

КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

(Представлено к.е.н., доц. Степурюю М. О.)

Стаття зосереджена на дослідженні калькуляції собівартості хлібопекарської продукції. Під час дослідження були використані загальнонаукові методи та статті калькуляції.

Висвітлено калькулювання собівартості витрат виробництва і реалізації хлібобулочної продукції. Внесено пропозиції щодо вдосконалення калькуляції собівартості продукції з метою формування достовірної інформації про витрати на виробництво для прийняття у правлінських рішень.

Ключові слова: хлібопекарне виробництво; облік витрат; управління витратами; статті витрат, організація обліку.

Постановка проблеми. Сучасний стан економіки України вимагає докорінної зміни господарських механізмів та створення якісної системи управління. В таких умовах вирішити проблему ефективного розвитку та економічного зростання хлібопекарних підприємств України неможливо без удосконалення, насамперед, системи управління витратами. В управлінні виробництвом важлива роль відводиться бухгалтерському обліку, центральне місце в якому займає облік витрат на виробництво продукції. На основі даних про розмір та види витрат працівники управлінського апарату хлібопекарного підприємства отримують інформацію про використання ресурсів, формування собівартості продукції, у результаті чого з'являється можливість здійснювати контроль за кількісними та якісними показниками, регулювати процес виробництва, приймати оптимальні управлінські рішення. Тому для прийняття своєчасних оперативних і тактичних рішень щодо управління витратами хлібопекарних підприємств в умовах постійної динаміки ринкової кон'юнктури необхідна своєчасна, достовірна і аналітична інформація щодо формування витрат, яка забезпечується бухгалтерським обліком хлібопекарного підприємства.

Аналіз основних досліджень і публікацій. Загальні проблеми калькулювання собівартості продукції досліджувались багатьма науковцями. Значну увагу їм приділили у своїх доробках М. Білуха, Ф. Бугинець, Б. Валусев, С. Голов, З. Гуцайлюк, В. Єфіменко, С. Зубілевич, А. Кузьмінський, М. Кужельний, В. Лінник, Ю. Літвін, В. Пархоменко, В. Сопко, Б. Усач, М. Чумаченко, С. Шкарабан, Ю. Цаль-Цалко. Особливості обліку витрат і калькулювання собівартості безпосередньо на хлібопекарних підприємствах розглядаються у працях Т. Гусякової, І. Павлука, С. Хозяєвої, З. Ельпінера тощо. Проте, незважаючи на значний науковий внесок вітчизняних вчених і практиків з даної теми, ряд проблемних питань організації та методики обліку витрат на виробництво продукції хлібопекарних підприємств

вимагають подальших досліджень, глибшого вивчення і формування нових підходів та напрямів їх удосконалення.

Метою статті є розробка й обґрунтування теоретичних та практичних рекомендацій, пропозицій з удосконалення процесу калькулювання собівартістю продукції на підприємствах хлібопекарської промисловості згідно до вимог національних положень (стандартів), використання яких сприятиме підвищенню ефективності розвитку даної галузі.

Викладення основного матеріалу. Хлібопекарна промисловість – одна з основних галузей харчової індустрії, яка виробляє різноманітні види й сорти подового та формового хліба, батоноподібних, дрібно штучних, здобних, сухарних, бубличних виробів, лікувальних і дієтичних хлібних виробів тощо. Виробництво хлібу є одним з основних видів діяльності в харчовій промисловості, і забезпечує населення країни життєво значущими продуктами харчування в необхідних обсягах, асортименті та якості.

Сьогодні хлібопекарна галузь знаходиться під негативним впливом економічної нестабільності, тому актуальним є постійний аналіз його особливостей і тенденцій з метою створення нових умов, які повинні знайти місце в системі бухгалтерського обліку та на їх підставі окреслити нові сучасні підходи щодо обліку витрат на виробництво хлібобулочних виробів. Методологія обліку витрат хлібопекарського виробництва залежить від галузевих особливостей, технології й організації виробництва, складу і структури окремих калькуляційних статей витрат, можливості їх аналітичного роз'єднання тощо. Важливим є також значення окремих структурних підрозділів управління та технологічного процесу, способи переробки сировини в готову продукцію. Залежно від цих передумов встановлюються об'єкти обліку витрат, місця їх виникнення, центри обліку руху сировини, готової продукції, способи контролю та управління витратами і система узагальнення облікових даних. Особливості функціонування підприємств хлібопекарної галузі характеризується складними умовами господарювання, високим рівнем конкуренції, порівняно низьким рівнем рентабельності продукції, що є відображенням впливу економічних і адміністративних факторів, а також технологічних особливостей виробництва. Таким чином, під час організації обліку і контролю на хлібопекарських підприємствах необхідно враховувати особливості технології і організації виробництва, які безпосередньо впливають на організацію обліку. За характером технологічного процесу хлібопекарне виробництво належить до переробних галузей. Виробничий цикл складається з низки безперервних технологічних процесів [3].

Діяльність підприємств хлібопекарної галузі, як правило, пов'язана з певними витратами матеріальних, трудових, інформаційних, грошових та інших ресурсів на виготовлення, зберігання, транспортування, сортування, пакування, фасування та реалізацію товарів. Сукупність всіх цих витрат і складає поточні витрати підприємства [1].

Основні завдання обліку витрат і калькулювання собівартості продукції на хлібопекарних підприємствах повинні вирішуватись виходячи з характерних особливостей галузі: наявність підприємств різної виробничої потужності; використання різного технологічного обладнання; організація щоденної роботи підприємств із застосуванням одно-, двох- або трьохзмінного робочого дня; необхідність щоденного і безперервного забезпечення населення продукцією, яка,

переважно, має короткий термін зберігання; безперервна робота підприємства на протязі різних сезонів року; широкий асортимент продукції; наявність спеціалізованих підприємств з випуску фірмових видів хліба; безперебійне забезпечення борошном та іншими матеріалами, що гарантує.

Для належної організації обліку виробничих витрат має значення науково обґрунтована їх класифікація та групування. Під час планування, обліку, аналізу витрат, що формують собівартість хлібобулочних виробів, застосовують таке групування:

- за місцем виникнення витрат (робоче місце, бригада, зміна, цех, дільниця, служба);
- за видами продукції;
- за видами витрат (статті або елементи);
- за об'єктами обліку витрат (позамовний, попроцесний, попередільний). За місцем виникнення витрат облік ведеться залежно від організаційно-виробничої структури хлібопекарського підприємства за місяцями виникнення витрат та центрами відповідальності. За видами чи групами однорідної продукції витрати групують для обчислення її собівартості. Витрати на виробництво стосовно окремого виду продукту поділяються на дві великі групи: перша група – це витрати, які в момент їх виникнення, під час виробництва, можна віднести до конкретного продукту (прямі витрати); друга – якщо немає такої можливості (непрямі витрати).

Витрати, пов'язані з виробництвом продукції хлібопекарської промисловості групуються за статтями калькуляції, а саме:

- сировина і матеріали;
- паливо й електроенергія на технологічні цілі;
- основна заробітна плата;
- додаткова заробітна плата;
- відрахування на соціальні заходи;
- витрати на утримання та експлуатацію устаткування;
- загальновиробничі витрати;
- адміністративні витрати;
- витрати на збут. Проте, кожне підприємство у складі виробничої собівартості може встановлювати власний перелік статей.

Варто погодитись з думкою Горбач О.Д., що основними ціноутворюючими статтями у структурі собівартості хліба є борошно, інші основні матеріали, транспортно-заготівельні витрати, паливо на технологічні цілі, електроенергія на технологічні цілі, основна і додаткова заробітна плата, загальновиробничі витрати, питому вагу з яких складає сировина і матеріали – близько 60% [2, с. 6].

Висновки. Проведені дослідження дають підстави стверджувати, що інформаційне забезпечення управління витратами на кожному з рівнів управління має мати системний і комплексний характер. Тому, обираючи методи планування, контролю й аналізу витрат підприємства потрібно також враховувати тип виробництва, що визначає виробничу структуру підприємства, суттєво впливає не тільки на особливості організації виробництва, але й на техніко-економічний рівень та рівень витрат. Ефективне управління підприємством є одним з головних чинників забезпечення конкурентоспроможності підприємства на ринку. Постійні зміни, що диктує конкурентне середовище, вимагають швидкого реагування і побудови нового механізму управління підприємством, в тому числі і управління витратами. Для

забезпечення системи управління витратами, яка б відповідала сучасним вимогам, виникає необхідність створення моделі автоматизації оброблення інформації для прийняття рішень. Для досягнення запланованої ефективності виробництва, а відтак і конкурентоспроможності на ринку, підприємствам хлібопекарної галузі потрібно постійно зіставляти витрати та отримані результати. Управління витратами виробництва в напрямку формування оптимальної структури, зниження витрат при збереженні якості виробленої продукції на підприємствах харчової промисловості дозволить знизити ціни на неї та при інших рівних умовах сприяє можливості зберегти і навіть покращити власні конкурентні позиції на ринку товарів.

Список використаної літератури:

1. Бучавая Р Ю. Облік виробничих витрат на хлібопекарських підприємствах України / Р. Ю. Бучавая // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2 (58). – С. 43–47.
2. Горбач О.Д. Собівартість хліба простої рецептури та особливості її планування в хлібопекарській промисловості / О. Д. Горбач // Економічний форум. – 2013. – № 4. – С. 4–8.
3. Чебан Ю. Ю. Витрати на виробництво хлібобулочних виробів: особливості обліку та чинники, які їх формують / Ю.Ю. Чебан, М. В. Лукова // Наук. вісн. Херсонського державного університету. – 2014. – Вип. 7, Ч. 5. – С. 161–163.
4. Цал-Цалко Ю.С. Витрати підприємства: навч. посіб. / Ю. С. Цал- Цалко – К.: ЦУЛ, 2002. – 656 с.

References:

1. Buchavaya, R Y. (2015), “Accounting for production costs for bakeries of Ukraine”, *Zernovi produkty i kombikormy*, vol. 2, pp. 43-47.
2. Gorbach, O. D. (2013), “Cost simple bread recipes and features its planning in the baking industry”, *Ekonomichnyj forum*, vol 4, pp. 4-8.
3. Cheban, Y. Y. (2014). “The cost of bakery products, accounting features and factors that shape their“, *Naukovyj visnyk Khersons'koho derzhavnoho universytetu*, no 7, pp. 161-63.
4. Tsal-Tsalko. Yu. S. (2002), *Vytraty pidpriemstva [The cost of the enterprise]*, TSUL, Kyiv, Ukraine, 656 p.

СОКУЛЬСЬКА Оксана Анатоліївна – магістр Житомирського національного агроєкологічного університету, спеціальність «Облік і оподаткування».

Наукові інтереси:

- обліково-методичні аспекти бухгалтерського обліку витрат на підприємствах хлібопекарної промисловості.