарын бақылаудың және олардың тиімділігін қамтамасыз етудің негізгі тетігі болып табылады [1].

«A. Borges пен J. Macedo сынды зерттеушілердің тұжырымдамаларына сәйкес, қазіргі қонақжайлылық индустриясындағы басқару есебі ретроспективті тіркеу шеңберінен шығып, ресурстарды оңтайландыру мен стратегиялық мақсаттарды үйлестіруші конвергентті тетікке айналды; бұл контексте бухгалтерлік есепті, соның ішінде ас мәзірін калькуляциялау процесін автоматтандыру — шығындарды қатаң бақылау мен нарықтық тұрақтылықты қамтамасыз ететін, цифрлық деректерді стратегиялық шешімдермен интеграциялайтын экзистенциалды технологиялық қажеттілік болып табылады»[2].

Қонақжайлылық индустриясының өзіндік ерекшеліктерін ескере отырып, L. Lima Santos және C. Gomes басқару есебі тәжірибесінің бірнеше бағыттар бойынша нәтижелерді анықтауға мүмкіндік беретінін дәлелдейді. Бұл зерттеулерде қызмет көрсету және жауапкершілік орталықтары деңгейінде табыс пен шығынның байланысын тереңірек түсінуге, сондай-ақ егжей-тегжейлі талдаулар дайындауға басымдық беріледі. Сонымен қатар, авторлар қонақжайлылық саласындағы басқару есебінің құралдары компанияның қаржылық нәтижелерін жақсартуда және ішкі бақылауды күшейтуде өте жоғары әлеуетке ие екендігін тұжырымдайды [3].

T. Libby және R.M. Lindsay Солтүстік Америкадағы бюджеттеу тәжірибесіне жүргізген сауалнамалары негізінде бюджеттеудің ұйымдардағы орталық рөлін талдады. Олар дәстүрлі бюджеттеудің заманауи басқару талаптарына сай трансформациялануы қажеттілігін алға тартады [4].

R. Anthony мен V. Govindarajan басқарушылық бақылау жүйелерінің классикалық теориясын дамыта отырып, бюджеттеуді қысқа мерзімді дамудың негізгі көрсеткіші ретінде қарастырды. Олардың тұжырымы бойынша, бюджеттеу — қонақ үй бизнесіндегі үйлестіру мен қызметкерлерді ынталандырудың басты қаржылық әдісі [5].

C. Gomes, N. Arroeteia және L. Lima Santos Португалияның қонақ үй кәсіпорындары мысалында басқару есебіне ұйымдық және мәдени факторлардың әсерін зерттеді. Олар бюджеттік дисперсияны талдаудың индустрияда кеңінен қолданылатынын және оның қоршаған ортаның құбылмалылығына бейімделу құралы екенін көрсетті [6-7].

J. Burns және M. Quinn басқару есебіндегі дисперсиялық талдаудың прецизиялық сипатына назар аударды. Авторлардың пікірінше, ауытқуларды дәл есептеу басқарушыларға

нақты қай салаға көбірек көңіл бөлу керектігін түсінуге мүмкіндік береді, бұл өз кезегінде кәсіпорынның нарықтағы орнын нығайтудың негізі болып табылады [8].

Болсынбек, М. Қ., Ерниязов, Р. А., Ауесбекова, А. А., Жумажанова, М. Т., & Байдаирова, К. Б. Заманауи ғылыми дискурста жасанды интеллект (ЖИ) технологияларын бухгалтерлік есепке интеграциялау — деректерді өңдеудің дәлдігі мен жылдамдығын арттырып, бизнес-көрсеткіштерді болжау сапасын жаңа деңгейге көтеретін стратегиялық бағыт ретінде қарастырылады. Зерттеушілер ЖИ-дің қаржылық талдауды автоматтандырудағы жоғары тиімділігін мойындай отырып, сонымен қатар оны енгізу жолындағы ауқымды деректер қорына (Big Data) деген қажеттілік, алгоритмдік күрделілік және киберқауіпсіздікке қатысты жаңа тәуекелдер сияқты институционалдық сын-қатерлерге баса назар аударады. Осы орайда, ЖИ технологияларының бухгалтерлік процестердің сенімділігі мен ашықтығына тигізетін әсерін ғылыми тұрғыдан бағалау бизнес-қоғамдастық пен IT-мамандары үшін цифрлық есеп жүйесін оңтайландырудың әдістемелік негізін қалыптастырады [9].

К.В. Барановская (2023) өзінің зерттеуінде бухгалтерлік есептің болашағын технологиялық трансформациямен байланыстыра отырып, рутиналық операцияларды машиналық алгоритмдерге беру кәсіпорынның стратегиялық әлеуетін арттырудың басты тетігі екенін негіздейді. Автор бұлттық шешімдер мен жасанды интеллект интеграциясының «үздіксіз мониторинг» жүйесін қалыптастырудағы рөлін аша түсіп, бұл үдерістің ас мәзірін калькуляциялау және шығындарды нақты уақыт режимінде оңтайландыру сияқты еңбек сыйымдылығы жоғары процестердегі тиімділігін дәлелдейді. Сонымен қатар, зерттеуші блокчейн технологиясының транзакциялық мөлдірлікті қамтамасыз етудегі маңызына тоқтала отырып, бухгалтер рөлінің техникалық орындаушыдан стратегиялық аналитикке дейін өсуі — қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі есеп саясатын сапалы жаңа деңгейге көтеретін объективті заңдылық екенін тұжырымдайды [10].

Зерттеу әдістері

Зерттеу жұмысының әдіснамалық негізі ретінде қонақжайлылық индустриясындағы шаруашылық жүргізуші субъектілердің функционалдық өміршеңдігін қамтамасыз ететін кешенді цифрландыру және жүйелік талдау әдістері алынды. Зерттеу барысында бухгалтерлік ақпараттық жүйелерді (БАЗ) қалыптастырудың қазіргі заманғы концепцияларына сәйкес келесідей ғылыми тәсілдер қолданылды:

1. Трансферттік және интеграциялық талдау: Кәсіпорынның дербес бағдарламалық әзірлемелері мен дайын релевантты бағдарламалық өнімдерді трансферттеу тиімділігін салыстырмалы түрде бағалау әдісі. Бұл әдіс автоматтандырудың типтік міндеттерін шешудегі стандартты шешімдердің артықшылықтарын негіздеуге мүмкіндік береді.
2. Параметрлік бейімдеу және модельдеу: Қонақжайлылық индустриясына тән спецификалық ерекшеліктерді (мультимодальді құрылым, салалық регламенттер) ескере отырып, БАЗ-дың «ашық архитектурасы» мен модульдік принциптерін жобалау әдістері қарастырылды. Бухгалтерлік есептің әдіснамалық өзгерістеріне (шоттар жоспарының модификациясы, есеп беру эволюциясы) сәйкес жүйелік үлгілерді түрлендіру алгоритмдері зерделенді.
3. Адаптивті бағалау әдістемесі: Бағдарламалық кешендердің икемділігін пайдаланушылар контингенті мен технологиялық инфрақұрылымның динамикалық трансформацияларына сәйкестендіру әдісі қолданылды. Атап айтқанда, ас мәзірін

калькуляциялаудың күрделі алгоритмдерін қамтитын бірегей модульдерді генерациялау процесін бағалаудың хронологиялық және функционалдық параметрлері (бірнеше айдан 3 жылға дейін) талданды.

4. Детерминанттық талдау: БАЖ-ды таңдау стратегиясына әсер ететін мультифакторлы детерминанттарды (меншік нысаны, операциялық цикл ауқымы, телекоммуникациялық дайындық) жіктеу және топтастыру әдістері пайдаланылды.

Зерттеудің практикалық бағыты ретінде есептік деректерді өңдеудің ең оңтайлы нысаны — Автоматтандырылған жұмыс орындарын (АЖО) құру концепциясы алынып, оның желілік абоненттер үшін ақпараттық контентке кедергісіз қолжетімділікті қамтамасыз ету мүмкіндіктеріне ғылыми негіздеме жасалды.

Талдау мен нәтижелер

Қазіргі таңда бухгалтерлік ақпарат жүйесінің жылдамдықпен дамуы цифровизациялық дәуірде жасанды интеллекттің аясында жаңа бағдарламалық жұмыстарды шет мемлекеттері тәжіриде қарастырып зерттеп жатыр, өте ыңғайлы және жылдам жүру процесстері орын алуда. Қытай елдерінде жасанды интеллект жүйесімен бухгалтерлік есептің, қаржылық есептіліктің жүргізілу тәртібі бір мезетте есептеп нәтижесін шығаратынын дәлелдеді. Еліміз тәуелсіздік алғаннан соң – ақ ҚЕХС көшу ұсынылып, қабылданған, яғни тәжірибе алмасу бірінші алғы шарт жүргізілді, қаржылық есептіліктің нәтижесі ҚЕХС сәйкес реттеліп, есебі танылады, талдай келе үлкен жетістіктерге ие болдық, жасанды интеллект жүйесін қолдану біз үшін үлкен жетістік, Бухгалтерлік есептің жұмысы оңтайлана түседі. Қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп қызметі жұмысын жылдам атқарады. Нәтижесінде үлкен мүмкіндіктерге ие болады. Жасанды интеллект жүйесінің қызметі сату процесі, интернет желісінде жарнамалау қызметі кең көлемде жасалатын болса, сату, қызмет көрсету жұмыстары тартымды жүргізіледі, жылдам сатылымды айналым жүргізіліп, экономикамыздың дамуына әкеліп соғады.

Қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындар үшін табыстың және тұрақты дамудың басты негізі - тиімді жоспарлау мен ресурстарды ұтымды пайдалану. Ал бұл міндеттердің ең маңызды бөлігі - ас мәзірін кәсіби тұрғыда калькуляциялау [12].

Автоматтандырылған жұмыс орны – ұйым қызметкерінің автоматтандырылған бизнес-процестерді іске асыруды қамтамасыз ететін техникалық, ақпараттық және бағдарламалық ресурстарды жинақтайды;

- аудиторлық із – мәмілелерді (операцияларды) немесе жүйелік функцияларды жасаған кезде пайдаланушының іс-әрекетін қадағалау және белгілеу процесі;

- бухгалтерлік есеп деректері бойынша есептілік – Қазақстан Республикасының бейрезидент - банкінің филиалы, Қазақстан Республикасының бейрезидент - сақтандыру (қайта сақтандыру) ұйымының филиалы, Қазақстан Республикасының бейрезидент - сақтандыру брокерінің филиалы қалыптастыратын есептілік;

- дерекқор – деректердің сипаттамасы, сондай-ақ олардың объектілері арасындағы өзара байланысы сипатталатын тұжырымдамалық құрылымға сәйкес ұйымдастырылған деректердің жиынтығы;

- орталықтандырылған қолжетімділік – қашықтағы автоматтандырылған жұмыс орындары пайдаланушыларының нақты уақыт режимінде байланыс арналары бойынша ақпараттық жүйенің бірыңғай дерекқорына қолжетімділігі;

- орталықтандырылмаған қолжетімділік – қашықтағы автоматтандырылған жұмыс орындары пайдаланушыларының жергілікті базаны деректерді реттеп беру арқылы үйлестіре отырып, байланыс арналары бойынша ақпараттық жүйенің бірыңғай дерекқорына қолжетімділігі;

- сторно – бухгалтерлік есептің тіркелімдерде анықталған қателерді түзету жөніндегі бухгалтерлік жазба.

Қонақжайлылық саласы - бұл бір мезетте көптеген операцияларды қамтитын күрделі жүйе. Мысалы, қонақ үйде: нөмірлерді брондау,

- тұтынушылармен есеп айырысу,
- тағам және сусын сату,
- қоймадағы өнім есебі,
- қызметкерлердің еңбекақысы,
- коммуналдық және басқа да шығындар есебі жүргізіледі.

Мейрамханалар мен кафелерде де осындай көпсатылы операциялар бар. Сондықтан бухгалтерлік есепті дәстүрлі қолмен жүргізу тәсілі қателіктерге, ақпараттың жоғалуына және есептің кешігуіне әкеледі.

Осы себепті автоматтандырылған бухгалтерлік жүйелер енгізу - қонақжайлылық индустриясының дамуындағы басты факторлардың бірі.

Бухгалтерлік есепті автоматтандырудың негізгі мақсаты - қаржылық ақпаратты жылдам, нақты және жүйелі түрде өңдеп, басқару шешімдерін қабылдауды жеңілдету.

Негізгі міндеттері:

Қаржылық есептілікті нақты жүргізу;

- ақпаратты автоматты түрде талдау және есеп беру формаларын қалыптастыру;
- кассалық және банктік операцияларды электронды бақылау;
- шығындар мен табыстарды нақты тіркеу;
- салықтық есептілікті автоматты түрде дайындау.

Мұндай жүйелер бухгалтердің жұмысын жеңілдетіп қана қоймай, компанияның жалпы тиімділігін арттырады.

Қазіргі таңда бухгалтерлік жүйелер (Cloud Accounting Systems), бағдарламалардың көпшілігі бұлттық технологиялар негізінде жұмыс істейді. Бұл жүйелерде деректер серверде емес, интернеттегі бұлтта сақталады.

Кез келген деректерге жерден және кез келген құрылғыдан қол жеткізу, ақпараттың жоғалу қаупін азайту, бағдарламаны жаңарту мен техникалық қызмет көрсетуді жеңілдету, бірнеше қызметкердің бір мезетте жұмыс істеу мүмкіндігі, QuickBooks Online, Xero, Zoho Books, 1С Fresh, интеграцияланған басқару жүйелері (ERP-жүйелер) ERP (Enterprise Resource Planning) - кәсіпорынның барлық бөлімдерін (қаржы, кадр, қойма, мейрамханазалы, брондау бөлімі, маркетингжәнет.б.) біріктіретін кешенді ақпараттық жүйе.

ERP-жүйелер бухгалтерлік есепті жалпы басқару процесінің бір бөлігіретінде автоматтандырады.

1С: Бағдарламалау, 1С Кәсіпорны, SAP, Oracle Hospitality, Hotelogix ERP.

- бірыңғай деректер базасы;
- есептіліктің дәлдігі;

Қойма, касса, брондау және кадр есебінің өзара байланысы.

3) POS (Point of Sale) жүйелеріменбіріктіру

POS жүйелері – мейрамхана немесе қонақ үйдің сатылымдарын тіркейтін кассалық жүйелер. Олар автоматы түрде бухгалтерлік жүйеге мәліметтер жібереді.

Мейрамханада тапсырысқа былданған сәтте, табыс автоматты түрде есепке алынады, ал өнімнің шығыны қойма есебінде көрініс табады, iiko, R-Keeper, Poster POS, Lite POS. Жасанды интеллект (AI) және Big Data технологиялары.

Қазіргі заманғы автоматтандырылған жүйелерде жасанды интеллект элементтері кеңінен қолданылады.

AI жүйелерінің мүмкіндіктері:

- қаржылық көрсеткіштерді болжау;
- клиенттердің мінез-құлқын талдау;
- шығындарды оңтайландыру бойынша ұсыныстар жасау;
- есеп беру мен аудитті автоматтандыру.

Бұлтты технологиялар бухгалтерлік деректерді терең талдап, басқарушыларға нақты шешім қабылдауға көмектеседі. Бұлтты технологиялардың ұғымы Saas - бағдарламалар жүйесінің қызметі, бағдарламалық жасақтама қызметі ретінде бірін-бірі бұлтты есептеу формасының қызметін көрсету моделі, онда абоненттерге сервис провайдері толығымен талқылайтын әдістері дайын, қолданбалы қамтамасыз ету ұсынылады. Модельдегі жеткізуші қосымшаны өздігінен басқарады, тұтынушыларға мобильді қосымша немесе веб-шолғыш арқылы клиенттік құрылғылардан мүмкіндіктерге қол жеткізуге мүмкіндік береді [11].

Негізгі артықшылықтары:

- есептіліктің дәлдігі мен жеделдігі;
- адами қателіктердің азаюы;
- қызметкерлердің жұмыс тиімділігінің артуы;
- басқарушылық шешім қабылдауға арналған нақты ақпарат;
- тұтынушыларға сапалы әрі жедел қызмет көрсету;
- қаржылық есептің ашықтығы мен бақылауының күшеюі.

Мейрамхана жүйесінде автоматтандыру енгізілген соң, табысты есептеу уақыты 3 есе қысқарып, қойма шығындарын 15–20% азайтуға мүмкіндік береді.

Автоматтандыру жүйесін енгізуде бірқатар мәселелер туындауы мүмкін:

- бағдарламалық өнімнің қымбаттығы;
- қызметкерлердің жаңа жүйелерге бейімделуі;
- техникалық қолдаудың болмауы немесе жеткіліксіздігі;
- киберқауіпсіздік мәселелері.

Дегенмен, ұзақ мерзімді перспективада автоматтандыру бұл шығындарды толық ақтайды. Ас мәзірін калькуляциялау - тағамдардың нақты өзіндік құнын анықтап, олардың сату бағасын белгілеу процесі. Бұл процесс экономикалық есептеулерге ғана емес, сонымен қатар сапа мен рентабельділікті теңгерімде ұстауға бағытталған [12].

Калькуляцияның негізгі мақсаттары мыналар болып табылады:

- өнімнің нақты өзіндік құнын анықтау;
- жоспарланған пайда мөлшерін сақтау;
- баға саясатын нарық талабына сәйкестендіру;
- шикізатты тиімді пайдалану арқылы шығынды азайту;
- сапаны тұрақты деңгейде сақтау және тұтынушы сенімін нығайту.

Мәзір калькуляциясы кәсіпорынның ішкі құрылымындағы басқару жүйесін жетілдіруге, өндірістік тәртіпті сақтау мен қызмет көрсету сапасын арттыруға мүмкіндік береді.

Ас мәзірін кәсіби деңгейде есептеу бірнеше өзара байланысты кезеңдерден тұрады. Әрбір кезеңнің өз маңызы мен міндеті бар.

Шикізат тізімін анықтау. Әр тағамның құрамына кіретін ингредиенттер мен олардың нақты мөлшері көрсетіледі. Бұл кезеңде аспаздар мен технологтар тағамның рецептурасын және дайындалу ерекшелігін ескереді [12].

Баға тізімін құру. Барлық өнімдердің жеткізушілерден алынған ағымдағы бағалары жинақталып, орташа нарықтық көрсеткіштермен салыстырылады. Бұл шығындарды дәл жоспарлауға мүмкіндік береді. Өзіндік құнды есептеу. Әр ингредиенттің бағасы мен мөлшері ескеріле отырып, бір порция тағамның нақты өзіндік құны анықталады. Есептеу кезінде жанама шығындар (жалақы, электр энергиясы, салық, жалға алу ақысы және т.б.) да қосылады. Сату бағасын белгілеу. Өзіндік құнға үстеме қосылады (30–60% шамасында). Бұл үстеме мекеменің тұрақты шығындары мен күтілетін пайдасын қамтиды. Талдау және бақылау. Бағалар мен нарықтағы жағдай өзгерген сайын мәзір калькуляциясы қайта қаралып, жаңартылып отырады. Бұл кезең сапаны сақтауға және кәсіпорынның қаржылық тұрақтылығын қамтамасыз етуге бағытталған. Ас мәзірін калькуляциялау – тағамның өзіндік құнын есептеу деген сөз. Қысқаша қалай есептеледі, сосын нақты есептеп беру үшін не керек екенін айтайын.

Ас мәзірін калькуляциялау қадамдары

1. Тағам атауы (мысалы: палау, сорпа)
2. Рецепттура – әр өнімнің мөлшері (г/кг/л)
3. Өнім бағасы (1 кг немесе 1 л бағасы)
4. Шикізат құны Формула: мөлшері × бағасы = сомасы
5. Барлық өнім сомасын қосамыз → тағамның өзіндік құны
6. Қажет болса:

үстеме ақы (%), сату бағасы есептеледі

Палау (1 порция):

- күріш: $0,1 \text{ кг} \times 400 \text{ тг} = 40 \text{ тг}$
- ет: $0,08 \text{ кг} \times 3500 \text{ тг} = 280 \text{ тг}$
- май: $0,02 \text{ кг} \times 700 \text{ тг} = 14 \text{ тг}$
- сәбіз $0,08 \text{ кг} \times 280 \text{ тг} = 22,4 \text{ тг}$
- пияз $0,03 \text{ кг} \times 150 \text{ тг} = 4,5 \text{ тг}$

Өзіндік құны: 361 тг жалпы палау әзірлеуге кететін қызмет шығындарын қосқанда (1 порция) 561-600 тг аралығында болады. Үстеме бағасын шығарғанда 1000-1200 тг аралығында болады. (1-сурет)

**УНИВЕРСИТЕТ АСХАНАСЫНЫҢ
МЕНЮІ
ЖӘНЕ КАЛЬКУЛЯЦИЯСЫ (2026)**

БҮГІНГІ ТҮСКІ АС

Тағам	Салмақ / көлемі	Бағасы (тг)
Сорпа	400 мл	600
Нан	1 порция	100
Палау (ет/тауық)	350 г	1200
Көкөніс салаты	150 г	500
Компот / Шай	250 мл	200
Барлығы (комплекс)		2500 тг

ТАМАҒДАР ЖӘНЕ БАҒАЛАР:

- Плов – 1200 тг
- Котлетта + пюре – 1000 тг
- Сорпа – 600 тг
- Қазы салаты – 700 тг
- Пирожное – 300 тг
- Су / Шай – 200 тг

КАЛЬКУЛЯЦИЯ МЫСАЛЫ – 1 ПОРЦИЯ ПЛОВ:

- Күріш – 100 г → 80 тг
- Тауыз еті – 120 г → 180 тг
- Көкөніс – 100 тг
- Май, дондөңгезер – 30 тг
- Өзіндік қуыс: 390 тг
- Сату бағасы: 1200 тг
- Пайда: 810 тг

ҚЫСҚА МӘЗІР:

- Таңғы ас: Ботқа, жұмыртқа, шай
- Түскі ас: Сорпа, плов, салат, нан, компот
- Кешкі ас: Макарон + ет, көкөніс салаты

1-сурет - Университет асханасының менюі және калькуляциясы

Ас мәзірін дұрыс және жүйелі түрде калькуляциялау - кәсіпорынның экономикалық тұрақтылығы мен имиджін қалыптастырудың басты құралы.

Біріншіден, калькуляция қаржылық тәртіпті қамтамасыз етеді. Дұрыс есеп жүргізу арқылы артық шығындар азайып, табыстылық көрсеткіші тұрақтанады [13].

Екіншіден, мәзірдің стандарттылығы мен сапасы сақталады. Әр тағамның рецептурасы мен порция көлемі нақты белгіленгендіктен, тұтынушы әрдайым бірдей сапалы өнім алады.

Үшіншіден, баға саясаты әділ әрі бәсекеге қабілетті болады. Тұтынушының төлем қабілетіне сай келетін бағаларды белгілеу клиент ағынын арттырып, тұрақты аудитория қалыптастырады.

Сонымен қатар калькуляция ас үй, қойма және бухгалтерия арасындағы байланысты нығайтады. Бұл өзара әрекеттестік өндіріс процесін тиімді етіп, қызмет көрсету сапасын жаңа деңгейге көтереді.

Ас мәзірінің дұрыстығына жауапты болып, сол мекеменің директоры және өнеркәсібінің меңгерушісі бекітіп, қол қояды. Ас мәзірі әрбір даяшыда болады. Даяшы ас мәзірін келуші келіп отырған соң ұсынады. Ас мәзірі екіге төртке бүктелген немесе дәптер түрінде жасалады. Барлық тағам, сусын түрлерінің жазылуына қанша беттен тұрса, сонша бетке жазылады. Ас мәзірі арнайы типографиялық жазумен де теріліп жазылады, қолмен де жазылады. Содан соң ол бет папкаға салынады.

Ас мәзірі көркемдеп жасалынады, онда мекеменің адресі, телефон номері көрсетіледі. Одан төмен мекемені жарнамалайтын фото, сурет немесе ресторанның сыртқы бейнесі, осы жерде ұсынылатын негізгі тағамдар мен сусындардың фотосы, барлық тағамдардың түрлерін фотомонтаж түрінде ұсынады.

Ас мәзіріне қойылатын негізгі талаптар:

- әрбір тағам, сусын берілуіне қарай топтасу керек.
- әр топта ол тағамды түсіндіретін өз суреті болу керек.
- әр тағамның аты, ол тағам туралы қосымша ақпараттар түсінікті
- әрі әдемі, нақты жазылуы керек. Әсіресе шет ел тағамдары мен сусындары үшін.
- ас мәзіріне сол мекемеде бар тағамды ғана жазу керек.

-ас мәзірі кем дегенде 2-3 шет ел тіліндегі аудармасымен берілуі керек.(мысалы:неміс,ағылшын,француз тілдерінде)

Барлық ақпараттан басқа ас мәзірі тағамдардың ас мәзірі,винолардың бағасы,таңғы ас мәзірі деп бөлінеді.

Қонақжайлылық индустриясындағы есеп беру жүйесін автоматтандырудың негізгі объектісі — ас мәзірінің құрылымдық компоненттері мен сусындар преЙскурантын цифрлық форматқа конвертациялау болып табылады; атап айтқанда, тек ағымдағы күнге негізделген кезекші ас мәзірін (du jour menu) порциялық жүйемен интеграциялау және сусындардың техникалық параметрлерін (мөлшері, бағасы, номенклатурасы) бірыңғай папкаланған преЙскурантқа консолидациялау — бухгалтерлік есептің аналитикалық тетігін нығайта отырып, тағамдардың өзіндік құнын нақты уақыт режимінде дәл калькуляциялауға және кәсіпорынның сату стратегиясын технологиялық тұрғыдан оңтайландыруға мүмкіндік береді.

Қонақжайлылық индустриясындағы сервистік деңгейдің классификациясы (мысалы, «люкс» класты мекемелер) бухгалтерлік ақпараттық жүйелердегі номенклатуралық есептің дербестендірілуін талап етеді; бұл ретте таңғы ас мәзірі мен мекеме форматтарына (ресторан, бар, кондитерлік кафе, дәмхана) сәйкес ас мәзірлерін жіктеу — өндірістік шығындарды сегменттеудің және автоматтандырылған жүйелер арқылы әрбір тағам мен сусынның өзіндік құнын нақты калькуляциялаудың маңызды әдіснамалық негізі болып табылады

Осыған орай, зерттеу нәтижелері көрсеткендей, қонақжайлылық индустриясындағы арнайы іс-шараларға (салтанатты жиындар, үйлену тойлары) арналған эксклюзивті ас мәзірлерін қалыптастыру — бухгалтерлік есеп жүйесіндегі тағамдардың берілу кезектілігі (басытқылар, негізгі ыстық тағамдар, сусындар мен қосымша өнімдер) мен олардың өндірістік циклін қатаң регламенттеуді талап етеді. Бұл контексте басытқылардан бастап екінші тағамдарға дейінгі әрбір позицияның аспаздық ерекшеліктері мен ингредиенттер құрамын автоматтандырылған жүйелерде (БАЗ) терең калькуляциялау — шикізат шығынын оңтайландыруға, қызмет көрсетуші персоналдың (даяшылардың) ақпараттық құзыреттілігін арттыруға және кәсіпорынның салтанатты шаралар кезіндегі қаржылық тиімділігін стратегиялық тұрғыдан бақылауға мүмкіндік беретін негізгі фактор болып табылады»[14].

Қонақжайлылық мекемелеріндегі қызмет көрсету циклінің соңғы кезеңінде десерттік өнімдер мен сусындарды (алкогольдік және алкогольсіз) белгілі бір иерархиялық тәртіппен ұсыну — кәсіпорынның бухгалтерлік есеп жүйесіндегі операциялық тізбектің негізін қалайды. Атап айтқанда, дижестивтердің (вино, коньяк), сергітетін ыстық сусындардың (шай, кофе) және тағамдардың берілу кезектілігін реттеу, тіпті тұтынушы тарапынан тапсырыс беру логикасы бұзылған жағдайдың өзінде (мысалы, негізгі тағамнан кейін басытқы сұрау), автоматтандырылған ақпараттық жүйелердегі (БАЗ) шығындарды есептен шығару алгоритмін өзгертпеуі тиіс. Бұл ретте, даяшының кәсіби құзыреттілігі мен БАЗ-дың икемділігі тағамдардың физиологиялық қорытылу ерекшеліктерін ескере отырып, шикізаттық калькуляция мен қызмет көрсету стандарттарының конвергенциясын қамтамасыз етеді; осылайша, ас мәзіріндегі өнімдердің бірізділігін сақтау — кәсіпорынның сервистік сапасы мен қаржылық бақылау механизмінің тұтастығын айқындайтын шешуші фактор болып табылады [14].

Ас мәзірін жобалаудың әдіснамалық негіздері мен оған қойылатын сервистік талаптар: «Қонақжайлылық индустриясында ас мәзірі — кәсіпорын ұсынатын тағамдар мен сусындардың сандық және құндық параметрлері регламенттелген стратегиялық

номенклатуралық тізбесі ретінде анықталады. Француз тіліндегі «*menu*» терминінен бастау алатын бұл құжат, тамақтану циклінің уақыттық сегментациясына (таңғы, түскі, кешкі ас) сәйкес диверсификацияланады. Ас мәзірінің құрылымдық композициясы басытқылар, салаттар, негізгі тағамдар (ыстық және салқын), гарнирлер, соустар, десерттер және сусындардың (ыстық, салқын, алкогольдік) иерархиялық бірізділігінен тұрады.

Ас мәзірін әзірлеуге қойылатын негізгі концептуалды талаптар кәсіпорынның бухгалтерлік есеп жүйесі мен маркетингтік стратегиясына негізделуі тиіс:

- Классификациялау және визуализация: Әрбір тағам мен сусын өзінің технологиялық сипаты мен берілу кезектілігіне қарай қатаң топтастырылуы қажет. Әрбір номенклатуралық топтың өнімді идентификациялайтын сапалы көрнекі кескіндермен (визуалды сүйемелдеумен) қамтамасыз етілуі тұтынушылық таңдауды оңтайландырудың маңызды құралы болып табылады.
- Ақпараттық дескрипция: Тағам атаулары мен олардың құрамы туралы деректер, әсіресе экзотикалық немесе шетелдік кулинария өнімдері үшін, терминологиялық тұрғыдан нақты және экспликативті (түсіндірмелі) сипатта жазылуы тиіс. Бұл бухгалтерлік есептегі калькуляциялық карталар мен тұтынушыға ұсынылатын ақпараттың релеванттылығын қамтамасыз етеді.
- Ресурстық валидация: Ас мәзіріне енгізілген барлық позициялар кәсіпорынның ағымдағы өндірістік қуатына және шикізат қорына (инвентарлық базасына) толық сәйкес келуі міндетті. Бұл бухгалтерлік есептегі «қалдықтарды басқару» мен «тауар-материалдық қорларды бақылау» функцияларының тиімділігін арттырады.
- Лингвистикалық адаптация: Халықаралық стандарттарға сәйкес, ас мәзірінің контенті кем дегенде 2-3 шет тілінде (ағылшын, француз, неміс және т.б.) кәсіби деңгейде аударылуы тиіс. Бұл мультикоммуникативті ортада қызмет көрсету сапасын арттырып, мекеменің жаһандық нарықтағы тартымдылығын негіздейді.

Осылайша, ас мәзірі жай ғана тізбе емес, ол кәсіпорынның операциялық қызметін, калькуляциялық есебін және сервистік деңгейін үйлестіруші кешенді басқару құралы болып табылады» [15].

Қорытынды

Қазіргі жаһандық экономикалық парадигма жағдайында қонақжайлылық индустриясы субъектілерінің функционалдық өміршендігі мен бәсекеге қабілеттілігі бухгалтерлік есеп жүйесін кешенді цифрландыру деңгейімен тікелей айқындалады. А. Borges және J. Macedo сынды зерттеушілердің іргелі тұжырымдамаларына сәйкес, басқару есебі ретроспективті деректерді жай ғана тіркеу шеңберінен шығып, ұйым ішіндегі ресурстарды оңтайлы бөлуді қамтамасыз ететін және стратегиялық мақсаттарды операциялық қызметпен үйлестіруші конвергентті тетікке айналды. Осы орайда, бухгалтерлік ақпараттық жүйелерді (БАЗ) қалыптастыру кәсіпорынның дербес бағдарламалық әзірлемелерінен гөрі, автоматтандырудың типтік міндеттерін шешетін релевантты бағдарламалық өнімдерді интеграциялауға басымдық береді.

Алайда, стандартты бағдарламалық шешімдер сервистік индустрияның мультимодальді құрылымы мен салалық регламенттерін толық қамти алмайтындықтан, жүйенің «ашық архитектурасы» мен параметрлік бейімделу резервінің болуы — экзистенциалды қажеттілік.

Бұл бағыттағы ең маңызды аналитикалық процесс — ас мәзірін калькуляциялауды цифрландыру болып табылады. Ас мәзірі жай ғана тағамдар тізбесі емес, ол — бағасы мен саны регламенттелген стратегиялық номенклатуралық құжат. Зерттеу нәтижелері көрсеткендей, мекеменің сервистік деңгейіне («люкс» класы және т.б.) және форматтарына (ресторан, бар, дәмхана) сәйкес ас мәзірін жіктеу — шығындарды сегменттеудің әдіснамалық негізі. Әсіресе, кезекші ас мәзірі (du jour menu) мен арнайы салтанатты шараларға арналған эксклюзивті тізімдерді қалыптастыру кезінде тағамдардың берілу кезектілігі мен ингредиенттер құрамын БАЖ арқылы терең калькуляциялау шикізат шығынын нақты уақыт режимінде (real-time) бақылауға мүмкіндік береді.

Заманауи автоматтандырылған жүйелер тағамдардың аспаздық ерекшеліктерін, ингредиенттердің теңгерімділігі мен нарықтық конъюнктураны ескере отырып, баға саясатын тиімді реттеуге жағдай жасайды. Болашақта бұл саланың даму тенденциялары жасанды интеллект, нейрондық желілер және Big Data технологияларымен ұштасып, бухгалтерлік есептің интеллектуалды басқару кезеңіне көшуін қамтамасыз етеді. Түйіндей келгенде, цифрлық калькуляция мен автоматтандырылған есеп жүйесін кәсіби деңгейде интеграциялау — қонақжайлылық индустриясындағы экономикалық тиімділікті, сервистік сапаны және кәсіпорын беделін үйлестіретін басты стратегиялық құрал болып табылады.

Бұл зерттеу жұмысы "Халықаралық туризм және меймандостық университеті" КЕАҚ 2025–2026 жылдарға арналған ішкі гранттық қаржыландыру шеңберінде жүргізілді.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Chenhall, R. H. Management control systems design within its organizational context: Findings from contingency-based research and directions for the future // *Accounting, Organizations and Society*. – 2003. – Vol. 28. – P. 127–168.
2. Borges, A., Macedo, J., Moreira, A., Isidro, H. *Práticas de Contabilidade Financeira*. – Lisbon : Áreas, 1998.
3. Lima Santos, L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., Nunes, C. *Contabilidade de Gestão Hoteleira*. – 1st ed. – Cacém : ATF—Edições Técnicas, 2016.
4. Libby, T., Lindsay, R. M. Beyond budgeting or budgeting reconsidered? A survey of North-American budgeting practice // *Management Accounting Research*. – 2010. – Vol. 21. – P. 56–75.
5. Anthony, R., Govindarajan, V. *Management Control Systems*. – 10th ed. – Boston (MA) : McGraw-Hill, 2000.
6. Gomes, C., Arroteia, N., Lima Santos, L. Management accounting in Portuguese hotel enterprises: The influence of organizational and cultural factors // *Fulfilling the Worldwide Sustainability Challenge: Strategies, Innovations, and Perspectives for Forward Momentum in Turbulent Times : Proceedings of the 13th Annual International Conference of the Global Business and Technology Association (Istanbul, 12–16 July 2011)*. – New York : Global Business and Technology Association, 2011.
7. Gomes, C., Lima Santos, L., Arroteia, N. The influence of the environmental and organizational factors in the management accounting of the Portuguese hotels // *Proceedings of the*

VII Congreso Iberoamericano de Contabilidad de Gestión y IX Congreso Iberoamericano de Administración Empresarial y Contabilidad (Valencia, 3–5 July 2013). – Valencia, 2013.

8. Burns, J., Quinn, M., Warren, L., Oliveira, J. *Management Accounting.* – 1st ed. – New York : McGraw-Hill Higher Education, 2013.

9. Болсынбек, М. Қ., Ерниязов, Р. А., Ауесбекова, А. А., Жумажанова, М. Т., Байдаирова, К. Б. Бухгалтериядағы жасанды интеллект: артықшылықтары мен қиындықтары // *Scientific Journal of Pedagogy and Economics.* – 2023. – № 6 (406). – Б. 333–344.

10. Барановская, К. В. Будущее бухгалтерского учета: спрос и развитие технологий // *Экономические науки.* – 2023

11. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есептің ерекшеліктері. <https://www.ektu.kz/files/DistanceEducation/Resource/530875/лекция%208.docx>

12. Кобырбеков М.Ж., Богомазова И.В. Қазақстанның қонақжайлылық индустриясындағы инновациялар мен цифрландыру. *Qainar Journal of Social Science.* 2025;4(2):46-59. <https://doi.org/10.58732/2958-7212-2025-2-46-59>

13. Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп. Оқу құралы. \С.Қожабеков, С.Е.Сулеева. А.К.Қарымсақов.- Алматы: ССК, 2020-360б.- ISBN 978-601-342-704—1 <http://rmtbrk.kz/book/1175661>

14. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит : Оқу-әдістемелік құрал. . - Алматы: «Тұран» Университеті, 2020. - 96 б. <https://rmebrk.kz/book/1173469>

15. Мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит : Оқу құралы. . - Алматы: Университет «Тұран», 2021. - 94 б. - ISBN 978-601-214-491- 8. <https://rmebrk.kz/book/1176512>

REFERENCES

1. Chenhall, R. H. (2003). Management control systems design within its organizational context: Findings from contingency-based research and directions for the future. *Accounting, Organizations and Society*, 28, 127–168.

2. Borges, A., Macedo, J., Moreira, A., & Isidro, H. (1998). *Práticas de Contabilidade Financeira [Financial Accounting Practices]*. Lisbon: Áreas.

3. Lima Santos, L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., & Nunes, C. (2016). *Contabilidade de Gestão Hoteleira [Hotel Management Accounting]* (1st ed.). Cacém: ATF—Edições Técnicas.

4. Libby, T., & Lindsay, R. M. (2010). Beyond budgeting or budgeting reconsidered? A survey of North-American budgeting practice. *Management Accounting Research*, 21, 56–75.

5. Anthony, R., & Govindarajan, V. (2000). *Management Control Systems* (10th ed.). Boston, MA: McGraw-Hill.

6. Gomes, C., Arroiteia, N., & Lima Santos, L. (2011). Management accounting in Portuguese hotel enterprises: The influence of organizational and cultural factors. *Proceedings of the 13th Annual International Conference of the Global Business and Technology Association (Istanbul, 12–16 July 2011)*. New York: GBTA, pp. 456-465.

7. Gomes, C., Lima Santos, L., & Arroiteia, N. (2013). The influence of the environmental and organizational factors in the management accounting of the Portuguese hotels. *Proceedings of the VII Ibero-American Congress of Management Accounting*. Valencia, Spain.

8. Burns, J., Quinn, M., Warren, L., & Oliveira, J. (2013). *Management Accounting* (1st ed.). New York: McGraw-Hill Higher Education.
9. Bolsynbek, M. K., Erniyazov, R. A., Auesbekova, A. A., Zhumazhanova, M. T., & Baidairova, K. B. (2023). Bukhalteriyadagi zhasandy intellekt: artykshylyktary men kiyndyktary [Artificial intelligence in accounting: Advantages and challenges]. *Scientific Journal of Pedagogy and Economics*, 6(406), 333–344.
10. Baranovskaya, K. V. (2023). Budushchee bukhgalterskogo ucheta: spros i razvitie tekhnologiy [The future of accounting: Demand and technology development]. *Ekonomicheskie Nauki* [Economic Sciences].
11. EKTU (n.d.). Koghamdyk tamaktandyrysh kasiporyndaryndaghy bukhgalterlik esepin erekshelikteri [Features of accounting in public catering enterprises]. *Lecture Materials*. Available at: <https://www.ektu.kz/files/DistanceEducation/Resource/530875/лекция%208.docx>
12. Konyrbekov, M. Zh., & Bogomazova, I. V. (2025). Innovations and digitalization in the hospitality industry of Kazakhstan. *Qainar Journal of Social Science*, 4(2), 46-59. <https://doi.org/10.58732/2958-7212-2025-2-46-59>
13. Kozhabekov, S. S., Suleeva, S. E., & Karymsakov, A. K. (2020). *Meiramkhana isi zhane konak ui biznesindegi bukhgalterlik esep* [Accounting in restaurant and hotel business: Textbook]. Almaty: SSK. ISBN 978-601-342-704-1. Available at: <http://rmebrk.kz/book/1175661>
14. Turan University (2020). *Meiramkhana zhane meimankhana biznesindegi bukhgalterlik esep zhane audit* [Accounting and auditing in restaurant and hotel business: Study guide]. Almaty: Turan University. Available at: <https://rmebrk.kz/book/1173469>
15. Turan University (2021). *Meiramkhana isi men konak ui biznesindegi bukhgalterlik esep zhane audit* [Accounting and auditing in restaurant and hotel business: Textbook]. Almaty: Turan University. ISBN 978-601-214-491-8. Available at: <https://rmebrk.kz/book/1176512>

С. ЫДЫРЫС

э.ғ.д., профессор, Халықаралық туризм және меймандостық университеті, (Қазақстан, Түркістан)
E-mail: serikbay.ydyrys@iuth.edu.kz

Э. АЛИМКУЛОВА

э.ғ.к., қауымдастырылған профессор м.а. Халықаралық туризм және меймандостық университеті, (Қазақстан, Түркістан)
E-mail: e.alimkulova@iuth.edu.kz

Л. ЗАУРБЕКОВА

Қаржы және есеп кафедрасының магистр аға оқытушы, М.Х.Дуллати атындағы Тараз университеті, (Қазақстан, Тараз)
E-mail: zaurbekova-1974@mail.ru

М. МУНАСИПОВА

экономика ғылымдарының кандидаты, қауымдастырылған профессор, Халықаралық туризм және меймандостық университеті, (Қазақстан, Түркістан)
E-mail: malike.munassipova@iuth.edu.kz

01.01.2026 ж. баспаға түсті

05.06.2026ж. түзетулермен келді

30.06.2026ж. басып шығаруға қабылданды

S. YDYRYS¹✉, L. ZAURBEKOVA², E. ALIMKULOVA¹, M. MUNASSIPOVA¹

¹International University of Tourism and Hospitality (Kazakhstan, Turkistan), E-mail: serikbay.ydyrys@iuth.edu.kz

²M. H. Dulaty Taraz University, (Kazakhstan, Taraz)

MODERN TRENDS IN THE AUTOMATION OF THE ACCOUNTING SYSTEM IN THE HOSPITALITY INDUSTRY AND MENU CALCULUS

Abstract. *This article presents a comprehensive study of the key vectors of automation of accounting systems and transformational trends that determine the development of the modern hospitality industry. In the context of accelerated global digitalization, the transition of service sector enterprises from traditional accounting paradigms to flexible digital management models is considered an objective necessity and one of the most pressing problems of the sectoral economy.*

The main purpose of the research is to provide a scientific and theoretical justification for the effectiveness of automation of the processes of aggregation, registration and processing of business transaction data based on innovative information systems. The key concept of the work is based on the hypothesis of a significant increase in transparency, reliability and efficiency of financial reporting through the integration of modern digital tools. The methodological framework of the research includes system analysis, comparative assessment, deduction method, as well as statistical processing of economic indicators.

The article provides a comprehensive analysis of the scientific and practical significance of innovative solutions relevant to the HoReCa segment, in particular: cloud technologies, ERP systems, POS terminals and artificial intelligence elements. As a result of the research, the strategic role of automation systems in the processes of menu calculation and precision cost calculation of products is determined, as well as mechanisms for strengthening the financial stability of enterprises are formulated.

Scientific novelty and practical significance: The work expands the theoretical provisions of digital accounting in the hospitality industry, bringing new technological approaches and methodological recommendations to the service economy. The formulated conclusions and practical recommendations contribute to the growth of competitiveness of the restaurant and hotel business, optimization of the management cycle and increase in the overall profitability of assets.

Keywords: *Hospitality industry, accounting automation, digitalization, ERP systems and cloud technologies, menu costing and cost, enterprise profitability, artificial intelligence.*

С. ЫДЫРЫС¹✉, Л. ЗАУРБЕКОВА², Э. АЛИМКУЛОВА¹, М. МУНАСИПОВА¹

¹Международный университет туризма и гостеприимства
(Казахстан, Туркестан), E-mail: serikbay.ydyrys@iuth.edu.kz

²Таразский университет имени М. Х. Дулати, (Казахстан, Тараз)

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ АВТОМАТИЗАЦИИ СИСТЕМЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ МЕНЮ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Аннотация. *В данной статье представлено комплексное исследование ключевых векторов автоматизации систем бухгалтерского учета и трансформационных трендов, определяющих развитие современной индустрии гостеприимства. В условиях форсированной глобальной цифровизации переход предприятий сферы услуг от традиционных учетных парадигм к гибким цифровым моделям управления рассматривается как объективная необходимость и одна из наиболее актуальных проблем отраслевой экономики.*

Основная цель исследования заключается в научно-теоретическом обосновании эффективности автоматизации процессов агрегирования, регистрации и обработки данных

о хозяйственных операциях на основе инновационных информационных систем. Ключевая концепция работы базируется на гипотезе о существенном повышении прозрачности, достоверности и оперативности финансовой отчетности за счет интеграции современных цифровых инструментов. Методологический аппарат исследования включает системный анализ, сравнительную оценку, метод дедукции, а также статистическую обработку экономических показателей.

В статье проведен всесторонний анализ научно-практической значимости инновационных решений, релевантных для сегмента HoReCa, в частности: облачных технологий, ERP-систем, POS-терминалов и элементов искусственного интеллекта. В результате исследования определена стратегическая роль систем автоматизации в процессах калькуляции меню и прецизионного расчета себестоимости продукции, а также сформулированы механизмы укрепления финансовой устойчивости предприятий.

Научная новизна и практическая значимость: Работа расширяет теоретические положения цифрового учета в сфере гостеприимства, привнося новые технологические подходы и методические рекомендации в экономику сервиса. Сформулированные выводы и практические рекомендации способствуют росту конкурентоспособности ресторанного и гостиничного бизнеса, оптимизации управленческого цикла и повышению общей рентабельности активов.

Ключевые слова: *Индустрия гостеприимства, автоматизация бухгалтерского учета, цифровизация, ERP-системы и облачные технологии, калькуляция меню и себестоимость, рентабельность предприятия, искусственный интеллект.*