

СЕКЦІЯ 1
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ БУХГАЛТЕРСЬКОГО
ОБЛІКУ І ЗВІТНОСТІ В УКРАЇНІ

Галина ВОЄВІДКО

Здобувач вищої освіти 2 курсу ОС «Магістр» спеціальності «Облік і оподаткування»

Валентина БОРКОВСЬКА,

канд. екон. наук, доцент кафедри обліку, оподаткування та технологій електронного бізнесу,
Подільський державний аграрно-технічний університет,
м. Кам'янець-Подільський

УДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛІКУ ВИРОБНИЧИХ ЗАПАСІВ
М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВ

Основним елементом організації обліку виробничих запасів м'ясопереробного підприємства є правильно сформовані аналітичні та синтетичні реєстри обліку. На основі таких синтетичних реєстрів, а також додаткових аналітичних за видами продукції та видами виробництв матеріальних звітів за підрозділами підприємства пропонуємо сформувані комплект управлінської звітності, з урахуванням технологічних особливостей підприємства на запит керуючого апарату.

Інформацію про запаси підприємства з урахуванням особливостей виробничих процесів пропонуємо оформляти у спеціальній управлінській звітності м'ясопереробного підприємства (таблиця 1) за принципом від загального до конкретного, сформованій на основі аналітичної інформації.

Досліджуючи інформацію рекомендованої управлінської звітності про витрати виробництва м'ясопереробки в частині використаних запасів, можна зробити висновок, що обов'язковим елементом управління в сучасних умовах повинно бути ефективне планування та бюджетування виробничих запасів з метою контролю за дотриманням якісних технологічних параметрів виробництва та розміром матеріальних витрат відповідно до їх нормативів з урахуванням затверджених ТУ і класичних рецептур приготування.

**Рекомендована управлінська звітність м'ясопереробного підприємства
за видами звітних документів**

№ п.п.	Назва звітнього документа	Характеристика звітнього документа
1	Звітний документ № 1 «Зведений звіт підприємства про доходи, витрати та результат діяльності»	Відображується в розрізі виробничих підрозділів інформація про чистий дохід від реалізації, собівартість реалізації, результат реалізації, інформація про загальні постійні витрати підприємства
2	Звітний документ № 2 «Звіт про витрати та результати діяльності підприємства в розрізі основних виробничих підрозділів та видів продукції»	Формується інформація за виробничими підрозділами та асортиментними групами продукції в натуральних та вартісних вимірниках про залишок на початок періоду, обсяг виробленої продукції, реалізованої продукції за цінами реалізації та за середньою собівартістю виробництва, результат реалізації, внутрішню передачу продукції за середньою собівартістю, в тому числі природні втрати за видами продукції, внутрішню передачу на фірмову торгівлю та її результат, а також про залишки продукції на кінець звітнього періоду
3	Звітний документ № 3 «Звіт про формування фактичної собівартості готової продукції»	Акумулюється інформація про витрати за видами основних виробництв і видами продукції та в цілому по підприємству з урахуванням вартості попутної продукції м'ясо-жирового виробництва. Інформація про собівартість одиниці продукції
4	Звітний документ № 4 «Деталізований зведений звіт про витрати підприємства по статтях та елементах витрат в розрізі виробничих підрозділів»	Міститься інформація з максимально можливою деталізацією за статтями витрат та за видами основних, допоміжних, обслуговуючих виробництв, а також іншими витратами підприємства, що не включаються у собівартість виробництва
5	Звітний документ № 5 «Звіт про формування фактичної собівартості ковбасних виробів»	Міститься додаткова інформація про формування собівартості ковбасних виробів у розрізі асортиментних груп за видами продукції.

З метою контролю витрат виробництва, враховуючи індивідуальність походження сировини та особливості її обробітку, на досліджуваному підприємстві розроблені технологічні блок-схеми та технологічні карти, що описують технологічні процеси переробки і нормативні коефіцієнти виходу готової продукції кожного технологічного переділу м'ясопереробного підприємства. Такий кількісний контроль виходу жилованої сировини від м'яса яловичого першої та другої категорій в ковбасному або блочному виробництві забезпечить розробку індивідуальних технологічних карт з урахуванням фіксації

контрольних результатів обвалювання та жилювання вхідної сировини на конкретному підприємстві, але не нижче офіційних загальнодержавних показників.

Головним при цьому залишається необхідність контролю та планування витрат у вартісних вимірниках, проте в умовах загострення інфляційних процесів в Україні, мінливості податкового законодавства, інтенсивного подорожчання енергоносіїв можливість стандартизації витрат на сировину майже втрачається.

Дослідження практики ведення обліку та наслідків діяльності м'ясопереробних підприємств Хмельницької області дозволило встановити, що при проведенні оперативного поточного контролю витрат, під яким розуміється контроль за рівнем певних економічних показників протягом звітного періоду доцільно, використовувати дещо інші дані порівняно з тими, що застосовуються зазвичай при подальшому аналізі діяльності.

Потреба в цьому пояснюється тим, що зібрати належним чином облікові дані протягом місяця інколи неможливо. Наприклад, важко встановити, якою буде фактична собівартість продукції за певний період (тиждень, декаду і т.д.), в той час як потрібно оцінити наслідки переробки певної кількості вхідної сировини за наказом керівництва.

Якщо розглядати систему інформації для прийняття оперативних рішень на прикладі м'ясопереробного комбінату, яке раніше займалось заготівлею великої рогатої худоби, а в останні роки закупає сировину (м'ясо та ін.) у заготівельних організацій для подальшої переробки. Відповідно до цього поділу інформація буде згрупована по різному, адже, першому випадку керівника виробничого підрозділу буде цікавити не тільки виробництво та вихід продукції, але і "вхід", а саме: аналіз вгодованості заготовленої худоби по категоріях, результати норм виходу субпродуктів по категоріях, результати переробки молодняка і дорослої худоби. Крім того, особлива увага повинна приділятися не тільки основній, але і супутній продукції.

Таким чином, в першому випадку одним із основних економічних показників за певний період, коли ще невідома фактична собівартість основного продукту, залишається рівень середньої ціни супутньої продукції на 1 кг м'яса у

забійній масі, який визначається відношенням вартості супутньої продукції до кількості одержаного в результаті переробки м'яса.

Проте, для відображення кінцевого загального результату заготівлі та забою великої рогатої худоби по підприємству в цілому вищевказаних даних недостатньо, оскільки вони не відображують ще одного важливого показника, який би показував ступінь покриття витрат, що припадають на калькуляційну одиницю основної продукції.

Формування рекомендованої продажної ціни реалізації 1 кг м'яса в забійній масі може бути основою для формування мінімальної вартості вхідної сировини, що надходять на переробку в ковбасне та блочне відділення м'ясопереробного підприємства.

Як наслідок, пропонується провести контроль витрат і формування собівартості продукції на базі досліджуваного м'ясопереробного підприємства з урахуванням описаної методики. Для цього потрібно скористатися інформацією запропонованої раціональної управлінської звітності підприємства за певний звітний період.

Список використаних джерел

1. Круковська О. В. Борковська В. В., Короленко О. Б. Прийняття управлінських рішень, моделі та методи в аналізі, та аудиті. Інвестиції практика та досвід. 2021. № 6. С. 10-17
2. Голов С. Ф. Управлінський облік: підруч. 3-тє вид. Київ : Лібра, 2006. – 704 с.
3. Каримов А. К. Пути повышения эффективности производства в мясной промышленности : моногр. Москва : Пищевая пром-сть, 1979. 167 с.