

УДК 657

Е.И. Седова

К.Ю. Гамазина

## ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕТА ЗАТРАТ НА ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

*Аннотация.* В статье исследованы специфические особенности организации учета затрат на хлебопекарном производстве. Рассмотрены расходы по месту возникновения затрат, по видам продукции, работ, услуг и по видам расходов, которые в свою очередь делятся на расходы по статьям затрат и расходы по элементам затрат.

*Ключевые слова:* основные особенности, расходы, статьи, элементы, затраты, хлебопекарное производство, управленческий учет.

Elena Sedova

Kristina Gamazina

## FEATURES OF THE ORGANIZATION OF COST ACCOUNTING IN BAKING

*Annotation.* The article studies specific features of organization of accounting of the cost of bread production. Considered costs by cost center, by types of products, works, services and types of costs, which in turn are divided into expenses according to cost items and costs by cost components.

*Keywords:* the main features, costs, articles, items, costs, bakery production, management accounting.

Хлебопекарное производство является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности в России. В настоящее время ассортимент хлебобулочных изделий очень разнообразен. Из-за увеличения объема производства, изменения и расширения ассортимента, улучшения рецептуры предприятиям требуются дополнительные затраты. Специфика хлебопекарного производства заключается в технологических особенностях и организации производственного процесса в хлебопекарной отрасли. В ходе изучения хлебопекарного производства можно выделить основные технологические особенности данной отрасли и характер их влияния на специфику организации управленческого учета на производстве. В управленческом учете формируется внутренняя информация о деятельности организации для конкретных нужд управления (совершенствование производства, снижение затрат и т.п.) [5].

Первая особенность – это строгое соблюдение рецептуры, нормы расходов различных видов основных и вспомогательных материалов на производство различных видов хлебобулочных изделий. Соблюдение технологии и качества выпускаемой продукции, отслеживание фактических и нормативных показателей расходов материалов позволяет контролировать управленческий учет [2].

Вторая особенность хлебопекарного производства заключается в том, что затраты на изготовление каждого вида продукции зависят от сборника рецептов организации производственного процесса и оказывают влияние на элементы управленческого учета, такие как:

- центры ответственности: необходимо учитывать, что за каждый вид затрат должен отвечать определенный сотрудник. Так, например, за сырье и материалы на складе отвечает заведующий складом, и в случае недостачи он должен будет нести ответственность;
- рабочий план счетов: необходимо получить информацию о постоянных и переменных затратах по видам продукции с учетом специфики данной отрасли;
- схемы бюджетирования: разделение состава постоянных и переменных затрат происходит с учетом всех особенностей хлебопекарного производства. В хлебопекарной отрасли к постоянным затратам будут относиться затраты на энергию и топливо на технологические цели, они не зави-

сят от объема выпускаемой продукции так как время приготовления и температура не будут изменяться не зависимо от того на сколько будет загружена печь;

– объекты калькулирования: необходимо учитывать такую важную особенность, как широкий ассортимент хлебобулочной продукции и нестабильный спрос в определенных ассортиментных группах. Это нужно для калькулирования себестоимости, составления бюджетов производства и продаж. В связи с этим возникает необходимость каждый день уточнять план производства в зависимости от суточных заказов организаций занимающихся сбытом продукции [2].

Третья особенность – возможность использования сырья и готовой продукции в личных целях приводит к повышению уровня хищений в подсобных хозяйствах. Поэтому необходимость отслеживания движения сырья и готовой продукции по соответствующим центрам ответственности поможет уменьшить и возможно сократить до минимума уровень хищений [2].

Четвертая особенность хлебопекарной отрасли это ограниченный срок хранения и реализации продукции. В этом случае сведения об остатках продукции должны отражаться центрами ответственности с целью не допустить образования на складе огромных остатков готовой продукции [1].

Хлебопекарные предприятия в зависимости от производственной мощности делятся на крупные, средние и мелкие. Крупные и средние предприятия имеют склады для хранения материалов и готовой продукции, на которых предусмотрены должности заведующего складом, заведующего производством и экспедиторы. Так же на крупных и средних предприятиях ведутся разные документы: отдельно оформляется выдача материалов в производство со склада и отдельно передача готовой продукции со склада в экспедицию. Все крупные и средние предприятия работают круглосуточно без остановки от производства, посменно. Каждая смена заканчивает цикл производства сдачей готовой продукции на склад [4]. На мелких же предприятиях-пекарнях все обязанности и по перемещению материалов в производство и готовую продукцию в экспедицию возлагаются на одного человека – заведующего [4].

В основном крупные и средние хлебопекарные предприятия при учете и анализе затрат применяют несколько видов расходов. Расходы по месту возникновения затрат, по видам продукции, работ, услуг и по видам расходов, которые, в свою очередь, делятся на расходы по статьям затрат и расходы по элементам затрат. По месту возникновения затраты группируются по цехам, производствам и другим подразделениям. Все хлебопекарные предприятия распределяются на основное и вспомогательное производство. Производство хлеба, булочных, кондитерских и других видов изделий относится к основному производству. Обеспечением основного производства энергией, водой, транспортом и всем, что необходимо для изготовления продукции, занимается вспомогательное производство. Затраты по производству хлебобулочных изделий группируются на хлебные, булочные, кондитерские и другие участки производства для того чтобы определять себестоимость каждого вида продукции по месту ее производства.

По видам продукции, работ, услуг все затраты можно классифицировать на: затраты по наименованию хлеба, хлебобулочных изделий и прочей продукции которую производит предприятие, затраты по изделиям механических и тарных мастерских, затраты по видам работ и услуг, которые предприятия выполняют как для своего непромышленного хозяйства, так и на стороне. По видам расходов связанных со статьями затрат хлебопекарное предприятие включает следующие статьи затрат: основное и дополнительное сырье, возвратные отходы (вычитаются), транспортно-заготовительные расходы на основное и дополнительное сырье, вспомогательные материалы, топливо и энергия на технологические цели, заработная плата производственных рабочих, отчисления на социальные нужды, расходы на подготовку и освоение производства, общепроизводственные расходы, общехозяйственные расходы, прочие производственные расходы, коммерческие расходы.

В хлебопекарном производстве важное место занимают затраты на основное и дополнительное сырье. К основному сырью для производства хлеба относятся: мука, дрожжи, соль, вода. К дополнительному сырью относятся вспомогательные вкусовые добавки, такие как сахар, ванилин, корица и другие. Из-за особенности хлебопекарного предприятия из состава затрат основного и дополнительного сырья выделяют: муку, основное и дополнительное сырье кроме муки, черствый хлеб и брак готовых изделий, возвратные отходы. Стоимость возвратных отходов вычитается из затрат на основное и дополнительное сырье. Возвратные отходы на хлебопекарном предприятии принято делить на перерабатываемые и реализуемые отходы. К перерабатываемым отходам относятся – горбушки хлеба, оставшиеся после нарезки и сухарные плиты, которые идут на сухари, остатки готовой продукции которые возвращают после анализа, деформированная продукция. К реализуемым отходам – хлебные крошки, отходы от чистки технологического оборудования, остатки муки в мешках. Стоимость этих отходов вычитается из стоимости основного и дополнительного сырья по установленным ценам на корм скоту.

Транспортно-заготовительные расходы включают затраты по перевозке сырья любым видом транспорта, а так же расходы, связанные с погрузкой, разгрузкой, доставкой и хранением продукции. Статья «вспомогательные материалы» включают в себя затраты на материалы, которые используют в производстве и упаковке хлебобулочной продукции к таким материалам относятся упаковочные материалы и тара. В статью «топливо, электроэнергия и технологические цели» включают стоимость топлива, электроэнергии, пара и других видов энергии, которые вырабатываются самим предприятием или получены со стороны и расходуются непосредственно на выпечку хлебобулочной продукции.

Основная заработная плата производственных рабочих учитывает заработную плату только тех рабочих, которые заняты производством продукции. Она включает в себя выплату заработной платы, стимулирующие выплаты, премии, надбавки. К статье отчислений на социальные нужды относятся все установленные законодательством РФ обязательные страховые взносы от заработной платы рабочих занятых на производстве. Отчисления производятся в Пенсионный фонд РФ, в Фонд социального страхования, Фонд обязательного медицинского страхования.

Затраты, связанные с освоением продукции, которая не предназначена для массового производства, входят в статью расходов на подготовку и освоение производства. Общепроизводственные расходы состоят из затрат, связанных с содержанием и эксплуатацией оборудования, расходами на отопление, освещение, на страхование производственного имущества, затрат на ремонт, аренду производственных помещений, оплату труда рабочих, занятых в производстве [3]. К общехозяйственным расходам относятся: административно-управленческие расходы, содержание персонала не связанного с производством продукции, аудиторские услуги, аренда общехозяйственных помещений [3]. Прочие производственные расходы включают расходы, связанные с выплатами налогов, платежей по кредиту, оплатой услуг связи. Статья «коммерческие расходы» состоит из расходов, связанных со сбытом, упаковкой продукции, а так же ее погрузкой, выгрузкой, оплатой транспортных услуг. Затраты на рекламу, участие в ярмарках.

По видам расходов, связанных по элементам затрат хлебопекарные предприятия группируют затраты по следующим элементам: материальные затраты, затраты на оплату труда, отчисления на социальные нужды, амортизация основных фондов, прочие затраты. Материальные затраты отражают: стоимость сырья и материалов, приобретаемых со стороны и входящих в состав изготавливаемой продукции, покупные материалы, которые используют в процессе производства продукции, а так же запасные части для ремонта, покупные полуфабрикаты, которые будут подвергаться дополнительной обработкой самим предприятием, стоимость потерь от поступивших материалов в пределах нормы естественной убыли. Затраты на оплату труда состоят из: выплат заработной платы за фактически выполненную работу, стоимости продукции выдаваемой в порядке натуральной оплаты, вознаграж-

дения за выслугу лет, стимулирующих выплат, таких как премии за производственные результаты, надбавки, компенсирующих выплат, которые связаны с работой в ночное время, сверхурочные и т.д. Отчисления на социальные нужды производятся во все обязательные фонды: Фонд социального страхования, Пенсионный фонд, Фонд обязательного медицинского страхования, Фонд занятости населения. В элементе «амортизация основных фондов» отражается сумма амортизационных отчислений на полное восстановление основных производственных фондов. Прочие затраты включают налоги, сборы, платежи, проценты по кредитам.

Следует особо отметить, что на современном этапе перед хлебопекарной промышленностью, являющейся одной из наиболее значимых социальных отраслей, ставятся задачи первостепенной важности по разработке методических рекомендаций в области организации бухгалтерского управленческого учета, информация которого позволяет решить проблему эффективного управления производством.

*Библиографический список*

1. Безруких, П. С. Бухгалтерский учет : учеб. пособ. / П. С. Безруких, В. Б. Шашкевич, Н. П. Кондраков [и др.]; под ред. П. С. Безруких. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Бухгалтерский учет, 2010. – 576 с.
2. Богомолова, И. П. Проблемы развития хлебопекарной промышленности / И. П. Богомолова // Финансы и кредит. – 2008. – № 14. – С. 51–53.
3. Бычкова, С. М. Бухгалтерский финансовый учет / С. М. Бычкова, Д. Г. Бадмаева. – М. : Эксмо, 2008. – 528 с. – ISBN 978-5-699-27160-3.
4. Керимов, В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы : учеб. пособ. / В. Э. Керимов. – М. : Дашков и К, 2012. – 484 с. – ISBN 5-94798-602-7.
5. Седова, Е. И. Теоретические подходы к формированию системы управленческого учета / Е. И. Седова, К. Ю. Гамазина // Вестник Университета (Государственный университет управления). – 2016. – № 5. – С. 209–212.