

УДК 657.4

О.Б. Пугаченко, канд. екон. наук*Кіровоградський національний технічний університет*

Особливості хлібопекарного виробництва та їх вплив на склад і облік запасів

У статті наведено галузеві особливості хлібопекарних підприємств та визначено їх вплив на склад, стан і облік виробничих запасів.

галузеві особливості, хлібопекарне виробництво, матеріальне забезпечення, виробничі запаси, вплив на склад запасів, облік

Одна з глобальних проблем суспільного розвитку – задоволення потреб населення у продуктах харчування за науково обґрунтованими фізіологічними нормами, що забезпечує відтворення його життєдіяльності, активну участь в економічному і соціальному розвитку суспільства. Особливу роль у вирішенні продовольчої проблеми відіграє харчова промисловість, яка є завершальною ланкою виробництва кінцевих продовольчих товарів.

Відзначаючи значущість харчової промисловості як галузі, що виробляє продукти харчування, необхідно підкреслити, що виробництво продовольства – найперша передумова життя безпосередніх виробників і будь-якого виробництва в цілому, тому воно відіграє особливу роль у розвитку суспільного виробництва.

Харчова промисловість – це сукупність підприємств, характерних такими основними ознаками:

- єдністю економічного призначення продукції – виробництвом продуктів харчування для задоволення безпосередніх потреб населення в них;
- однорідністю сировини й матеріалів, що використовують на них для виробництва продуктів харчування;
- спільністю матеріально-технічної бази і технологічних процесів виробництва;
- особливим професійним складом робітничих кадрів;
- специфічними особливостями розміщення і розвитку.

До харчової промисловості належать харчосмакова, м'ясна, молочна і рибна промисловість. Харчосмакова промисловість об'єднує групу спеціалізованих галузей із виробництва продовольчих товарів, як правило, зі сировини рослинного походження, вона охоплює, в т.ч. хлібопекарні підприємства.

Дослідженню галузевих особливостей харчової промисловості в цілому та хлібопекарного виробництва, зокрема, постійно приділялась увага з боку науковців, як-от: З.В. Гуцайлюка, Л.В. Жилкіної, В.О. Ластовецького, А.В. Озеран, В.М. Озерана, В.В. Сопка тощо. Про постійний інтерес до діяльності хлібопекарних підприємств свідчить й той факт, що лише протягом останніх п'яти років було захищено декілька кандидатських дисертацій присвячених питанням удосконалення обліку запасів саме на хлібопекарних підприємствах [2, 8, 10, 11, 13]. Проте, питанням впливу галузевих особливостей хлібопекарних підприємств на склад та стан запасів, увага практично не приділяється.

Управління процесом матеріального забезпечення підприємства залежить, головним чином, від особливостей технологічного процесу, а саме: специфічності номенклатури продукції й технології, циклу виробництва, специфіки формування незавершеного виробництва, впливу виробничих факторів на склад і стан запасів.

Згадані аспекти визначають різні підходи в методах обліку запасів, виробництва та формування собівартості готової продукції, що застосовують у різних галузях, у побудові первинного, аналітичного та синтетичного обліку. В цьому розумінні не є винятком і підприємства хлібопекарної галузі харчової промисловості, що відзначаються специфічним виробничим процесом, організаційними та технологічними особливостями. Метою даної статті є виявлення галузевих особливостей хлібопекарних підприємств та з'ясування їх впливу на склад, стан і облік запасів.

Найпоширенішим і масовим виробництвом у харчовій промисловості є хлібопечення. Хлібопечення – виробництво (випікання) хліба та хлібобулочних виробів. Хліб та хлібобулочні вироби – харчові продукти, що випікають із борошна, води, дріжджів, солі та іншої сировини, необхідної для їх виготовлення і дозволеної для хлібопечення у встановленому порядку.

Промислове хлібопечення майже повністю витіснило домашнє випікання хліба і навіть булочних виробів: як через зайнятість домашніх виробниць-жінок, так і у зв'язку з економічною* не вигідністю випікання хліба в домашніх умовах. Усе це привело до поширення та урізноманітнення хлібопекарних виробництв: на великих хлібозаводах у містах і районних центрах – до малих і міні-пекарень в інших населених пунктах [7, С. 113].

За даними Укрхлібпрому в 2008 р. структуру основних виробників хліба та хлібобулочних виробів у нашій країні можна подати так:

- 72% хліба та хлібобулочних виробів випікають промислові хлібозаводи, розташовані в містах і районних центрах. Їх близько 400;
- 6% хліба виробляють підприємства колишньої системи Укоопспілки. Таких підприємств близько 500. Як правило, ці хлібозаводи – невеликої потужності й обслуговують сільську зону;
- 1,5% хліба припадає на підприємства Укрпродсоюзу;
- й приблизно 20% хліба та хлібобулочних виробів випікають приватні, малі пекарні (рис. 1).

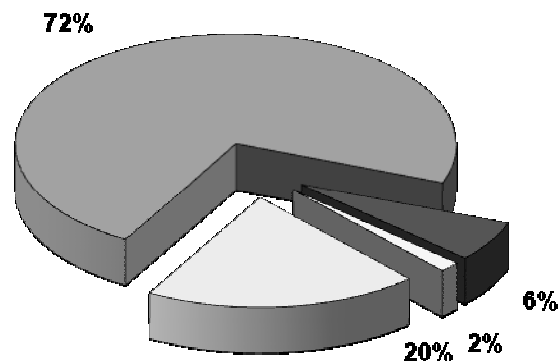


Рисунок 1 - Структура підприємств виробників хліба та хлібобулочних виробів у 2008 році, %

У загальній структурі споживання продуктів харчування населенням України за калорійністю найбільша питома вага припадає на хлібні продукти – 45% [5, с. 21]. У структурі сукупних витрат на харчування в домогосподарствах України на придбання хліба і хлібопродуктів припадає 16,3% загальної суми, у Кіровоградській області – 17,3%. Це найвищий показник витрат домогосподарств, серед областей хоча на загальнодержавному рівні на хліб та хлібопродукти витрачають майже на 4% менше, ніж на м'ясо і м'ясопродукти.

Згідно зі законодавством, хліб та хлібобулочні вироби, що виробляють в Україні, мають відповідати встановленим показникам якості та безпеки, які розробляє і

затверджує центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики разом із центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики. Вимоги до якості та безпеки хліба і хлібобулочних виробів після затвердження підлягають обов'язковому опублікуванню у засобах масової інформації центрального органу виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

В Україні виробляють широкий асортимент хлібобулочних виробів, що відрізняються за складом сировини, формою, масою, способом випікання. Відповідно до номенклатури групового асортименту виробів хлібопекарної промисловості гатунки виробів об'єднані в 14 груп.

Укрупнена номенклатура хліба та хлібобулочних виробів має кілька масових, традиційно популярних у населення груп: хліб із пшеничного борошна; хліб із житнього борошна; хліб із суміші житнього і пшеничного борошна; булочки, здобні, бараночні та сухарні вироби. Але на кожному хлібопекарному підприємстві є власна асортиментна програма.

Одна з особливостей хлібопекарної галузі харчової промисловості – умовно постійний попит на продукцію, яку виробляють. Це пов'язано з історично сформованою специфікою харчування населення України, адже хліб для нас є обов'язковим складником харчування, не доповненням до їжі, а основним продуктом. Ні для кого не секрет, що в сучасних економічних умовах населення чітко поділене за матеріальним принципом. Існують прошарки населення, і нині це більша його частина, для яких, через дорожнечу інших продуктів харчування хліб – основна страва. Тому для даної категорії споживачів доволі часто, головним чинником при виборі хлібобулочної продукції стає її не якість, а вартість.

У таких випадках зовнішні характеристики, зокрема пакувальна обгортка, її дизайн тощо не мають значення. Високоякісних характеристик потребують споживачі з певним рівнем достатку. В цьому випадку важлива не вартість продукції, а її якісні властивості й задоволення специфічних смакових уподобань (хліб із родзинками, горіхами, курагою тощо). Споживачів цієї категорії цікавлять нетрадиційні види продукції, наприклад, поєднання раніше не поєднаних компонентів – «різнокольоровий» хліб. Суттєве значення мають зовнішній вигляд виробів, наявність та дизайн пакувальних матеріалів (не лише плівка, а й коробочки, пластикові лотки й ін.).

Розширення асортименту продукції хлібопекарного виробництва викликане різними вимогами окремих категорій споживачів. Зростанню асортименту хлібобулочної продукції також сприяє жорстка конкуренція серед підприємств галузі, бо випуску лише основних видів хліба та кількох десятків одиниць здобної продукції стає замало для задоволення споживчого попиту.

Протягом останнього часу загострюються питання здорового способу життя й споживання лише природних харчових продуктів, і, як результат, виникає необхідність розроблення нових, раніше навіть не відомих нашим споживачам видів продукції, зокрема низькокалорійного хліба, хліба з борошна грубого помолу, хліба з висівками тощо. Зростання асортименту хлібобулочної продукції потребує збільшення й розширення номенклатури сировини, необхідної для його підтримання.

Українські державні стандарти на борошно, розроблені та впроваджені в 1998 р., мали якісні показники на 1-2 порядки нижчі, ніж передбачали колишні союзні ДЕСТи. Нині обговорюють питання щодо суттєвих змін ДЕСТів на зерно (замінити 6 класів на 2 види – продовольче та непродовольче). Контроль за якістю здійснювати за показниками білка (замість клейковини) та білизни (замість зольності).

За останні роки тенденція постачання на ринок борошна з низькими хлібопекарними властивостями стрімко зросла, і, крім цього, суттєво підвищилась його ціна. Зниження рівня вмісту білка у зерні й, відповідно, у борошні – світова тенденція. В СРСР у 1930-і роки використовували борошно з вмістом клейковини 30-42%, у 1970-і – від 28% до 37%, нині – 24-28%. З такого борошна складніше отримувати хліб високої якості. Для розв'язання цієї проблеми запропоновано використання різних харчових добавок.

Незважаючи на те, що деякі фахівці вважають доцільним майже повністю замінити природні речовини харчовими домішками та добавками, деякі раціональні ідеї в цьому є. Зокрема для захисту від шкідливого впливу навколишнього середовища корисно вводити до рецептур хлібобулочних виробів бета-каротин (провітамін А), калій, йод.

До нового напрямку також належить виробництво хлібобулочних виробів із використанням диспергованого зерна жита, пшениці, що вирізняється вмістом вітамінів групи В, Е, РР, та цінних компонентів цільного зерна: вуглеводів, харчових волокон, амінокислот, жирів, мінеральних речовин (заліза, кальцію, фосфору). Крім того, запропоновано випускати вітамінізований хліб та хлібобулочні вироби.

В умовах ринкової економіки і, відповідно, конкурентної боротьби необхідна вища якість продукції, одним із основних напрямків гарантування чого є розроблення ефективних заходів для підвищення мікробіологічної безпеки хлібобулочних виробів. Розв'язання цієї проблеми неможливе без попередження мікробіологічного псування таких виробів – пліснявіння і картопляної хвороби.

Характерною особливістю харчової галузі промисловості, зокрема хлібопекарної, є те, що кінцевий продукт доволі швидко псується. Хлібобулочна продукція надзвичайно швидко втрачає смакові, зовнішні та органолептичні властивості, тобто терміни її споживання та зберігання обмежені.

Також характерною рисою випуску хлібопекарної продукції нині є зменшення ваги кінцевого виробу. Оскільки асортимент хлібобулочних виробів розширився, споживачі мають змогу купувати кілька різних видів за смаком, не турбуючись про те, що вони зіпсуються. Крім того, розширена й цілодобово діюча торгова мережа для придбання хлібобулочних виробів усуває необхідність купувати великі буханки хліба.

Простеживши динаміку зміни цін на сировину для хлібопекарного виробництва, можна помітити тенденцію до її зростання. Розширення асортименту приводить до необхідності закупівлі сировини вищої якості та різних її видів.

Для деяких видів продукції вихідною є сировина, що вже пройшла попередню обробку, як, наприклад, сухарики, коли один готовий продукт – черствий хліб, служить сировиною для іншого.

Специфічні харчові властивості та обмеженість термінів придатності хліба і хлібобулочних виробів практично не дають змоги їх імпортувати та експортувати. Це, в свою чергу, зумовлює орієнтацію хлібопекарних підприємств України тільки на смаки власних споживачів.

Асортимент хлібопекарної продукції достатньо широкий та різноманітний, його постійно оновлюють. Лише Дегустаційна комісія Укрхлібпрому щорічно розглядає й затверджує рецептури 200 нових найменувань хліба та хлібобулочних виробів.

Створенню хліба передували послідовні свідомі кроки людини, наділеної розумом. Єгиптяни об'єднали три великі відкриття давнини: вирощування пшениці; тонкий помол зерна на жорнах із відбором оболонки на ситах; випікання у пекарні. Найдавнішим із хлібів, що дійшли до наших днів, були коржики знайдені в гробниці фараона Рамзеса III (XIII ст. до н. е.), при цьому – основні принципи хлібопечення не змінилися навіть до нашого часу.

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів чітко регламентоване уніфікованими рецептурами і передбаченими інструкціями технологічного режиму.

Технологічними є ті матеріали, які застосовують безпосередньо у виробничому процесі, оскільки їх використання обумовлене технологією виробництва конкретних видів виробів. Їх застосовують у вигляді сировини, основних матеріалів, напівфабрикатів, комплектуючих виробів, технологічних палива й енергії, що становлять речову основу готової продукції [7, С. 41].

Технологічним сировині й матеріалам властиві як натурально-речові, тобто кількісні, так і якісні характеристики. Ці характеристики необхідно фіксувати і враховувати в первинному обліку й визначати їх вплив на отримання готового продукту або стадії технологічного процесу [7, С. 108].

Базовою сировиною при виготовленні хлібобулочної продукції є борошно, що зумовлює специфіку його використання. Державні стандарти на борошно хлібопекарне пшеничне і житнє передбачають визначення таких показників його якості, як колір, смак, запах, відсутність хрусту при розжовуванні, величина частинок, вологість, зольність, вміст сирової клейковини та її властивості, незараженість амбарними шкідниками, металеві домішки [1, С.17-18].

Однією з найважливіших якісних ознак борошна, що безпосередньо впливає на вихід хліба, є вологість. Чим вища вологість, тим менший вихід готової продукції, і навпаки. Отже, без урахування вологості борошна при його відпуску у виробництво сума матеріальних витрат на одиницю продукції суттєво змінюватиметься, що може призвести до підвищення собівартості окремих найменувань і гатунків хліба чи хлібобулочних виробів, до виникнення недостач або надлишків борошна у виробництві. Тому в хлібопеченні для встановлення впливу вологості борошна на вихід готової продукції, а також для визначення інших планово-виробничих показників використовують ряд розрахунків [9, С.37-38].

Із метою визначення реальної ваги борошна застосовують спеціальні формули, за якими розраховують зміну вологості борошна протягом періоду транспортування від постачальника до хлібопекарного підприємства, потребу та відпуск його у виробництво, норми виходу, кількість додаткової сировини й матеріалів.

Матеріали на виробництво відпускають відповідно до норм витрат борошна та інших основних матеріалів. Щодо кожного найменування і гатунку хліба та хлібобулочних виробів, зазначених у виробничому завданні, визначають потребу в борошні. Правильність розрахунку потреби у борошні залежить від достовірності використаної під час розрахунку норми виходу хліба чи хлібобулочних виробів. На підприємствах ці норми на основні види продукції слід переглядати щороку. Норми виходу встановлюють при базовій вологості борошна – 14,5% [4] та коригують на виробництві з урахуванням його фактичної вологості за таблицями підрахунку норм виходу залежно від вологості борошна.

Іноді у хлібопеченні до закінчення технологічного процесу неможливо встановити кількість готової продукції з точністю до облікової одиниці. У таких випадках фактичний вихід продукту обумовлений рядом об'єктивних причин, що не піддаються виміру апаратами відхилень, фізико-хімічних властивостей вихідних матеріалів і процесів у технологічних режимах. Ці відхилення виявляють методом техніко-економічних розрахунків після визначення фактичного виходу готових виробів [7, С. 110].

У процесі виготовлення хлібобулочних виробів до борошна додають воду та інші речовини, кількість яких нормована рецептурою. Потребу в інших основних матеріалах обчислюють згідно з нормами на 100 кг борошна відповідно до затверджених рецептур на кожен вид продукції [12]. Крім того, вміст води обмежено

відсотком вологості виробів за стандартом. Отже, вага готових виробів, отриманих із виробництва, перевищує вагу борошна, витраченого на їх виготовлення.

Різницю між вагою готових виробів і вагою борошна, витраченого на їх виготовлення, називають припічкою. При визначенні припічки по штучних хлібобулочних виробках їх вагу прирівнюють до ваги виробу за стандартами.

Ваговий хліб зважують після виймання з печі, гарячим. Щоби він не деформувався при транспортуванні й не мав зайвих втрат при зберіганні, термін зберігання хліба в експедиції хлібопекарні суворо регламентований, а втрати у вазі при зберіганні – нормовані. Зокрема, термін зберігання вагового житнього та житньо-пшеничного хліба в експедиції – не менше чотирьох годин, пшеничного – не менше трьох годин.

Втрати ваги хліба в процесі зберігання встановлені у відсотках до його ваги у гарячому стані: в теплі місяці року (травень – серпень) – 2,8%, в інші місяці – 2,5%. Таким чином, щодо вагового хліба припічка дорівнює різниці між його вагою в гарячому стані з врахуванням знижки на охолодження і вагою борошна, витраченого на його виготовлення.

Норми виходів встановлюють для кожного найменування виробів залежно від сорту борошна, випічки (формовий, череневий), способу реалізації (ваговий, штучний), розважок виробу і типу печі [3, С. 362-363].

Із метою підвищення біологічної цінності та поліпшення зовнішнього вигляду, смаку й аромату хлібобулочних виробів у рецептурах використовують додаткову сировину: цукор, молокопродукти, пекарські жири, ферментні препарати, різні види патоки, повидла тощо.

При виробництві хлібобулочних виробів допускають заміни додаткової сировини, що передбачена у рецептурах, іншими видами сировини, харчова цінність якої практично рівнозначна. Такі заміни не призводять до погіршення якості та зменшення виходу продукції [12, С. 62].

На хлібопекарних підприємствах обсяг і асортимент випікання хлібобулочних виробів визначають щоденно на підставі добових замовлень прикріплених до цих підприємств покупців. Роботу всіх змін будують на суворій узгодженості з добовим замовленням щодо його виконання як за асортиментом, так і за термінами випікання готових виробів і завезення або відпуску їх споживачам [3, С. 366].

Послідовність основних виробничих операцій, із яких складається процес приготування хліба, може охарактеризувати наведена на рис. 2 схема технологічного процесу виробництва на прикладі батонів із пшеничного борошна.

Наведена схема виробничого циклу пшеничних батонів є доволі простою, але за основними стадіями ідентичною та схожою на цикли виробництва інших видів хлібобулочних виробів [1, С. 11-14].

Як відомо, продукція хлібопекарних виробництв підлягає суворому контролю якості, тому й вимоги до якості сировини для її виготовлення дуже жорсткі. При формуванні складу виробничих запасів обов'язковою умовою є їх якісні характеристики відповідно до ДЕСТів і технічних умов і наявність сертифікатів, що підтверджують дотримання згаданих вимог. Крім того, кожна партія сировини, що потрапляє на підприємство, підлягає внутрішнім лабораторним дослідженням.

Наведені у технологічних інструкціях параметри технологічного режиму на асортимент продукції, що виробляють, за необхідності корегують залежно від якості борошна та іншої сировини, а також умов виробництва, ступеня його механізації, технічного стану обладнання тощо.

Отже, з наведеного можна зробити висновок, що у хлібопеченні – короткий виробничий цикл. Для хлібобулочних виробів із пшеничного борошна максимальна

тривалість виробничого процесу становить 6-9 годин, для пшенично-житнього – 10-12 годин, для житніх сортів хліба – 36 годин.

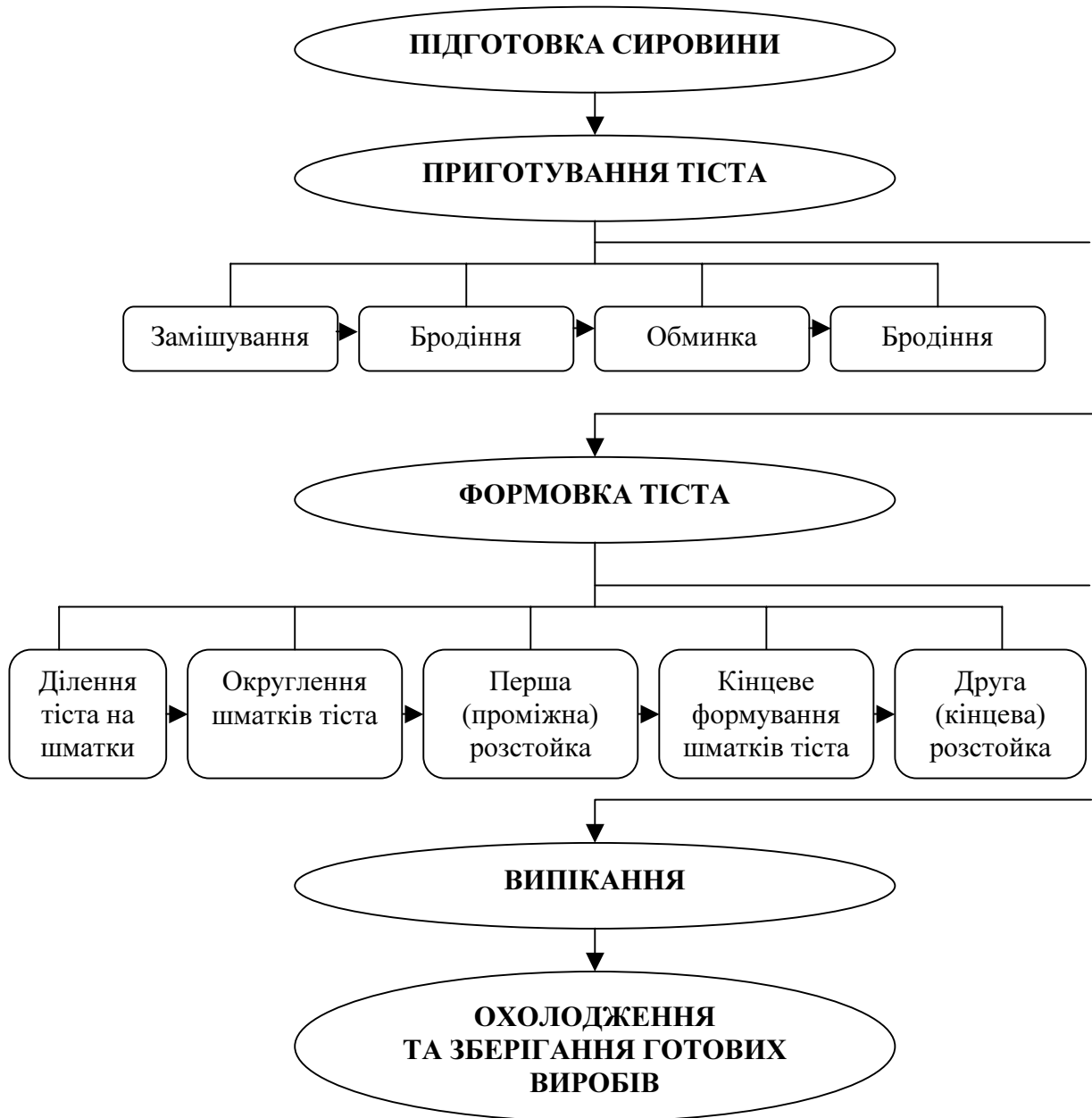


Рисунок 2 - Схема послідовності технологічних операцій процесу виробництва пшеничних батонів

Враховуючи те, що виробничий цикл основних видів продукції не перевищує 24 годин (окрім деяких житніх виробів та виготовлення сухарів із хліба, який виробляють спеціально з цією метою), у хлібопеченні не виникає необхідності виявляти й обліковувати незавершене виробництво, з причини його відсутності.

Відповідно, на комбінатах хлібопродуктів підприємств хлібопекарної промисловості через короткий виробничий цикл незавершене виробництво, вказує проф. В.В. Сопко [3, С. 368], не планують і не обліковують.

Отже, хлібопекарна галузь харчової промисловості має дві суттєві відмінності від інших, зокрема – короткотерміновий цикл виробництва, і, як результат, те, що практично нема незавершеного виробництва.

У роботі [6, С. 5-6] зазначено, що до характерних особливостей хлібопекарної галузі відносять: наявність підприємств різної виробничої потужності; використання різного технологічного обладнання; організацію щоденної роботи підприємств із застосуванням одно-, двох-, або трьохзмінного робочого дня; необхідність щоденного і безперервного забезпечення населення продукцією, що має переважно короткий термін зберігання; безперервна робота підприємства протягом сезонів року; широкий асортимент продукції; наявність спеціалізованих підприємств із випуску фірмових видів хліба; безперебійне забезпечення борошном та іншими матеріалами, що гарантує запланований графік виробничого процесу; використання специфічної сировини – борошна, яке має ряд якісних ознак, що впливають на вихід готової продукції та її якість; необхідність чіткого узгодження роботи хлібопекарних підприємств із підприємствами роздрібною торгівлі й транспортними організаціями, забезпечення торгової мережі продукцією у визначені години та у широкому асортименті; гнучкість зміни обсягів виробництва й асортименту продукції залежно від замовлень роздрібних торгових підприємств.

Завдання управління виробничими запасами на хлібопекарних підприємствах полягає у підтримці рівня виробничих запасів у мінімально необхідних розмірах, але таких, що забезпечують нормальну виробничо-комерційну діяльність підприємства. Відсутність належної уваги з боку багатьох підприємств до проблеми управління виробничими запасами, недооцінка майбутньої необхідності потреби у наявності запасів призводять до зупинок виробництва і додаткових витрат.

Незважаючи на те, що асортимент продукції, яку випускають хлібозаводи, достатньо широкий (хлібозаводи Кіровоградської області щодоби виготовляють продукцію приблизно 150 найменувань, при можливому асортименті – 600 виробів), але враховуючи те, що номенклатура необхідної для виробництва сировини не є достатньо широкою, то й склад виробничих запасів не дуже різноманітний.

Як показала практика, за часів перебудови нашої економіки хлібопекарні підприємства були змушені створювати власну торгову мережу. Проте, якщо на початку цього процесу для залучення покупців було достатньо лише власне хлібобулочної продукції, то тепер для завантаження магазинів цього недостатньо, й тому багато хлібопекарних підприємств пішли по шляху виготовлення принципово нових видів продукції. Зокрема, на хлібозаводах Кіровоградської області збудовано нові цехи продтоварів, у яких почали виробляти як супутні види хлібопекарної продукції (піци, млинці, пиріжки, палички, сухарики, поп-корн), так і цілком нетипову для таких підприємств продукцію (воду газовану й негазовану, майонез, оцет, кетчуп, гірчицю, гриби тощо). Все це призводить до необхідності додаткового придбання, як основної сировини (борошно, цукор, сіль тощо), так і нетипової сировини для хлібопекарних виробництв (для виробництва води, майонезу, кетчупу тощо).

Основною сировиною для виробництва хлібобулочної продукції є лише 4 види сировини – борошно, вода, сіль, дріжджі, з яких більше половини припадає на борошно, тому й номенклатурна база виробничих запасів обмежена. Протягом останнього часу, у зв'язку з розширенням асортименту продукції хлібопекарних підприємств збільшується й кількість найменувань додаткової сировини, й це дещо розширює склад сировини і матеріалів, проте тенденція обмеженості номенклатури виробничих запасів порівняно з іншими видами виробництв у галузі зберігається.

Враховуючи, що виробництво хлібобулочної продукції – безперервний процес, постійне безперебійне постачання сировини є обов'язковою умовою. Для виконання

цієї умови постійно наявний запас борошна має бути таким, який достатній для роботи підприємства не менше 7 діб, солі та дріжджів – не менше 3 діб. Отже, хлібопечення можна охарактеризувати як виробництво з постійним мінімальним рівнем запасів.

Протягом останнього часу суттєво відчутний політичний вплив на формування вартості сировини для хлібопекарного виробництва, зокрема, йдеться про поведінку зернових трейдерів. Це дуже впливає на формування вартості продукту переробки зерна – борошна, що, в свою чергу, збільшує його кінцеву ціну. Тому більшість підприємств хлібопекарної галузі змушені розширювати свою діяльність щодо формування запасів, починаючи не з безпосередньо виробничих, а із закупівлі саме зерна для подальшої переробки його на борошно. Звичайно, така діяльність потребує значних коштів, зокрема, на закупівлю зерна, його зберігання, переробку, зберігання борошна тощо, проте за сприятливих умов вона себе окупує за рахунок зменшення витрат на придбання дорогого борошна навесні та його транспортування з інших регіонів. Незалежність хлібопекарних підприємств від коливань вартості на ринку борошна, за наявності власного переробленого, також дає змогу забезпечувати стабільний рівень цін на хлібобулочну продукцію.

Нині більшість, підприємств, що нормально функціонують, ставлять майже замкнуті механізми для забезпечення своєї діяльності. Крім безпосередньо виробничих хлібопекарних підприємств – центрів цих механізмів, до них належать доволі розгалужена торгова мережа й розвинутий, добре оснащений автотранспортний парк. Саме питання транспортування сировини для виробництва та доставки готової продукції до споживачів постало на початку реформування економіки надзвичайно гостро. Через існуючих на той час автотранспортних підприємств, і як наслідок, розірвання господарських зв'язків та відносно застарілість транспорту, що залишився й постійно ламався, хлібопекарні підприємства були змушені самостійно створювати власний автотранспортний парк. Тому цілком логічною нині є значна питома вага у виробничих запасах хлібопекарних підприємств паливно-мастильних матеріалів і запасних частин саме для забезпечення безперебійної роботи автотранспорту.

Аналіз основних виробничих фондів хлібопекарних підприємств показує, що знос парку технологічного обладнання становить 70-80%. Тому для підтримання обладнання в робочому стані та з метою уникнення простоювання виробництва необхідна значна кількість наявних запасних частин для ремонтів. Нині спостерігається тенденція до збільшення питомої ваги субрахунку «Запасні частини» у загальній структурі рахунку «Виробничі запаси».

Отже, галузеві особливості хлібопекарного виробництва визначають наступні вимоги до обліку запасів:

- фактична наявність незавершеного виробництва настільки незначуща, що загальноприйнятим є факт невідображення його в обліку. Тому в хлібопеченні первинні документи з обліку виробництва не передбачають фіксування переходу залишків запасів та незавершеного виробництва наприкінці доби у період із 23.45 до 00.15;
- використання у виробничому процесі запасів, що піддаються швидкому псуванню, зумовлює необхідність чіткого контролю за термінами їх придатності, а це потребує відображення додаткової інформації у картках аналітичного обліку. Отже, принциповим є введення у картках складського обліку додаткових граф «термін використання» і «граничний момент поповнення запасу» за термінами та кількістю днів;
- оскільки покупцям не реалізують запасів, то й нема необхідності відображення таких операцій, що в обліку дає змогу відмовитись від їх зазначення у первинних документах.

Список літератури

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Ауэрман Л.Я. – М.: Пищевая промышленность, 1972. – 512 с.
2. Афанас'єва І.І. Облік та контроль виробничих запасів (на матеріалах підприємств хлібопекарного виробництва): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / І.І. Афанас'єва, - Харків, 2006. – 19 с.
3. Сопко В.В. Бухгалтерський фінансовий та внутрішньогосподарський облік в галузях системи переробної промисловості АПК (на основі національних стандартів) / В.В. Сопко, О.В. Бойко – К.: Фенікс, 2001. – 468 с.
4. Борошно пшеничне хлібопекарне: ДЕСТ 26574 – 85. - [Чинний від 1985-04-29]. - Державний комітет СРСР по стандартам – (Національний стандарт України).
5. Дейнеко Л.В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії і практики) / Дейнеко Л.В. - К.: Знання, 1999. – 237с.
6. Корягін М.В. Облік витрат і калькулювання собівартості продукції на хлібопекарних підприємствах (на матеріалах підприємств хлібопекарної промисловості споживчої кооперації України): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / М.В. Корягін. – Львів, 1999. – 17 с.
7. Ластовецький В.О. Виробничо-комерційний облік і внутрішньогосподарська (управлінська) звітність за центрами витрат і відповідальності / Ластовецький В.О. – Чернівці: Місто, 2003. – 156 с.
8. Мурашко О.В. Облік і контроль матеріальних запасів (на матеріалах підприємств хлібопекарної промисловості): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / О.В. Мурашко. – К., 2006. – 17 с.
9. Озеран В. Облік окремих матеріальних витрат на хлібопекарних підприємствах / Володимир Озеран, Максим Корягін // Бухгалтерський облік і аудит. – 1998. - № 10. - С. 37-38.
10. Приймачок О.М. Облік виробничих запасів і аналіз ефективності їх використання (на прикладі підприємств хлібопекарської промисловості Київської області): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / О.М. Приймачок. – К., 2005. – 19 с.
11. Саченко С.І. Облік і внутрішньогосподарський контроль виробничих витрат на хлібопекарних підприємствах: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / С.І. Саченко. – Тернопіль, 2006. – 20 с.
12. Сборник рецептур на хлеб и хлебоулочные изделия – М.: Всесоюзный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности, 1986. – 72 с.
13. Фадєєва Г.М. Облік і аналіз затрат в хлібопекарських підприємствах: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит» / Г.М. Фадєєва. – Харків, 2003. – 16 с.

В статье приведены отраслевые особенности хлебопекарных предприятий и определено их влияние на состав, состояние и учет производственных запасов.

In the article particular branch features of baking industry are described and their influence determined on composition, state and consideration of production supplies.

Одержано 10.04.09