

---

# Организация и пути совершенствования первичного учета затрат на производство продукции в хлебопекарных предприятиях АПК.

**Кретов Семён Андреевич**

Магистрант ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ,  
г. Воронеж

Научный руководитель: **Климентов Александр Дмитриевич**

E-mail: [xsema1488x@yandex.ru](mailto:xsema1488x@yandex.ru)

Аннотация. В статье раскрыта организация первичного учета затрат на производство продукции в хлебопекарных предприятиях и намечены пути совершенствования первичного учёта затрат. Ключевые слова: документ, учетная информация, материальные ресурсы, непроизводительные расходы.

Возрастающая роль бухгалтерской информации в процессе управления производством вызывает необходимость совершенствования организации первичного учета затрат на производство продукции.

Отечественная система бухгалтерского учета обеспечивает получение учётной информации обо всех фактически произведенных в процессе производства затратах путем строгого их документирования в момент их возникновения и совершения.

Правильная организация первичного учета на предприятиях имеет важное значение как «...письменное доказательство действительного совершения хозяйственной операции, а также право не её совершения» [1].

Поэтому насколько качественно и оперативно будут отражаться в первичных документах затраты на производство продукции, настолько своевременно и правильно будут приниматься управленческие решения, связанные с процессом производства.

Организация первичного учета производственных затрат и выхода продукции в хлебопекарных производствах имеет свои особенности, связанные со спецификой отрасли и технологией производства.

На хлебопекарных предприятиях АПК доля материальных затрат в себестоимости продукции составляет более 70%.

Поэтому проблема экономии и рационального использования сырья и материалов стоит особенно остро.

Важное место в решении этой проблемы принадлежит правильной организации формирования первичной информации о расходах материальных ресурсов.

На хлебопекарных предприятиях для выпечки продукции хлебопечения используют основное сырье (мука) и вспомогательные материалы (дрожжи, соль, сахар, яйца, маргарин, растительное масло и др.).

Муку и вспомогательные материалы отпускают в производство по весу, в строгом соответствии с установленными нормами расхода.

Нормы расхода сырья и материалов предусмотрены рецептурами.

В рецептурах нормы расхода сырья даны на 100 кг муки.

На хлебопекарных предприятиях со склада в хлебопекарный цех муку и вспомогательные материалы, оформляют Требованиями-накладными, форма № М-11, и Лимитно-заборными картами (форма типовая).

В документах указывается только наименование сырья, количество сырья затребованного и отпущенного.

Эти документы не отражают особенности технологии хлебопекарного производства. В них отсутствуют такие показатели как «норма расхода сырья», «норма выхода продукции, %», «влажность муки, %» .

Отсутствие в документе указанных показателей снижает контроль за расходом сырья по отклонениям, установлением причин и виновников этих отклонений.

Расход муки и вспомогательных материалов, необходимых для выпечки хлебобулочных изделий, зависит не только от ежедневного заказа торговой сети и способа выпечки, но и еще от влажности муки.

Базисная влажность муки должна составлять 14,5%.

С изменением влажности муки изменяется и норма выхода хлебобулочной продукции [3].

Отсутствие в документе показателя «процент влажности муки» не позволяет контролировать нормативный выход хлебобулочных изделий из производства.

Для устранения выявленных недостатков в учете расхода сырья и вспомогательных материалов и в целях совершенствования первичного учета затрат на производство предлагаем в практике учета на хлебопекарных предприятиях отпуск муки со склада в производственный цех оформлять документом Отвес-накладная на отпуск муки в производство, форма № П12 —хлеб.

форма № П 12 —хлеб.

Отвес-накладная на отпуск муки в производство

Наименование	Влажность, %		Количество муки, кг		Отклонение, кг
	норма	факт	при нормат. влажн.	при факт. влажн.	
Мука в/с	14,5	12,6	617	648	34

Зав. складом \_\_\_\_\_ Степанов И.С.

Зав. производством \_\_\_\_\_ Волгина Л.П.

Для группировки отклонений (экономия, перерасход) по расходу сырья предлагаем в учёте применять «Ведомость учета отклонений по расходу сырья».

Как показало исследование, проведенное на хлебопекарных предприятиях, организация первичного учета не всегда обеспечивает получение достоверной и полной информации о непроизводительных расходах материальных ресурсов.

Непроизводительные расходы и потери имеют место на всех технологических стадиях производства хлебопекарной продукции.

Потери и непроизводительные расходы возникают уже на стадиях транспортировки и приемки сырья в виде недостач по весу и количеству (бой яйца, несоответствие качества мучной и дрожжевой продукции данным сопроводительных документов, возврат продукции торговой сетью и др.).

Анализ состояния первичной информации о непроизводительных расходах материальных ресурсов, выявленных при приемке сырья, производстве готовой продукции и её продаже,

---

показывает, что не все, имеющие место, непроизводительные расходы и потери отражаются в первичных документах.

В целях совершенствования первичных документов, несущих информацию о непроизводительных расходах и потерях, предлагаем ввести в эти первичные документы дополнительный показатель «потери сырья».

Каждый случай возврата продукции от торговых организаций предлагаем оформлять «Актом о возврате продукции», в котором указывать причины и виновников возврата.

Для ежедневного обобщения данных о возврате продукции предлагаем составлять Ведомость о возврате продукции.

Данный документ будет давать информацию о продукции, не пользующейся спросом у покупателей.

Как показало исследование организации первичного учёта на хлебопекарных предприятиях, выявленный брак хлебопекарных изделий на многих предприятиях не оформляется документом.

Брак хлебобулочных изделий, в основном, списывается на затраты производства в целом, а не тот вид хлебопекарного изделия, по которому был выявлен брак.

Для устранения выявленного недостатка в организации первичного учёта забракованной продукции и в целях его совершенствования предлагаем для учёта выявленного брака применять специализированный документ для хлебопекарного производства Акт на производственный брак, форма № П21-хлеб. В акте указывать наименование забракованного хлебобулочного изделия, количество, признаки брака, причины брака, заключение комиссии о списании забракованной продукции и виновников брака.

Проведенные исследования организации первичного учёта затрат хлебопекарных производствах позволили выявить некоторые недостатки в организации первичного учёта затрат и наметить пути его совершенствования.

Реализация предложений по совершенствованию первичных документов по учету затрат и выпуску готовой хлебопекарной продукции будут способствовать более рациональному использованию материальных ресурсов, снижению себестоимости хлебопекарных изделий и повышению экономической эффективности производства.

#### Список литературы

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2012 № 402-ФЗ// 25ПБУ с изм. и доп. 2012. М.: Рид Групп, 2012.-272с.
2. Методические рекомендации по учету затрат на производство и калькулированию себестоимости продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности.- М.: Дело-Принт, 2007.- 151 с.
3. Керимов В.Э. Бухгалтерский учет на производственных предприятиях: учебник // В.Э. Керимов.-М.: Издательский Дом «Дашков К<sup>0</sup>», 2002.-368 с.