

Організаційні засади побудови обліку надходження та використання виробничих запасів на кондитерських підприємствах

У статті опрацьовано відзнаки бухгалтерського обліку надходження та використання виробничих запасів на кондитерських підприємствах. Досліджується вплив організаційно – технологічних особливостей виробничого процесу на побудову бухгалтерського обліку затрат. Аргументовано поняття ”виробничих запасів”, узагальнені питання застосування однорядкового або багаторядкового прибуткового ордеру; запропоновано доцільність застосування на підприємстві типових реєстрів, які використовуються при надходженні виробничих запасів.

виробничі запаси, затрати, ліміт, норма, типові документи, предмети праці, бухгалтерський облік, технологічний процес

У процесі виробництва кондитерські підприємства використовують виробничі запаси. Найбільшу питому вагу займають сировина і матеріали, що становлять речовинну основу вироблюваної продукції. У собівартості продукції питома вага затрат сировини і матеріалів становить 65 - 90 %. З метою зменшення матеріальних затрат у процесі виробництва, втрат у відходах, зниження собівартості, запобігання невиробничим втратам слід знаходити внутрішні можливості [1, с. 170].

Діяльність кожного підприємства залежить від раціонального використання засобів та предметів праці, від правильної організації технологічних процесів, і використання робочої сили.

У теоретичній площині на рівні підприємств кондитерської промисловості ці проблеми вимагають додаткового дослідження. Діючі організаційні джерела побудови бухгалтерського обліку ефективності виробництва не повною мірою відповідають сучасним вимогам. На окремих підприємствах працівниками економічних служб робляться спроби їх удосконалення. Вирішальну основу мають теоретичні дослідження з організації побудови обліку надходження та використання виробничих запасів на основі узагальнення досвіду інших сфер виробництва.

Цю тематику розглядають, як вітчизняні так і зарубіжні економісти, у працях яких значна увага зосереджена на проблемах теорії та практики побудови обліку надходження та використання виробничих запасів. Серед вітчизняних авторів можна виокремити роботи Сопко В.В., Герасимович А.М., Бутинець Ф.Ф., Бабич В., Васін Ф.П., Завгородній В.В., Мельничук Г.М., Науменко Г.О., Пастухов А.Ф., Плоткін Б.К., Свідерський С.І. та інші.

У даній статті на основі інструктивних матеріалів, узагальнення досвідів методики та організації обліку на підприємствах різних сфер виробництва здійснений експеримент удосконалити методику побудови бухгалтерського обліку надходження та використання виробничих запасів на кондитерських підприємствах.

Дослідження опирається на діалектичний метод наукового пізнання, поєднанні вагомого та послідовного в еволюції організації побудови бухгалтерського обліку

затрат. Для досягнення поставлених у роботі завдань використані методи бухгалтерського обліку, контролю й аналізу.

Інформаційною засадою виконаного дослідження є законодавчі та нормативні акти України, наукові праці вітчизняних вчених-економістів, періодична література, а також показники бухгалтерського обліку та звітності кондитерських підприємств.

Надходження на склад кондитерських підприємств сировини та матеріалів є першою стадією діяльності виробничого процесу, бо у майбутньому виробничі запаси використовуються у всіх сферах функціонування. Матеріальні ресурси, що надходять, підрозділяються на сировину і матеріали, що використовуються в основному і допоміжних виробництвах; і матеріали, призначені для проведення ремонтних робіт і обслуговування устаткування.

Для правильної організації обліку надходження виробничих запасів кондитерським підприємствам потрібні складські приміщення з відповідним обладнанням, пристроями, вимірювальними приладами. На складах матеріальні цінності розміщуються за секціями, а всередині заключних – за групами та типосорторозмірами, аби перевірити їх наявність. Необхідно утвердити осіб, відповідальних за надходженням та використанням сировини і матеріалів, правдивим і своєчасним оформленням операцій з обліку предметів праці, впорядкувати перелік посадових осіб, яким надано право підписувати документи на отримання і видачу зі складів сировини та матеріалів [2, с. 260].

Виробничі запаси, що надійшли на склад кондитерського підприємства перевіряються по кількості й якості, де встановлюється відповідність їх фактичної наявності показникам, указаним у супровідних документах. Кількість матеріальних цінностей перевіряється шляхом загального підрахунку одиниць, міри та маси виробничих запасів у партії. Якість супутніх документів підтверджує перевірка комплектності, відповідності тари, упаковки і маркування встановленим вимогам, показникам сировини і матеріалів [3, с. 312]. При надходженні окремих видів виробничих запасів виконують лабораторні аналізи для визначення їх якості.

Виробничі запаси, що підлягають лабораторним дослідженням або поверненню постачальнику, враховуються в спеціальній книзі, що складається з двох розділів. У першому розділі проводиться реєстрація матеріальних цінностей, що підлягають надалі лабораторним дослідженням або технічному огляду, у другому – сировини та матеріалів, що перебувають на відповідальному зберіганні. Книга є формою аналітичного обліку до забалансового рахунку "Товарно-матеріальні цінності, прийняті на відповідальне зберігання".

Виробничі запаси надходять на склади підприємства з різних джерел: від постачальників відповідно до укладених договорів на поставку, в яких зазначено найменування матеріальних ресурсів, обсяги і строки поставок, ціни, способи доставки та інші дані; від оприбуткування запасів, виготовлених у своїх виробничих підрозділах; у повернення запасів із виробничих підрозділів на склади; оприбуткування запасів, отриманих від ліквідації основних засобів і малоцінних і швидкозношуваних предметів; надходження через підзвітних осіб.

Кожна господарська операція щодо надходження виробничих запасів повинна бути оформлена відповідним первинним документом визначеної форми. Документи можуть бути однорядковими чи багаторядковими, що залежить від способу обробки руху матеріалів [4, с. 217].

При абсолютному збігу фактичних кількісних і якісних показників з відомостями, вказаними в документах, завідувач складом кожен випадок надходження

сировини та матеріалів оформляє однорядковим (форма № М-3) або багаторядковим (форма № М-4) прибутковим ордером. Складання прибуткових ордерів займає чимало часу у складських працівників і приводить до збільшення кількості первинних документів. На кондитерських підприємствах, де кількість складів незначна, ці документи не варто складати, а на зворотному боці супутнього документа потрібно ставити штамп, який вміщує всі реквізити прибуткового ордеру.

На нашу думку, не доцільно використовувати однорядкові або багаторядкові документи, не враховуючи організаційну структуру, тип і характер виробництва, чинну побудову матеріально-технічного забезпечення. Раціональність застосування різновидностей документів треба пов'язати з визначеними обставинами діяльності конкретного кондитерського підприємства. При безперервному відпуску сировини та матеріалів у виробництво упродовж місяця доречно користуватися накопичувальними лімітно-забірними картками на один номенклатурний номер виробничих запасів. Коли протягом місяця відпускають виробничі запаси епізодично, резонно користуватися разовими документами, віддзеркалювати в них (а не в окремих відомостях) місячний ліміт використання кількох номенклатурних номерів сировини та матеріалів.

У кондитерському виробництві для обліку виробничих запасів на складах використовуються картки складського обліку матеріалів типової форми № М-12 або складська книга. Складська книга застосовується для обліку надходження сировини та матеріалів, і відкривається на кожне найменування, сорт і розмір визначеного виду матеріальних цінностей на рік із перенесенням надлишку запасу на початок року з карти попереднього року. Записи за надходженням сировини і матеріалів у картки складського обліку виконуються матеріально відповідальними особами на основі прибуткових і видаткових документів, оформлених у встановленому порядку [5, с. 182].

На різних кондитерських підприємствах окрім цих документів складається відомість надходження виробничих запасів на склад. Паралельно з картками складського обліку ведеться прибутково-видаткова карта обліку матеріальних цінностей. За наявності на підприємстві декількох складів накопичувальна відомість надходження сировини та матеріалів ведеться в хронологічному порядку надходження виробничих запасів за їх однорідними групами із виділенням по кожній з них надходження та використання.

На виробництво сировина та матеріали відпускаються відповідно встановленим рецептурам. Технологічний процес носить постійний характер і вимагає безперебійного відпуску матеріальних цінностей, що ускладнює можливість застосування типової форми первинних документів. Існує своєрідна побудова обліку затрат основного виду предметів праці – борошна. Відпуск борошна реєструється накладною типової форми П-6. Щоденно завідувач складом передає у бухгалтерію зведення про надходження матеріальних цінностей і передачу залишків по складу (форма П-7). У бухгалтерії підприємства на основі підсумкового документа робиться запис у накопичувальну відомість надходження. На підставі показників про діяльність зміни (форма П-16) й акту передачі сировини та матеріалів у виробництво (форма П-14) кожної зміни визначаються відхилення від норм за видами, що використовуються у виробництві сировинних і матеріальних ресурсів. Норми виходів кондитерських виробів устанавлюються при базисній вологості борошна 14,5 %. Якщо змінюється вологість борошна, то трансформується і норма виходу, чим вища вологість, тим нижча норма виходу, і навпаки, чим нижча вологість, тим вища норма виходу. Стосовно норм затрат борошна варто підкреслити, що за окремими найменуваннями і сортами виробів допускається заміна одних матеріалів іншими [6, с.365-367]. На окремих кондитерських

підприємствах при відпуску борошна й інших матеріальних цінностей у виробництво не складають первинного документу, а практикують відповідні помітки в картках складського обліку, тобто реєстри об'єднують у собі функції бухгалтерського документа й облікового реєстру.

Раціональною побудовою організації обліку відпуску предметів праці є застосування лімітно-забірної карти, в якій зазначається місячний ліміт відпуску даному цеху (фізичній особі – робітнику) матеріалів певного номенклатурного номера (декількох номерів) [7, с.248]. У кондитерській промисловості для документування затрат сировини та матеріалів можна застосовувати змінену форму лімітно-забірної карти. У документ необхідно включити додатково такі показники: "Вміст корисної речовини" (крохмалистість) і "Якість сировини, що відпускається" (сортність).

Ліміт визначається, виходячи з виробничої програми цеху та чинних норм затрат сировини і матеріалів з урахуванням залишків невикористаних матеріальних цінностей на початок місяця. Норма може встановлюватися на кожне замовлення окремо [7, с.248].

Побудова нормування відпуску виробничих запасів на більшості підприємств кондитерської промисловості цілком себе виправдовує і допускає зменшити кількість первинних документів, а також упорядкувати документований облік від'ємних відхилень від норм за місцями виникнення, першопричинами і конкретними винуватими.

Разом з тим організація побудови нормування відпуску у виробництво матеріальних цінностей не дає можливості враховувати позитивні і від'ємні відхилення від затратних лімітів, що утворюються внаслідок невиконання програми по виробництву продукції. Подібні відхилення визначають у кінці звітної періоду шляхом коригування затратних місячних лімітів на процент виконання програми. Певні відхилення враховують або позбуваються їх у наступному звітному періоді.

Вказаний недолік можна виправити, якщо застосовувати на підприємстві декадні лімітно-забірні карти, які складаються з трьох однакових частин, призначаються для встановлення норми затрат і обліку відпуску сировини та матеріалів упродовж декади. У верхній загальній частині вказують найменування матеріалу, одиницю вимірювання, ціну, величину місячного ліміту з розбиттям по декадах. Після завершення декади частину карти, в якій проводився запис з фактичного відпуску матеріалу, відривається і разом з документами на понадлімітний відпуск (за наявності) передається до бухгалтерії.

Проведене на кондитерських підприємствах дослідження надало можливість опрацювати методичні та організаційні засади побудови бухгалтерського обліку надходження та використання виробничих запасів.

За підсумками дослідження отримано такі наукові результати:

- на основі дослідження впливу технологічних та організаційних особливостей кондитерської промисловості удосконалено типові форми первинної документації й облікових реєстрів, які відповідають сучасним вимогам управління;

- аргументовано доцільність застосування однорядкових і багаторядкових документів, ураховуючи організаційну структуру, тип і характер виробництва, чинну побудову матеріально-технічного забезпечення;

- доведено раціональність застосування декадних лімітно-забірних карт на кондитерському підприємстві, завдяки яким нормування відпуску у виробництво сировини та матеріалів припускає враховувати позитивні та від'ємні відхилення від затратних лімітів.

Список літератури

1. Сопко В.В. Бухгалтерський облік в управлінні підприємством: Навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2006. – 526 с.
2. Сопко В. Бухгалтерський облік: Навч. посібник. – 3-тє вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2000.- 578 с.
3. Організація бухгалтерського обліку на підприємствах. Навчальний посібник для студентів спеціальності. 7 050106 "Облік і аудит" / Ф.Ф. Бутинець, О.В. Олійник, М.М. Шигун, С.М. Шулепова; 2-е вид., доп. і перероб. – Житомир: ЖІТІ, 2001.–576 с.
4. Пушкар М.С. Фінансовий облік: Підручник. – Тернопіль: Карт – бланш, 2002. – 628 с.
5. Кім Г., Сопко В.В., Кім С.Г. Бухгалтерський облік: первинні документи та порядок їх заповнення: Навчальний посібник – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 440 с.
6. Бухгалтерський облік: фінансовий та внутрішньогосподарський / За ред. проф., д-ра екон. наук В.В. Сопка та О.В. Бойка – К.: "Фенікс", 2003. – 468 с.
7. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік на підприємствах України: Підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. – 6-тє видання. - К.: А.С.К., 2001. – 784 с.
8. Сопко В., Гуцайлюк З., Щирба М., Бенько М. Бухгалтерський облік: Навчальний посібник для студентів спеціальності "Облік і аудит" вищих навчальних закладів. - Тернопіль: Астон, 2005. – 496с.

В статье проработаны отличия бухгалтерского учета поступления и использования производственных запасов на кондитерских предприятиях. Исследуется влияние организационно-технологических особенностей производственного процесса на построение бухгалтерского учета затрат. Аргументировано понятие «производственных запасов», обобщены вопросы применения однострочного или многострочного прибыльного ордера; предложена целесообразность применения на предприятии типичных регистров, которые используются при поступлении производственных запасов.

The differences of receivables accounting and stocks accounting confectionary have been thoroughly worked trough the article. The impact of organizational and technological peculiarities of the production on the structure of expenditures accounting has been studied. The concept of “production stocks” has been defined and also the questions of the usage of one-order and multiple-order at the revenue orders. The author suggests the enterprise should typical registers, which are necessary with the order of production stocks.