

УДК 657.27

Чебан Ю.Ю.*кандидат економічних наук,
доцент кафедри обліку і аудиту
Миколаївського національного аграрного університету***Лукова М.В.***магістр обліково-фінансового факультету
Миколаївського національного аграрного університету*

ВИТРАТИ НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ: ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ТА ЧИННИКИ, ЯКІ ЇХ ФОРМУЮТЬ

У статті розглянуто основні технологічні та організаційні особливості виробництва хлібобулочних виробів. Визначено їх вплив на особливості обліку на досліджуваних підприємствах. Виокремлено особливості обліку.

Ключові слова: хлібопекарське підприємство, хлібобулочні вироби, технологічні особливості, організаційні особливості, особливості обліку.

Cheban Y.Y., Lukova M.V. ЗАТРАТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ: ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА И ФАКТОРЫ, КОТОРЫЕ ИХ ФОРМИРУЮТ

В статье рассмотрены основные технологические и организационные особенности производства хлебобулочных изделий. Определено их влияние на особенности учета в исследованных предприятиях. Выделены особенности учета.

Ключевые слова: хлебопекарное предприятие, хлебобулочные изделия, технологические особенности, организационные особенности, особенности учета.

Cheban Y.Y., Lukova M.V. COSTS BAKERY: FEATURES ACCOUNTING AND FACTORS THAT THEIR FORMS

The article describes the main technological and organizational features of the production of bakery products. Determined by their effect on the features of the account in the investigated companies. The features of accounting.

Keywords: bakery enterprise, bakery products, technological features, organizational features, features of the account.

Постановка проблеми. Хлібопекарська промисловість виконує важливу соціальну функцію в державі, оскільки забезпечує населення одними з основних продуктів харчування – хлібом та хлібобулочними виробами. Як і будь-яка інша галузь, вона має певну низку організаційно-технологічних особливостей, які, як основні чинники, формують облікові особливості витрат виробництва. Враховуючи значення галузі, чисельність хлібопекарських підприємств, обсяги виробництва, споживання та асортимент хлібобулочних виробів, необхідним є дослідження зазначених облікових особливостей і на їх підставі накреслення нових підходів щодо обліку і контролю витрат на виробництво хлібобулочних виробів, розподілу загальновиробничих витрат та калькулювання собівартості продукції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Облік і контроль витрат на виробництво хлібобулочних виробів є одним з напрямів дослідження О.Д. Горбач, Р.В. Самольотова, С.І. Саченко, І.В. Христофорової. Облік і контроль запасів у хлібопекарських підприємствах розглядала у своїх працях О.Б. Пагаченко. Особливості управлінського обліку у досліджуваних підприємствах вивчали Т.С. Долгих, Н.Г. Урасова. Особливості обліку хлібопекарської галузі висвітлені у працях Н.В. Клецової, Ю.О. Ночовної, Л.А. Птициної, О.В. Яценко, В.Ю. Шевчук. Враховуючи значний науковий внесок вчених-обліковців, маємо на меті визначити взаємозв'язок зазначених вище особливостей та накреслити певні напрями удосконалення обліку для окремих хлібопекарських підприємств Миколаївської області.

Постановка завдання. Останнім часом постійно зростає чисельність приватних виробників хлібобулочних виробів, удосконалюється технологічний процес, розширюється асортимент продукції. У контексті матеріаломісткості виробництва хлібобулочних виробів та з метою підвищення ефективності і конкуренто-

спроможності діяльності підприємств хлібопекарської галузі доцільним є дослідження їх особливостей, вивчення їх впливу на особливості обліку та накреслення напрямів удосконалення обліку і контролю витрат на виробництво хлібобулочних виробів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Хлібобулочна промисловість є однією з основних галузей харчової індустрії, яка виробляє різні види хлібобулочних виробів: батоноподібних, дрібно штучних, здобних, сухарних, бубличних виробів, лікувальних і дієтичних хлібних виробів тощо. Обсяги виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні постійно скорочуються (рис. 1).



Рис. 1. Динаміка виробництва хлібобулочної продукції у Миколаївській області

Джерело: побудовано з використанням [1]

Споживання хлібних продуктів в Україні, відповідно до фізіологічних норм, повинно становити 110 кг на людину за рік. Фактичне ж споживання цих продуктів перевищує фізіологічну норму. При раціональному харчуванні дорослій людині досить 125 кг хлібобулочних виробів за рік або від 300 до 400 г на добу.

Короткий термін зберігання хліба та хлібобулочних виробів (12-48 годин на добу) підтверджує дані розбіжності між обсягами виробництва та обсягами споживання хлібопекарних виробів, відсутність залишків готової продукції на кінець звітної періоду

як окремих об'єктів обліку, вимагає орієнтації виключно на вітчизняний (внутрішній) ринок хліба в межах міста, району, області.

Динаміка виробництва та споживання хліба і хлібобулочних виробів на всеукраїнському рівні характеризується виробництвом 1,5 млн тонн у 2013 році, що на 7,6% менше, ніж попереднього року, а споживання – зменшенням на 0,4% [2].

Обсяг виробництва хліба та хлібобулочних виробів у Миколаївській області має тенденцію до зниження через значне нарощення виробництва хлібопродуктів малими підприємствами, пекарнями, домогосподарствами та власними виробництвами супермаркетів (рис. 2).

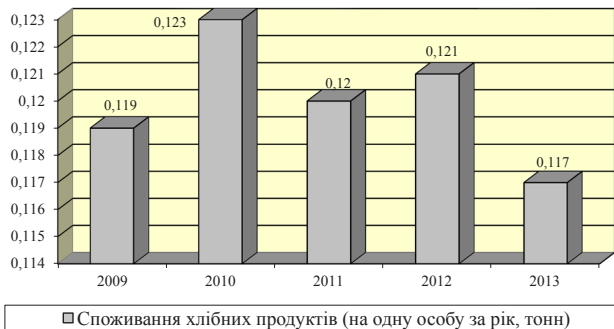


Рис. 2. Динаміка споживання хлібобулочної продукції у Миколаївській області

Джерело: побудовано на підставі [1]

У Миколаївській області, за даними Головного управління статистики, функціонують 90 підприємств різних організаційно-правових форм, які здійснюють виробництво і реалізацію хліба та хлібобулочних виробів (табл. 1).

Питому вагу серед досліджуваних підприємств Миколаївської області займають товариства з обмеженою відповідальністю та приватні підприємства,



Рис. 3. Особливості технологічного і організаційного процесу виробництва хлібобулочних виробів

Джерело: побудовано авторами

Таблиця 1
Склад і структура підприємств, які здійснюють виробництво і реалізацію хлібобулочних виробів у Миколаївській області, за показником організаційно-правової форми господарювання

Форма господарювання	Кількість, од.	Структура, %
Дочірнє підприємство	6	6,7
Приватне підприємство	25	27,8
Кооператив	4	4,4
Акціонерне товариство	6	6,7
Товариство з обмеженою відповідальністю	37	41,1
Інші (госпрозрахунковий відокремлений підрозділ, споживче товариство, міжнародне товариство сприяння сиротам тощо)	12	13,3
Всього	90	100,0

Джерело: побудовано авторами на підставі [3]

що неодмінно має вплив на особливості як технологічного, так і облікового процесів під час виробництва хліба і хлібобулочних виробів.

Особливості функціонування підприємств хлібопекарної галузі характеризується складними умовами господарювання, високим рівнем конкуренції, порівняно низьким рівнем рентабельності продукції, що є відображенням впливу економічних і адміністративних факторів, а також технологічних особливостей виробництва.

Отже, під час організації обліку і контролю на хлібопекарських підприємствах необхідно враховувати особливості технології і організації виробництва, які безпосередньо впливають на організацію обліку. За характером технологічного процесу хлібопекарне виробництво належить до переробних галузей. Виробничий цикл складається з низки безперервних технологічних процесів. Особливості технологічного і організаційного процесу виробництва хлібобулочних виробів наведено на рисунку 3.

Виробництво продукції на підприємствах харчової промисловості, зокрема хлібопекарських підприємствах, здійснюється під впливом дії безлічі внутрішніх і зовнішніх чинників, до яких можна віднести: характер виробництва і постачання, потребу в продукції, зміну попиту населення, конкуренцію, наявність сировинних і енергетичних ресурсів, виробничі можливості, забезпеченість трудовими, фінансовими й іншими ресурсами тощо [4, с. 61].

Оскільки облікові особливості процесу виробництва хлібобулочних виробів формуються під впливом організаційно-технологічних особливостей такого виробництва, окреслимо їх.

Так, необхідність суворого дотримання рецептур та використання нормування витрат різних видів основних та додаткових матеріалів на виробництво хлібобулочних виробів

вимагають використання певного переліку первинної документації та внутрішньої звітності для відображення фактичних і нормативних показників витрат матеріалів та контролю дотримання технології і якості продукції.

Організаційно-технологічні особливості галузі передбачають особливості розподілу постійних і змінних витрат.

Так, наприклад, до постійних затрат у цій галузі відносять витрати на електроенергію і паливо на технологічні цілі, які не залежать від обсягу продукції, оскільки час випікання і температура залишаються незмінними за будь-якого завантаження печі [5].

Робочий план рахунків хлібопекарських підприємств має враховувати можливість отримання інформації про постійні і змінні витрати, враховуючи особливості галузі.

Витрати, пов'язані з виробництвом продукції хлібопекарської промисловості (робіт, послуг), групуються за статтями калькуляції, а саме:

- сировина і матеріали;
- паливо й електроенергія на технологічні цілі;
- основна заробітна плата;
- додаткова заробітна плата;
- відрахування на соціальні заходи;
- витрати на утримання та експлуатацію устаткування;
- загальновиробничі витрати;
- адміністративні витрати;
- витрати на збут.

Водночас, за дослідженнями О.Д. Горбач, основними ціноутворюючими статтями у структурі собівартості хліба є борошно, інші основні матеріали, транспортно-заготівельні витрати, паливо на технологічні цілі, електроенергія на технологічні цілі, основна і додаткова заробітна плата, загальновиробничі витрати, питому вагу з яких складає сировина і матеріали – близько 60% [6, с. 6].

Під час вибору об'єкта калькулювання собівартості продукції та розрахунку відпускної ціни виробу доцільним є врахування таких особливостей галузі, як широкий асортимент продукції та нестабільний попит у розрізі деяких асортиментних груп.

Обмежений строк зберігання і реалізації виробів вимагає точного, своєчасного і повного відображення

інформації у внутрішніх документах підприємства щодо залишків продукції.

Отже, виділені особливості визначають особливості обліку на підприємствах з виробництва хлібу та хлібобулочних виробів.

Висновки з проведеного дослідження. Дослідивши взаємозв'язок організаційно-технологічних і облікових особливостей галузі на хлібопекарських підприємствах, можемо виокремити основні особливості обліку: метод списання матеріалів; аналітичний облік матеріалів за місцями зберігання і тари; низка специфічних первинних документів і внутрішніх звітів; використання бюджетування та нормування витрат; особливості обліку витрат (простий метод обліку витрат); об'єкт калькулювання – вся вироблена продукція; особливості розподілу загальновиробничих витрат та обчислення повної собівартості продукції тощо.

Подальшими напрямками дослідження є визначення оптимального документообігу на підприємстві, розробка заходів внутрішнього контролю щодо витрат на виробництво та етапів бюджетування.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Електронна версія збірника «Статистичний щорічник Миколаївської області за 2013 рік» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.mk.ukrstat.gov.ua/poslugi/kat_vidan2012/1_zved.htm.
2. Статистичний збірник «Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України» / Н.С. Власенко // м. Київ, 2013 рік.
3. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://yellua.ru/sector/216/region/13>.
4. Клєцова Н.В. Вдосконалення управління якістю продукції у хлібопекарських підприємствах / Н.В. Клєцова, О.В. Яценко // Вісник Хмельницького національного університету, 2011. – № 2 (Том 3) – С. 61-64.
5. Долгих Т.С. Отраслевые особенности хлебопекарных предприятий и их влияние на особенности управления производственным потенциалом / Т.С. Долгих // Проблемы совершенствования механизма управления экономическими системами на продовольственном рынке : материалы Всероссийской научной интернет-конференции. – Казань. – 2008 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kazantomasar.ru/fls/forum/partition1/sp2/showthemes.php>.
6. Горбач О.Д. Собівартість хліба простої рецептури та особливості її планування в хлібопекарській промисловості / О.Д. Горбач // Економічний форум. – 2013. – № 4. – С. 4-8.