

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ УЧЕТА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Зайцева Ю. А.

Полоцкий государственный университет, г. Новополоцк, РБ

Научный руководитель: Примакова М. В., к.э.н., доцент

Выпуск готовой продукции для организаций сферы материального производства является важным условием эффективной деятельности. Правильно организованный учет готовой продукции является основой формирования информационно-аналитической базы управления производственной деятельностью предприятия, включающей информацию, необходимую для формирования финансовых результатов за отчетный период.

При переходе на МСФО одним из проблемных участков учета на производственных предприятиях является учет порядка выпуска и реализации готовой продукции, поскольку от правильной оценки готовой продукции во многом зависит себестоимость реализованной продукции и чистая прибыль предприятия.

Мы взяли за основу данные ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» и проанализировали правильность бухгалтерского учета готовой продукции. Производственный процесс в организации – предмете исследования – осуществляется на основании технологических инструкций и состоит из последовательных 4 основных стадий.

Данное предприятие классифицируется как предприятие пищевой промышленности и основным видом выпускаемой продукции является сыр. Именно для предприятий пищевой промышленности учет готовой продукции является основной задачей, а при неправильном его ведении – основной проблемой. В данной статье мы рассмотрели, когда сыр становится готовой продукцией и как это следует учитывать на разных этапах изготовления.

Технологический процесс состоит из следующих основных этапов:

1. Входной контроль, приемка и подготовка сырья.
2. Выработка сыра, посолка, маркировка, обсушка сыра и упаковка.
3. Созревание сыра.
4. Маркировка, упаковка в транспортную тару, контроль готовой продукции; транспортирование и хранение.

Более детально мы рассмотрели сыр в процессе созревания, а впоследствии – как готовую продукцию.

К готовой продукции для целей бухгалтерского учета относят продукцию (изделие или полуфабрикат), которая прошла все стадии обработки, соответствует стандартам или утвержденным техническим условиям, снабжена сертификатом качества или другим документом, удостоверяющим качество, а так же принята на склад готовой продукции (собственная разработка на основании источников [1,2]).

Готовая продукция – конечный результат производства, который предстает в виде выработанных изделий, выполненных работ, услуг. Готовая продукция предназначена для дальнейшей продажи юридическим и физическим лицам, и она должна соответствовать некоторым требованиям.

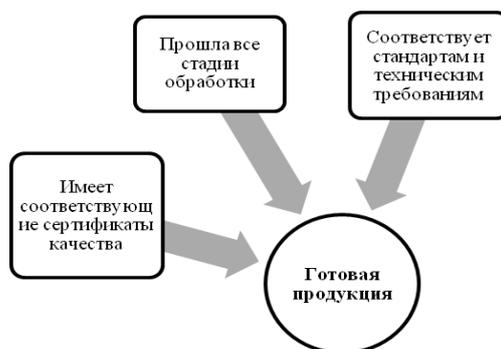


Рисунок 1 – Требования к готовой продукции

Источник: собственная разработка

Продукция, не прошедшая все стадии обработки, а также изделия, которые не соответствуют стандартам или техническим требованиям, не принятые в установленном порядке и не сданные на склад (заказчику) или отгруженные и не оформленные соответствующими документами, в состав объема производства продукции не включаются и подлежат учету как незавершенное производство.

Для обобщения информации о наличии и движении готовой продукции на предприятии предназначен счет 43 «Готовая продукция».

На ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» сыр, который находится на созревании, учитывается на 43 счете. Однако это еще не готовая продукция, так как не закончен технологический процесс изготовления сыра.

После выработки учет сыра в процессе дальнейшего производства ведется по условно зрелому весу. Это объясняется спецификой производства сыров.

Созревание сыра – это один из этапов технологического процесса. Созревание сыра представляет собой сложный комплекс микробиологических, биохимических и физико-химических процессов, протекающих в сырной массе. При этом все составные части (молочный сахар, белки, жир, минеральные вещества) претерпевают определенные изменения с образованием различных веществ, формирующих присущие данному виду сыра органолептические показатели (вкус, запах, консистенцию) и рисунок. Следовательно, сыр, находящийся на созревании, является полуфабрикатом.

В процессе созревания образуются технологические потери в результате усушки и потери жира и белка. Потери могут быть нормативными и сверхнормативными. Потери сырной массы, в свою очередь, влияют на выход сыра, т. е. массу готового продукта.

Предприятие должно обосновать и документально подтвердить размер технологических потерь для целей налогового учета. Размер потерь учитывается при расчете налога на прибыль, а также предприятие должно обосновать свои потери при помощи расчета, который составляется с учетом особенностей производственного процесса. В такого рода расчетах предприятие определяет норматив образования отходов каждого конкретного вида сырья, используемых в производстве. На ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» на каждый вид сыра разрабатываются «Временные нормы расхода молока базисной жирности на выработку сыра».

Мы предлагаем для учета сыра до окончания технологического процесса использовать счет 21 «Полуфабрикаты собственного производства». Это позволит вести учет готовой продукции и полуфабрикатов отдельно.

Список литературы:

1. Неселовская, Т. М. Бухгалтерский учет: учебник / Т. М. Неселовская. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 717 с.
2. Левкович, О. А. Бухгалтерский учет: учебное пособие / О. А. Левкович, И.Н. Тарасевич. – 8-е изд., перераб. и доп. – Минск: Амалфея, 2012. – 648 с.
3. Методические указания о порядке ведения первичного учета на предприятиях масло-сыродельной и молочной промышленности (Постановления СМ СССР от 02.07.1971г. № 459, от 24.01.1980г. № 59).
4. Учетная политика ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод».
5. Любинская, Е. Н. Учет и отчетность на предприятиях молочной промышленности: учебное пособие / Любинская Е. Н. – М : Агропромиздат, 1999. – 208 с.

УДК 330.34

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ АУТСОРСИНГА КАК ИНСТРУМЕНТА ОПТИМИЗАЦИИ ЗАТРАТ

Глот А. А.

**УО «Белорусский государственный университет транспорта», г. Гомель, РБ
Научный руководитель: Сидорова Л. Г., старший преподаватель**

Стремительное совершенствование экономики требует от современных предприятий постоянного развития инновационной деятельности в целях достижения конкурентных преимуществ и завоевания своего места на мировом рынке. Этот и многие другие факторы вы-