

УДК 657.47:664.6

Т.А. Иншакова

Ж.М. Корзоватых

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ УЧЕТА ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Аннотация. При учете затрат и калькулировании себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях особое внимание стоит уделять проблемам учета, которые возникают на современном этапе. На основании анализа хлебопекарной промышленности, авторами выявлены отраслевые особенности предприятий хлебопечения, а также существующие проблемы в учете затрат и калькулировании себестоимости.

Ключевые слова: хлебопекарная промышленность, технология производства, отраслевые особенности, затраты, калькулирование.

Tatyana Inshakova

Zhanna Korzovatykh

MODERN PROBLEMS OF COST ACCOUNTING AND CALCULATION OF PRODUCTION COSTS ON THE BAKERY ENTERPRISES

Annotation. In cost accounting and calculation of production costs on the bakery enterprises special attention should be paid to the accounting problems that arise at the present stage. Based on the analysis of the bakery industry, the authors reveals industry characteristics of the enterprises of the bakery, as well as the existing problems in cost accounting and cost calculation.

Keywords: baking industry, production technology, industry characteristics, costs, calculation.

Одной из социально–значимых отраслей национальной экономики является хлебопекарная промышленность [4]. Она выступает одним из факторов повышения продовольственной безопасности нашей страны за счет повсеместного и стабильного обеспечения российского населения доступной и высококачественной хлебопекарной продукцией, представленной в широком ассортименте. На данный момент в России действует более 10 000 пекарен и хлебозаводов. Хлеб в России является одним из самых востребованных товаров, что делает хлебопекарную отрасль одной из самых стабильных в пищевой промышленности. Однако в связи удорожанием сырья, постоянным ростом тарифов на энергоносители (18–25 % в год), устареванием оборудования и использованием неэкономичных систем производства, растут и расходы предприятий. Также может наблюдаться снижение производительности труда, что связано в большинстве случаев с неэффективным использованием человеческих, временных, финансовых и энергетических ресурсов предприятия [6].

По экономическому назначению продукция хлебопекарной промышленности преимущественно связана с потребительской сферой, испытывает непосредственное влияние агропромышленного комплекса и достаточно тесно зависит от развития сельского хозяйства в России. Специфика хлебопекарных предприятий обусловлена особенностями технологии и организации производственного процесса в отрасли. Предприятия хлебопечения имеют следующие особенности технологического производства:

- 1) практически полное отсутствие незавершенного производства в результате короткого технологического процесса. Готовый продукт производится в рамках одного производственного цикла;
- 2) необходимость строгого соблюдения рецептур, а также использование норм расхода различных видов основных и вспомогательных сырья и материалов на производство тех или иных видов хлебобулочных изделий. В связи с этим отражение нормативных и фактических показателей расхода сырья и материалов позволяет контролировать соблюдение технологии производства и качество вы-

пускаемой хлебобулочной продукции. Этот процесс, в свою очередь, влияет на данные учета расходов и калькуляции себестоимости готовой продукции;

3) увеличение массы выхода готовой продукции по сравнению с массой израсходованного сырья и материалов (так называемый припек). В процессе выпуска готовой продукции к муке добавляют воду, соль, сахар, дрожжи и прочее сырье согласно рецептуре;

4) изменение массы готовой продукции в разное время года. Уменьшение массы хлебобулочных изделий в результате охлаждения составляют: 2,8 % – период с мая по август, 2,5 % – остальные месяцы [8];

5) своеобразное отнесение отдельных затрат на постоянные и переменные. В отличие от традиционных подходов затраты на энергию и топливо на технологические цели относят к постоянным затратам. Время выпекания и температурный режим не зависят от объема выпускаемой продукции и остаются неизменными при любой загрузке печи;

6) широкий ассортимент продукции хлебопекарных предприятий и нестабильный спрос в разрезе отдельных ассортиментных групп. Освоение новых видов продукции обусловлено необходимостью более полного удовлетворения потребительского спроса, сохранения и увеличения рыночной доли. Изменение рациона питания и запросов потребителей также оказывают влияние на структуру ассортимента хлебобулочных предприятий;

7) возможность использования сырья, материалов и готовой продукции для личных потребностей персонала организации. Эта возможность приводит к повышению уровня хищений на хлебопекарных предприятиях. Возникает необходимость отслеживать движение сырья, материалов и готовой продукции по соответствующим центрам финансовой ответственности;

8) ограниченный срок хранения и реализации готовой продукции. Срок реализации упакованных хлебобулочных изделий составляет 24–72 часа, а неупакованных – 24–36 часов [7]. Центры финансовой ответственности должны отражать все сведения об остатках продукции в целях недопущения образования значительных остатков готовой продукции на складах предприятия;

9) Возврат непроданной хлебобулочной продукции. Это происходит вследствие неправильного расчета объемов заказа хлебобулочных изделий торговыми сетями и магазинами, т.е. они заказывают у хлебопекарных предприятий больше продукции, чем могут реализовать. По оценкам экспертов, возвращаемая торговыми сетями доля хлеба с истекшим сроком реализации в среднем составляет 8–10 %, а по некоторым позициям – 20 % [3]. В такой ситуации хлебопекарные предприятия принимают на себя риски торговой деятельности, а также несут убытки от реализации, утилизации и транспортным расходам по доставке хлебобулочной продукции.

Таким образом, выделенные отраслевые особенности во многом определяют специфику организации учета затрат и калькулирования себестоимости готовой продукции на хлебобулочных предприятиях. Эти особенности обуславливают и возникновение ряда проблем, возникающих при организации учета затрат и калькулирования себестоимости хлебобулочной продукции. Среди, которых можно выделить следующие:

1) проблема рационального и эффективного использования сырья и материалов на хлебопекарных предприятиях, так как затраты на сырье и материалы в хлебопекарной промышленности занимают наибольший удельный вес (см. рис. 1) [2];

2) проблема контроля за издержками производства. Недостаточная организация учета затрат по местам их возникновения, центрам финансовой ответственности и видам продукции;

3) отсутствие в учетной политике разграничения финансового и производственного (управленческого) учета. Фактическая сущность хозяйственной деятельности содержится именно в управленческом учете. Данные управленческого учета позволяют добиться достоверности отчетности, составляемой при учете;

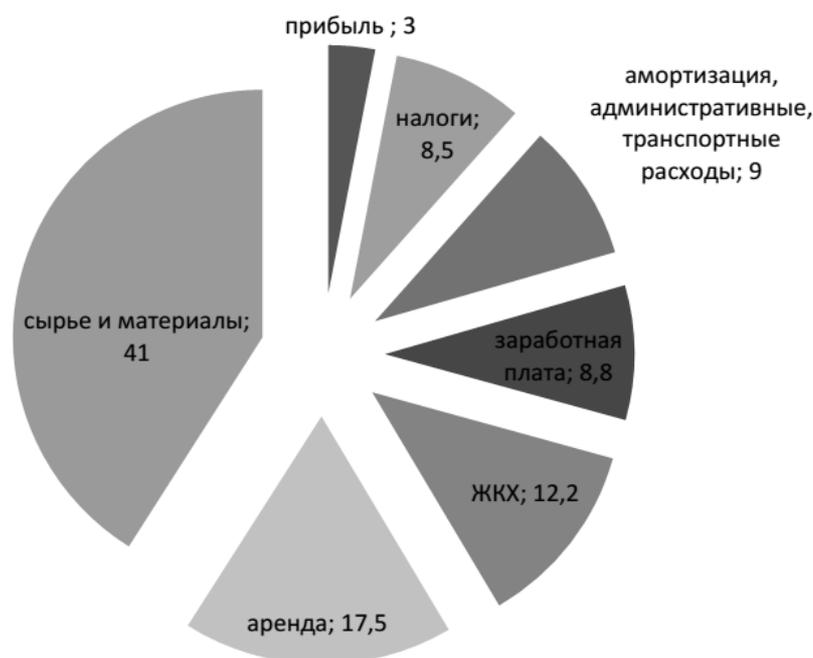


Рис. 1. Структура цены на хлебобулочное изделие (цена пекаря)

4) недостаточное понимание сущности управленческого учета на хлебопекарных предприятиях. В российской практике на большинстве хлебопекарных предприятий понятие управленческого учета сводится к учету затрат, распределению их по центрам финансовой ответственности, видам продукции. Однако, управленческий учет представляет собой процесс достижения стратегических и тактических целей предприятия. В связи с этим он должен включать в себя сбор информации по контрагентам, качеству продукции, изменениям на рынке (как внутреннем, так и внешнем) и т.д. Система управленческого учета на предприятии должна охватывать все данные о его хозяйственной деятельности [5].

5) Необходимость постоянного пересчета плановых показателей в связи с изменениями рецептуры, технологии производства продукции, ассортимента.

6) Общеотраслевые методические документы не учитывают в полной мере все многообразие и вариативность хозяйственных ситуаций, возникающих в деятельности экономических субъектов различной отраслевой направленности. Поэтому современные хлебопекарные предприятия испытывают определенные затруднения при разработке методического обеспечения учета хозяйственной деятельности для различных целей [1].

Исходя из вышесказанного можно сделать вывод о том, что при организации учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях особое внимание стоит уделять отраслевым особенностям данных предприятий, а также существующим на них проблемам.

Библиографический список

1. Ломтик прибыли. Из чего складывается цена на хлеб [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.breadbusiness.ru/rus/news/?action=show&id=104> (дата обращения : 22.12.2015).

2. Методические рекомендации по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа : Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения : 20.12.2015).
3. Миронов, В. Торговлю заставят «съесть» весь хлеб / В. Миронов, Т. Фомченков // Российская газета. – 2013. – № 6223 (247).
4. Павленко, Н. В. Институциональные проблемы развития регионального сегмента хлебопекарной промышленности на примере Ставропольского края / Н. В. Павленко // Вестник Волгоградского института бизнеса. – 2011. – № 2(15). – С. 58–62.
5. Пономарева, С.В. Теоретические основы системно-стратегического структурирования учетной информации для управления бизнесом в сфере корпоративных услуг / С. В. Пономарева. – М., 2010. – 336 с. – ISBN :978-5-85941-470-3.
6. Рогуленко, Т. М. Бухгалтерский учет и его место в рыночной экономике / Т. М. Рогуленко // Транспортное дело России. – 2011. – № 10. – С. 189–191.
7. Самагина, О. А. Формирование конкурентоспособной товарной политики на предприятиях хлебопекарной промышленности : автореф. дис. канд. экон. наук : 08.00.05 / О. А. Самагина. – Воронеж, 2010. – 24 с.
8. Феофанов, В. А. Учет затрат и калькулирование себестоимости продукции различных отраслей / В. А. Феофанов. – М. : ГроссМедиа, 2008. – 312 с. – ISBN 9785476005414.