

УДК 657

УЧЕТ ЗАТРАТ НА ПРОИЗВОДСТВО И ИСЧИСЛЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Пирожкова Е.А., студентка 4 курса экономического факультета
Научный руководитель – Сытник О.Е., к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ*

Ключевые слова: себестоимость, калькулирование, производство, учет, хлеб, выпуск.

В статье рассмотрен порядок исчисления себестоимости хлебобулочных изделий, процесс учета затрат данного вида продукции, а также факторы, влияющие на цену произведенного продукта.

Актуальность выбранной темы статьи обусловлена тем, что в современных рыночных условиях увеличивается роль и значение бухгалтерского учета, а также затрат на производимый продукт, определяемый путем калькулирования.

Производство хлеба представляет собой обрабатывающее производство. Поэтому в общих чертах бухгалтерский учет на нем ведется так же, как и на других производственных предприятиях подобного профиля.

Для организации учёта затрат важное значение играет формирование по статьям затрат, установленным Методическими рекомендациями по планированию, учёту и калькуляции себестоимости продукции промышленных производств:

1. Основные материалы;
2. Возвратные отходы;
3. Оплата труда производственных работ;
4. Отчисления на социальные нужды;
5. Топливо и энергия на технологические цели.
6. Содержание и эксплуатация машин и оборудования;
7. Потери от брака;
8. Общецеховые расходы;
9. Общехозяйственные расходы;
10. Прочие производственные расходы (упаковка, налоги, и др.)

Рассчитаем стоимость хлеба индексным методом, если средние сложившиеся цены продаж за 400 кг «Ромашка» - 16 000 рублей, а 600 кг «Батон» - 21 600 рублей, затраты на производство продукции 34155,839 (Таблица 1).

Таблица 1 - Расчет стоимости хлеба индексным методом

Наименование изделия	Выход продукции, кг	Средне сложившаяся цена за 1 кг	Стоимость в ценах продаж	Удельный вес	Затраты на продукцию	Себестоимость 1 шт.
«Ромашка»	400	40	16 000	42,55	14 533,309	36,33327
«Батон»	600	36	21600	57,45	19622,53	32,70421
Итого	1 000	-	37 600	100	34155,839	-

Таблица 2 – Справка бухгалтерии на списание калькуляционной разницы

Наименование аналитических счетов	Количество, кг	Себестоимость		Запись		
		план	факт	дебет	кредит	сумма
«Ромашка»	400	16 000	14 533,3094945	43	20.3	(1 466,6905055)
«Батон»	600	21 600	19 622,5295055	43	20.3	(1 977,4704945)
Итого	1 000	37 600	34 155,839	-	-	(3 444,161)

Таблица 3 – Оборот по счету 20.3 «Хлебобулочное производство»

Дебет	Кредит
Фактические затраты 34 155,839	План 400 * 40 = 16 000 600 * 36 = 21 600
	Справка бухгалтерии (3 444,161)
34 155,839	34 155,839

Составим справку бухгалтерии на списание калькуляционной разницы (Таблица 2).

На основании справки бухгалтерии разнесем калькуляционную разницу и выведем обороты на сете 20.3 «Хлебобулочное производство» (Таблица 3).

Практически все предприятия, производящие хлебобулочные изделия, используют прямой способ распределения затрат. Но, по моему

мнению, наиболее точным является индексный метод. При индексном методе несколько сокращается трудоемкость работ, затраты контролируются в процессе производства и выявляются причины отклонений от норм, фактическая себестоимость определяется пропорционально плановой себестоимости. Поэтому предприятиям рекомендовано переходить к индексному методу.

Библиографический список:

1. Тунин, С.А. Калькуляция как инструмент управления аграрным производством / С.А. Тунин, О.Е. Сытник // Экономика регионов России: анализ современного состояния и перспективы развития: сборник научных трудов по материалам 73-й ежегодной научно-практической конференции. - 2009.-С. 219-222.
2. Сытник, О.Е. Управление расходами как элемент учетной системы сельскохозяйственной организации / О.Е. Сытник // Сотрудничество Китая и России в рамках инициативы «Один пояс, один путь»: сборник материалов международной научно-практической конференции. -2017. - С. 272-276.

CALCULATION OF EXPENSES ON PRODUCTION AND CALCULATION OF COST OF BAKERY PRODUCTS

Pirozhkova E.A.

Keywords: *prime cost, calculation, production, accounting, bread, output.*

The article considers the procedure for calculating the cost of bakery products, the process of accounting for the costs of this type of product, as well as factors affecting the price of the product produced.