

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ УКРАИНЫ
КИЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

На правах рукописи

ДЖАРИРЕ ТАЛАЛ

УЧЕТ ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ
(на примере мясоконсервной промышленности Украины)

Специальность 08.06.04 – Бухгалтерский учет, анализ
и аудит

А В Т О Р Е Ф Е Р А Т

диссертации на соискание ученой степени
кандидата экономических наук

КИЕВ 1994



00778523 (W)

Дисертація являється рукописом.
 Работа выполнена на кафедре
 сти Киевского государственного э

Научный руководитель – кандидат экономических наук,
 доцент СВИДЕРСКИЙ Е.И.

Официальные оппоненты – доктор экономических наук,
 профессор ГЕРАСИМОВИЧ А.М.

– кандидат экономических наук,
 ХОПТИНСКИЙ Ю.А.

Ведущая организация – Украинский государственный университет
 пищевых технологий

Защита диссертации состоится "17" февраля 1995 г.
 в 16⁰⁰ час. на заседании Специализированного ученого совета
 Д.01.53.04 при Киевском государственном экономическом универси-
 тете по адресу: 252057, г.Киев, пр-т Победы, 54/1, ауд.214.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Киевского
 государственного экономического университета.

Автореферат разослан "16" января 1995 г.

Ученый секретарь
 Специализированного совета
 кандидат экономических наук,
 доцент

Федонин А.С.

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

I.1. Актуальность темы исследования. Мясоконсервная промышленность, занимающая одно из ведущих мест среди отраслей пищевой промышленности Украины, играет важную роль в обеспечении населения страны продуктами питания. Эта отрасль является весьма материалоемкой, что требует организации постоянного контроля за использованием материальных ресурсов в процессе производства, совершенствования учета себестоимости продукции.

Состояние учета и контроля за расходом материальных ресурсов и снижением себестоимости продукции на ряде предприятий мясоконсервной промышленности не отвечает современным требованиям управления себестоимостью в условиях рынка.

Учет и калькулирование себестоимости продукции на мясоконсервных предприятиях до последнего времени осуществлялся в соответствии с "Инструкцией по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на предприятиях мясной, птицеперерабатывающей, клежеластиновой и перо-пуховой промышленности", принятой в 1976 году.

Основные положения о составе затрат производства (обращения) и формирования финансовых результатов на предприятиях и в организациях Украины, утвержденные в сентябре 1993 г. Кабинетом Министров Украины, обеспечивают методическое единство формирования себестоимости продукции и финансовых результатов на предприятиях всех форм собственности, но не учитывают отраслевых особенностей планирования, учета и калькулирования себестоимости.

Учет затрат и калькулирование на предприятиях мясоконсервной промышленности должны осуществляться с учетом особенностей ее сырьевой базы, структуры заготавливаемого и перерабатываемого

связи; специфики организации и технологии отдельных производств.

Переход к рыночным отношениям вызывает необходимость коренных преобразований в методах хозяйственного управления и экономической работы предприятий. Рынок развивается не столько в утверждении новых форм собственности, сколько в образовании соответствующей ему среды существования хозяйственных объектов. Главной составной частью этой экономической среды, как правило, являются правовые нормы хозяйственного законодательства, в частности, бухгалтерского учета, роль которого существенно возрастает.

В период становления рыночных отношений одним из важнейших расчетных показателей экономической эффективности производства, от уровня которого непосредственно зависит величина прибыли, является себестоимость продукции. Отсюда вопрос совершенствования бухгалтерского учета себестоимости продукции в мясоконсервной промышленности приобретает важное значение.

Изучение литературных источников по данной тематике показало, что среди существующих изданий по учету себестоимости продукции нет ни одного применительно к мясоконсервной промышленности. Зачастую производство мясных консервов рассматривается в совокупности с мясной промышленностью, которая имеет определенные отличия от мясоконсервной.

Из существующих методов учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции наиболее прогрессивным является нормативный. В его основу положены учет изменений норм и своевременное выявление отклонений от них, что позволяет использовать данные учета для выявления резервов снижения себестоимости продукции и оперативного управления производством. Однако, этот метод не получил достаточного распространения в

производстве мясных консервов.

На мясоконсервных предприятиях в основном применяется немеханизированный учет затрат, слабо внедряются автоматизированные рабочие места бухгалтера, средства вычислительной техники. Все это обусловило выбор темы и основные направления диссертационной работы.

1.2. Цель и задачи проведенного исследования. Целью диссертационной работы является обоснование направлений и методов совершенствования организации бухгалтерского учета и контроля производственных затрат на предприятиях по производству мясных консервов.

В соответствии с поставленной целью в работе решены следующие задачи:

- исследована сущность производственных затрат и себестоимости продукции в условиях рыночной экономики;
- обобщены сведения, касающиеся группировки издержек производства и объектов учета, дается их критическая оценка;
- раскрыты организационно-технические и технико-экономические особенности мясоконсервного производства, влияющие на организацию производственного учета;
- исследованы направления совершенствования организации учета и контроля материальных и трудовых затрат на базе нормативного метода и современных средств вычислительной техники;
- уточнены понятия отходов и брака применительно к мясоконсервному производству с целью организации их более достоверного учета и контроля;
- усовершенствованы методика учета комплексных затрат в производстве мясных консервов и методика учета затрат жестянобаночного производства;

- обоснованы объекты калькулирования себестоимости в мясоконсервном производстве;

- исследованы вопросы сводного учета затрат на производство и исчисления фактической себестоимости мясных консервов, учитывая специфику их производства.

1.3. Предмет и объекты исследования. Предметом исследования явились действующая система учета и контроля издержек производства мясных консервов на предприятиях мясоконсервной отрасли. В качестве объекта исследования избран Киевский мясоконсервный комбинат.

1.4. Методика исследования. При написании диссертации использованы труды русских, украинских и арабских экономистов, действующие инструктивные указания и нормативные акты по организации учета производственных затрат и калькулированию себестоимости продукции в промышленности, а также передовой опыт организации учета на предприятиях Украины. В ходе исследования автор опирался на труды видных ученых-экономистов: А.Ф.Аксененко, И.А.Басманова, А.А.Додонова, М.Х.Жебрака, В.Б.Ивашкевича, А.Н.Кузьминского, И.С.Мацкевичюса, А.Ш.Маргулиса, П.П.Новиченко, В.Ф.Палия, И.И.Поклада, В.В.Сопко, В.И.Стражева, Н.Г.Чумаченко, А.Д.Шеремета, С.А.Щенкова и др.

В процессе исследования применялись методы научной абстракции, индукции и дедукции, группировок, сравнения, анализ, синтез и другие методы и инструменты научного познания экономических вопросов.

1.5. Научная новизна диссертационного исследования. Основные результаты, составляющие научную и прикладную новизну, следующие:

- уточнено понятие экономической сущности себестоимости в условиях рыночной экономики;

- предложена усовершенствованная номенклатура статей затрат для калькуляции себестоимости продукции с учетом специфики мясоконсервной промышленности;
- уточнен состав затрат по переделам технологического процесса мясоконсервного производства;
- раскрыты основные особенности мясоконсервного производства и их влияние на постановку учета затрат и калькулирование себестоимости продукции;
- разработана группировка материальных затрат в мясоконсервном производстве;
- предложена усовершенствованная форма отвес-накладной, рапорта о переработке сырья и выработке полуфабрикатов, рецептурного журнала;
- предложен классификатор причин и виновников отклонений от норм выхода готовой продукции;
- рекомендовано применение лимитно-заборных карт, классификаторов причин и виновников отклонений от норм затрат, причин и виновников брака на переделе жестянобаночного производства;
- предложена усовершенствованная форма рапорта учета выработки продукции;
- разработан и рекомендован для применения классификатор причин и виновников отклонений от норм по заработной плате;
- предложены усовершенствованные группировки статей общепроизводственных и общехозяйственных расходов;
- предложены классификатор причин и виновников возникновения потерь от брака на переделах основного производства, а также форма отчета о потерях от брака производства;
- разработана новая технология учета производственных затрат, предполагающая деление АРМ бухгалтера на три уровня уп

равления.

1.6. Практическая значимость работы состоит в том, что полученные результаты исследования позволяют повысить оперативность, аналитичность и действенность бухгалтерского учета, организовать и внедрить нормативный метод учета затрат в производство мясных консервов.

Некоторые положения методики и организации учета издержек производства могут быть использованы при разработке нормативных документов по вопросам бухгалтерского учета себестоимости мясоконсервной промышленности Украины и Сирии.

1.7. Апробация результатов исследования. Основные положения диссертационной работы рассматривались на совещаниях бухгалтерских и контрольно-ревизионных работников Киевского мясокомбината, где были одобрены. Результаты исследования также докладывались на заседаниях кафедры учета и аудита в промышленности КГЭУ.

1.8. Структура и объем работы. Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы из 130 наименований. Общий объем диссертационной работы насчитывает 170 страниц машинописного текста, включающего 5 таблиц, 3 схемы и 18 приложений.

1.9. Основное содержание работы. Логика исследований и структура диссертационной работы подчинены поставленной цели и вытекающих из ее задач.

Во введении дано обоснование актуальности темы диссертации, определены цели и задачи, отмечена научная новизна и практическая значимость результатов исследования.

В первой главе — "Методологические основы учета затрат и исчисления себестоимости продукции" — раскрывается экономическая сущность производственных затрат и себестоимости продук-

ции, дана оценка существующих группировок издержек производства, характеризуются организационно-технологические особенности мясоконсервного производства и их влияние на постановку учета затрат.

Во второй главе – "Совершенствование учета и контроля затрат на производство" – раскрываются пути совершенствования учета важнейших видов затрат на производство мясных продуктов и рассматривается действующая методика определения себестоимости продукции на Киевском мясоконсервном комбинате.

Третья глава – "Основы построения и методика сводного учета затрат и калькулирования себестоимости" – посвящена проблемам сводного учета затрат и калькулирования себестоимости продукции и управления ими в условиях функционирования автоматизированной системы учета с использованием АРМ.

II. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ВЫВОДЫ ДИССЕРТАЦИИ

2.1. Раскрытие экономической сущности производственных затрат и себестоимости продукции в условиях рыночных отношений.

В современных условиях перехода на рыночные отношения и использования экономических методов управления предприятием важное значение приобретает себестоимость продукции. Раскрытие экономической сущности себестоимости позволяет показать ее значение, всеобщий характер, присущий всем экономическим формациям, которые изменяются в зависимости от условий производства.

На основании проведенного исследования сущности себестоимости как экономической категории, в диссертации аргументируется понятие себестоимости применительно к современному способу производства, к условиям рыночной экономики. Отмечено, что себестоимость – это превращенная форма общественных издержек производства и обособившаяся часть стоимости продукта, которая отражает

затрат средств производства и оплаты труда на его создание и обеспечивает продолжение процесса воспроизводства.

Доказано, что себестоимость в условиях рынка является важным качественным показателем работы предприятия, оценки его финансово-хозяйственной деятельности. Помимо этого, она выступает базой в ценообразовании, играет важную роль в управлении предприятием и в принятии решений на всех уровнях управления.

В диссертации рассмотрены существующие группировки издержек производства и дана их критическая оценка. Подчеркнуто многообразие применяемых видов классификаций затрат - в экономической литературе их насчитывается около двух десятков. Тем не менее, наибольшее распространение получили две классификации затрат: по экономическим элементам и статьям калькуляции, которые взаимно дополняют друг друга.

В соответствии с постановлением Кабинета Министров Украины от 19 сентября 1993 г. № 764, утвердившим основные положения по составу затрат, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг) на предприятиях Украины, вышеупомянутые затраты группируются по таким элементам: материальные затраты (за вычетом стоимости возвратных отходов); затраты на оплату труда; отчисления на социальные мероприятия; амортизация основных фондов; другие затраты.

Правильная постановка учета затрат на производство продукции прежде всего зависит от их научно обоснованной классификации. Важное значение в этой связи имеет группировка затрат по статьям калькуляции. Изучение отчетных калькуляций Киевского мясоконсервного комбината показало несовершенство действующей номенклатуры статей калькуляции. В изменившихся условиях хозяйствования группировка затрат по калькуляционным статьям согласно

"Инструкции по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на предприятиях мясной, птицеперерабатывающей, клее-желатиновой и перо-пуховой промышленности" (1976 г.) является не только устаревшей и не соответствующей профилю мясоконсервного производства, но и не отвечающей требованиям рыночных отношений. В диссертации предложена уточненная номенклатура калькуляционных статей затрат для украинских и сирийских предприятий мясоконсервной промышленности (табл. I).

Учитывая особенности мясоконсервного производства, из статьи "Вспомогательные материалы" выделены затраты на тару и тарные материалы. Помимо этого, в связи с действующими требованиями по начислению заработной платы и отчислений от нее, рекомендовано статьи "Основная заработная плата" и "Дополнительная заработная плата" объединить в одну, а статью "Начисления на заработную плату" расчленить на четыре по видам производимых отчислений. Специфика новых условий хозяйствования предопределила целесообразность переименования статьи "Транспортно-заготовительные расходы" в "Коммерческие расходы".

Построение учета издержек производства определяется спецификой мясоконсервной промышленности, особенностью технологического процесса, характером и ассортиментом выпускаемой продукции, организационной структурой предприятия.

К особенностям мясоконсервной промышленности, влияющим на организацию учета издержек производства, относятся следующие: сезонность колебаний поступления сырья, высокая материалоемкость продукции, изменение исходного веса в процессе изготовления конечного продукта, сложность технологий производства, включающую механические, термические, химические и микробиологические процессы, наличие остатков незавершенного производства, сложность

Группировка производственных затрат
по статьям калькуляции

На практике	Рекомендовано
1. Сырье	1. Сырье и материалы
2. Основные материалы	2. Возвратные отходы
3. Вспомогательные материалы	3. Полуфабрикаты собственного производства
4. Топливо и энергия на технологические цели	4. Вспомогательные материалы
5. Воздух	5. Тара и упаковочные материалы
6. Пар	6. Топливо и энергия на технологические цели
7. Вода	7. Расходы по оплате труда
8. Холод	8. Отчисления в фонд Чернобыля
9. Основная заработная плата	9. Отчисления в фонд занятости
10. Дополнительная заработная плата	10. Отчисления на социальное страхование
11. Начисления на заработную плату	11. Отчисления в Пенсионный фонд
12. Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования и машин	12. Расходы на содержание и эксплуатацию машин и оборудования
13. Транспортно-заготовительные расходы	13. Расходы на управление
14. Цеховые расходы	14. Потери от брака
15. Общезаводские расходы	15. Коммерческие расходы
16. Потери от брака	16. Сопутствующая продукция
17. Сопутствующая продукция	
18. Прочие производственные расходы	

организационной структуры предприятия и присутствие нескольких производств. Все эти особенности подробно рассмотрены в работе. Они определяют построение, принципы организации, методику и технику производственного учета в данной отрасли. Кроме того, дается полная схема технологического процесса с расшифровкой объектов формирования затрат в мясоконсервном производстве.

2.2. Совершенствование учета и контроля затрат на производство с помощью метода управления по отклонениям. Проблеме управления себестоимостью, снижение которой является одним из важнейших факторов повышения эффективности производства, в настоящее время уделяется повышенное внимание.

Одним из главных инструментов систематического контроля за снижением себестоимости продукции, средством максимального использования внутрхозайственных резервов предприятия служит применение нормативного учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Он повышает точность и достоверность себестоимости, позволяет оперативно использовать положительные результаты и устранять недостатки. Стержневым элементом нормативного учета производства является учет отклонений от норм.

Высокая материалоемкость продукции мясоконсервного производства предопределила особую актуальность рационализации учета материальных ресурсов как по предприятию в целом, так и по отдельным его подразделениям и производственным процессам. С этой целью была разработана экономически обоснованная классификация материальных ресурсов мясоконсервного производства, в основу которой были положены экономический и технологический признаки.

Управление производством мясных консервов осуществляется на основании данных о структуре перерабатываемого мясного сырья. При этом его подразделяют на виды и категории. Однако, такие

важные сведения как термическая обработка туш и величина p^H исходного сырья, характеризующая активную кислотность пищевых продуктов, во внимание не берутся.

С целью устранения указанного недостатка, рекомендована усовершенствованная форма отвес-накладной, в которой предусмотрены дополнительные реквизиты: величина p^H и код, характеризующий качество обработки туши термическим способом.

Наибольшие потери, а следовательно, и завышение себестоимости конечной продукции возникает на первом переделе технологического процесса производства — обвалке и жилровке мясного сырья. Поэтому в работе была разработана усовершенствованная форма рапорта о переработке сырья и выработке полуфабрикатов мясоконсервного производства применительно к нормативному методу учета затрат. Основное различие между применяемым и предложенным рапортом состоит в наличии дополнительных данных, необходимых для оперативного выявления отклонений от норм расхода по каждому виду полуфабрикатов. Аналогичным образом был усовершенствован рецептурный журнал, форма которого обеспечивает увязку учета материальных затрат по нормам и отклонениям от них с выходом готовой продукции.

Применение рекомендованных форм отвес-накладной, рапорта о переработке сырья и выработке полуфабрикатов, рецептурного журнала потребовало разработки классификаций причин и виновников отклонений от норм по выходу готовой продукции в мясоконсервном производстве.

Для мясоконсервного производства характерна обособленность производства тарн и тарных материалов от основного производственного процесса. С целью улучшения контроля за расходом материалов в производстве тарн предложено использовать разработан-

ную форму лимитно-заборной ведомости, отличающуюся от типовой формы тем, что по ней можно производить отпуск неограниченной номенклатуры необходимых материальных ценностей. Параллельно был разработан классификатор причин и виновников отклонений от норм затрат в жестянобаночном производстве.

Учет использования материальных ресурсов находится в тесной взаимосвязи с учетом трудовых затрат на производство. В условиях рыночных отношений, для которых характерны различные формы собственности, значительно возрастает роль учета и контроля труда и заработной платы как главной формы распределения материальных благ.

Для устранения недостатков действующей системы учета выработки рекомендовано использование унифицированного рапорта учета выработки, в результате чего обеспечивается возможность прямого отнесения затрат на заработную плату на каждый вид продукции и более точное исчисление себестоимости. На лицевой стороне предлагаемого "Рапорта" рекомендовано отражать данные о материальных ценностях, полученных для изготовления продукции, и данные о произведенной продукции. На обратной стороне целесообразно вести учет рабочего времени, расчет коллективного заработка и доплат к нему. В дополнение к рекомендованному учетному регистру разработана классификация причин и виновников отклонений от норм по заработной плате.

Проблема потерь от брака занимает важное место в производственном учете мясоконсервной промышленности. С целью усиления контроля за браком в производстве предложены следующие усовершенствованные формы учетных регистров: "Акт о браке продукции", в котором дополнительно отражаются характер дефекта и количество полученной массы, пригодной для дальнейшего использования и

"Отчет о потерях от брака", который дополнительно содержит информацию о себестоимости брака по всем статьям затрат и о производствах, по вине которых были получены недоброкачественные консервы.

Для эффективного контроля и анализа потерь от брака был разработан с учетом специфики технологии и организации производства классификатор причин и виновников возникновения потерь от брака в подразделениях мясоконсервного производства.

Применение рекомендуемого классификатора на практике мясоконсервных комбинатов позволит своевременно выявлять и устранять причины отрицательных отклонений в работе, снизить потери от брака и непроизводительные затраты производственных ресурсов, проводить более объективный анализ качества работы каждого производственного подразделения.

Расходы на содержание и эксплуатацию машин и оборудования составляют значительный удельный вес в себестоимости продукции мясоконсервного производства.

В соответствии со спецификой мясоконсервного производства предложено разделить счет 24 "Расходы на содержание и эксплуатацию машин и оборудование" на три субсчета в зависимости от вида используемого оборудования: основного производства, для производства тары и тарных материалов, транспортных средств. Это позволит усилить контроль за формированием этих расходов и более точно относить их на себестоимость отдельных видов продукции.

Для повышения аналитичности и усиления контроля предложена группировка общехозяйственных расходов по 12 субстатьям: заработная плата аппарата управления; содержание пожарной, военизированной и сторожевой охраны; содержание прочего общехозяйственного персонала; амортизация основных средств; содержание и

ремонт зданий, сооружений и инвентаря общезаводского характера; охрана труда; организованный набор рабочей силы и повышение квалификации трудящихся; экологический налог; отчисления в дорожный фонд; обязательные сборы и отчисления; местные налоги, сборы и отчисления; прочие расходы.

Аналитический учет общепроизводственных расходов в производстве мясных консервов рекомендовано вести по субстатьям: содержание аппарата управления цеха; содержание прочего цехового персонала; амортизация зданий, сооружений и инвентаря; износ малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; технологические пробы продукции; прочие расходы.

2.3. Управление затратами и калькулирование себестоимости продукции в условиях функционирования автоматизированной системы учета с использованием АРМ бухгалтера. В условиях перехода к рыночным отношениям важное значение приобретает точное определение себестоимости конкретного вида продукции, потому что с этим связано совершенствование цен на продукцию, определение прибыли и рентабельности готовой продукции.

Проведенные исследования особенностей организации и технологии производства, характера выпускаемой продукции, состояния учета затрат на производство показали, что на предприятиях, изготавливающих мясные консервы, имеются все необходимые условия для составления калькуляции по конкретным видам продукции.

В качестве объектов калькулирования в мясоконсервной промышленности целесообразно использовать мясные консервы по наименованиям, сортам и расфасовкам, а полуфабрикаты по категориям упитанности сырья. Для калькулирования себестоимости изготавливаемых консервов наиболее приемлемыми являются натуральные показатели, которые поддаются более точному измерению и учету.

Как известно, движение полуфабрикатов в учетной документации отражается в килограммах и ценах в расчете на 1 кг. В этой связи в качестве калькуляционной единицы полуфабрикатов целесообразнее применять один килограмм жилованного мяса определенного вида (говядина, свинина, баранина).

Определенные трудности вызывает правильное установление калькуляционной единицы в консервном производстве.

Сложившееся положение усложняется тем, что в процессе производства мясных консервов из одного и того же исходного сырья изготавливают консервную продукцию различных наименований и расфасовок. Поэтому, в мясоконсервном производстве широкое распространение получила калькуляционная единица - 1000 условных банок или туб. За единицу емкости принята банка, имеющая герметический объем 353,4 мл. Для перевода фактических банок в условные применяют переводные коэффициенты. В соответствии с требованием, предъявляемым к калькуляционной единице, это нельзя признать верным.

Во-первых, при изменении размеров банок и стабильности переводных коэффициентов возникают проблемы при расчете объема их производства и себестоимости готовых изделий.

Во-вторых, условная банка - условно-натуральная величина и поэтому не совпадает с физическими измерениями продукции. Например, расфасованное в банку № 12 объемом 375 мл "Мясо тушеное" весит 333 гр, "Мясо в белом соусе" - 350 гр, "Завтрак туриста" - 340 гр.

В-третьих, коэффициенты перевода физических банок в условные не учитывают трудоемкости изделия. В результате чего из 200 видов мясных консервов предприятия предпочитают выпускать менее трудоемкие, типа "Мясо тушеное".

С целью устранения указанных недостатков рекомендуем в мясоконсервном производстве применять в качестве калькуляционной единицы физическую банку мясных консервов каждого вида, наименования, сорта, расфасовки, а совокупный объем производства мясных консервов определять единым показателем — тонной. При этом выпуск готовых изделий определять по весу — нетто, указанному на этикетке банки.

Сводный учет предназначен для определения затрат на производство в целом, по отдельным изделиям и исчисления себестоимости выпущенной продукции. Методика и техника сводного учета, а также порядок составления отчетных калькуляций зависят от типа организации производства, методов учета издержек производства, структуры управления производством.

В соответствии со спецификой мясоконсервного производства в практике сводного учета затрат наибольшее распространение получил смешанный вариант свода затрат, который предполагает полуфабрикатный вариант учета затрат на начальном этапе и бесполуфабрикатный в дальнейшем на последующих переделах. В результате исследования данного вопроса сделан вывод о целесообразности применения полуфабрикатного варианта сводного учета затрат по всем переделам мясоконсервного производства. При этом, в мясоконсервном производстве на всю продукцию составляют три вида калькуляции: себестоимости полуфабрикатов (жированного мяса); себестоимости выпуска консервных изделий и себестоимости консервных изделий по видам и сортам.

Для оперативного получения необходимой информации по управлению издержками производства необходимо выполнять в короткие сроки большие объемы учетно-вычислительных работ. Это определяет важность широкого использования современной вычислительной

техники для обработки информации по бухгалтерскому учету затрат на производство и калькулированию себестоимости продукции.

Важным направлением совершенствования бухгалтерского учета и калькулирования себестоимости продукции в мясоконсервной промышленности является внедрение автоматизированной системы учета с использованием автоматизированного рабочего места (АРМ) бухгалтера.

Исследования показали, что в условиях мясоконсервного производства целесообразно деление АРМ бухгалтера по трем уровням управления: АРМ бухгалтера I уровня (цехи, участки, отделы); АРМ бухгалтера II уровня (бухгалтерия); АРМ бухгалтера III уровня (управленческий состав предприятия).

Задачи учета затрат на производство информационно связаны со смежными участками учета и информационной системой предприятия. Лишь незначительная по объему исходная информация формируется на основании первичных документов.

Следовательно, условием функционирования АРМ бухгалтера по учету затрат на производство является формирование исходной информации, которая возникает при решении задач по учету основных средств, материальных ценностей, заработной платы, финансово-расчетных операций, готовой продукции, ее отгрузки и реализации. Указанная информация должна быть представлена в виде единой базы данных бухгалтерских записей, формирующихся в соответствии с требованиями АРМ бухгалтера по учету затрат на производство.

Информационные взаимосвязи АРМ бухгалтера по учету затрат на производство показаны на рис. I.

АРМБ по учету затрат на производство первого уровня предназначено для формирования и подготовки первичной информации, которая формируется непосредственно на местах возникновения данных.

С помощью АРМБ второго уровня контролируется информация, полученная из АРМБ первого уровня, и решаются регламентные и запросные задачи по учету затрат на производство в целом по предприятию.

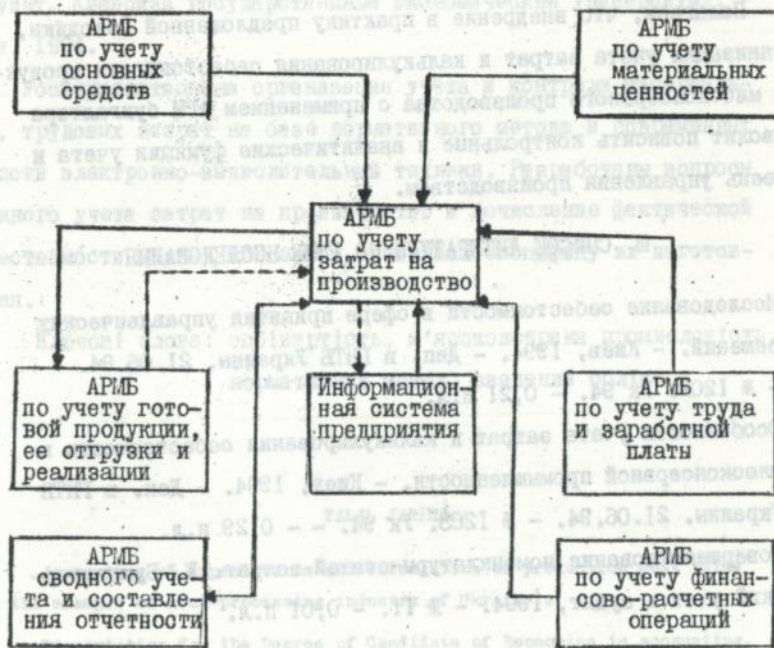


Рис. 1. Информационные взаимосвязи АРМБ по учету затрат на производство

АРМБ третьего уровня предназначено для анализа работы структурных подразделений и предприятия в целом, обобщения данных затрат на производство, осуществления оперативного контроля за использованием трудовых, материальных и денежных средств, моделирования издержек производства, организации внутреннего аудита.

Таким образом, управленческий персонал предприятия, работающий в условиях трехуровневой системы АРМБ учета затрат и калькулирования себестоимости, помимо общепринятых функций управления должен уметь осуществлять на базе обработанной информации моделирование, прогнозирование и внутренний аудит издержек производства.

Полагаем, что внедрение в практику предложенной методики, организации учета затрат и калькулирования себестоимости продукции мясоконсервного производства с применением АРМ бухгалтера позволит повысить контрольные и аналитические функции учета и уровень управления производством.

III. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. Исследование себестоимости в сфере принятия управленческих решений. - Киев, 1994. - Деп. в ГНТБ Украины. 21.06.94. - № 1202. Ук 94. - 0,21 п.л.
2. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости в мясоконсервной промышленности. - Киев, 1994. - Деп. в ГНТБ Украины. 21.06.94. - № 1203. Ук 94. - - 0,29 п.л.
3. Совершенствование номенклатуры статей затрат. Ж. Бухгалтерский учет и аудит, 1994. - № 11. - 0,01 п.л.

Джарире Талал

УЧЕТ ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ
(на примере мясоконсервной промышленности Украины)

Диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.06.04 – Бухгалтерский учет, анализ и аудит. Киевский государственный экономический университет. – Киев, 1994.

Усовершенствована организация учета и контроля материальных, трудовых затрат на базе нормативного метода и современных средств электронно-вычислительной техники. Разработаны вопросы сводного учета затрат на производство и исчисления фактической себестоимости мясных консервов, учитывая специфику их изготовления.

Ключові слова: собівартість, м'ясоконсервна промисловість,
нормативний метод, зведений облік.

TALAL JARIRE

Accounting of expenditures and calculation of production cost value
(on the example of meat-processing industry of Ukraine).

Dissertation for the Degree of Candidate of Economics in accounting,
analysis and audit – 08.06.04. Kiev State University of Economics. Kiev, 1994.

The organization of accounting and control of material and labour costs
is improved on the basis of the usage of the normative method and up-to-date
computer technics.

The problems of aggregated accounting of expenditures for the production
and calculation of the actual cost value of tinned meat have been worked out,
taking into account the specific features of their manufacturing.

Key words: cost value; meat-processing industry; normative method;
aggregated accounting.

AB 31.780
AB 31.780

Подп. к печ. *23.12.84*

Формат 60×84¹/₁₆.

Бумага тип. № 3 . Способ печати офсетный. Услови. печ. л. 1,16

Услови. кр.-отт. *127* . Уч.-изд. л. 1,0

Тираж *100* . Зак. № *4-6456*

Фирма «ВИПОЛ»

252151, г. Киев, ул. Волинская, 60.