

УДК 657

## ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ РЕВИЗИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Семенов В.В., студентка 5 курса экономического факультета  
Научный руководитель – Свешникова И.В., к.э.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *ревизия, проверка, производство, нарушения, технология, хлебопечение.*

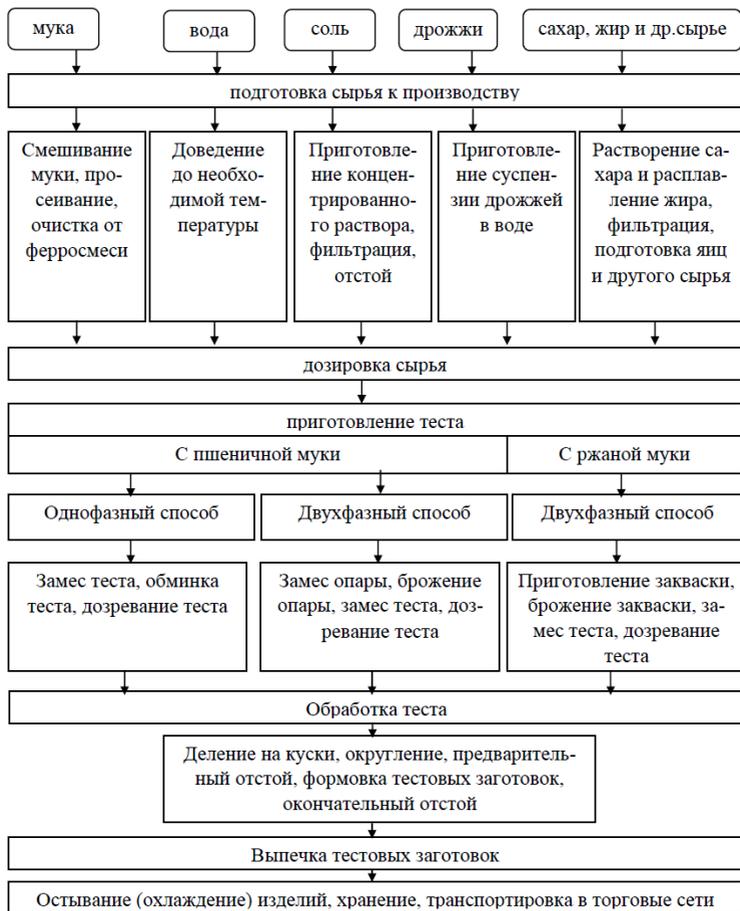
*В этой статье рассматривается суть технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий, ревизия производства, типичные нарушения в этой области и пути их устранения.*

Эффективность проведения ревизии на хлебопекарных предприятиях зависит от ознакомления ревизора с технологией и организацией производства; характеристикой производимой продукции; методом учета затрат на производство и исчисления себестоимости продукции, применяемыми в организации.

При осуществлении ревизии хлебопекарных предприятий необходимо проверить технологический процесс, осуществить контроль выхода продукции, контроль учета производства и отгрузки готовой продукции [1]. Для этого ревизор выясняет, на всю ли производимую хлебобулочную продукцию разработана технология производства? Установлены ли основные показатели производственного процесса? Осуществляется ли пробная выпечка хлеба?

Первым этапом ревизии организации учета производства является анализ отпуска сырья и материалов в производство. Необходимо определить правильность оформления документации при тарном и бестарном хранении муки. Правильность оприходования материалов определяется путем сопоставления количества и сортности поступивших материалов по счетам-фактурам с показателями спецификаций, ярлыков поставщиков, транспортными документами, журналами оперативного учета поступающих грузов. При отпуске материалов со склада в производство необходимо выяснить, лимитируется ли отпуск материалов и правильно ли рассчитан лимит, можно ли изменить лимиты в связи с допустимой заменой материалов.

Особо важным моментом является анализ списания дорогих сырья и материалов (например, сахар, изюм и др.), в связи с тем, что ино-



**Рисунок 1 - Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий**

гда возникают случаи реализации этого сырья частным лицам, списывая его как испорченный или в расход на выработку продукции [2].

Также необходимо выделить важную особенность хлебопекарного производства – это увеличение массы готовой продукции по сравнению с массой израсходованных материалов, которое называется припеком или более распространенное понятие выход готовой продукции.

Нормы выхода хлеба и хлебобулочных изделий устанавливаются на базисную влажность муки равную 14,5%.

Производится контроль выхода продукции путем сопоставления отчетных данных по отдельным наименованиям хлебобулочных изделий с плановыми, ранее фактически достигнутыми. Данное сравнение дает возможность выявить случаи занижения выхода готовой продукции, что является скрытым резервом экономии муки.

Один из важнейших моментов ревизии – проверка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Этот вид контроля проводится как в производстве, так и в экспедиции.

Качество продукции изучается по данным оперативного технологического учета, осуществляется проверка по журналам сортности, качественным удостоверениям [3]. Ревизору в ходе проверки необходимо выяснить, не была ли недоброкачественная продукция продана покупателям и не создавались ли на предприятии неучтенные излишки сырья вследствие ухудшения качества продукции.

По перечисленным нарушениям в основном виновны пекари, так как именно они должны следить за правильностью протекания технологического процесса выпекания хлеба и хлебобулочных изделий, а также за соответствием веса и внешнего вида изделий нормам ГОСТа.

Часть нарушений относится к бухгалтерам. Они обязаны контролировать заполнение всех первичных документов, с целью отражения всех хозяйственных операций [3].

#### *Библиографический список:*

1. Башкатова, Т.А. Совершенствование учетно-аналитического обеспечения процесса управления на хлебопекарных предприятиях /Т.А.Башкатова, А.В. Нестеренко // Экономика и предпринимательство. - 2014. - № 11 (52). - С. 244-249.
2. Порядок контроля качества хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znaytovar.ru/s/Poryadok-kontrolya-kachestva-xleb.html>.
3. Дробот, В.И. Повышения качества хлебобулочных изделий /В.И. Дробот. – М.: Экономика, 2015. – 124 с.

## **FEATURES OF AUDITING IN THE PRODUCTION OF BREAD AND BAKERY PRODUCTS**

**Semenov V.V.**

**Keywords:** *audit, inspection, production, violations, technology, bakery.*

*In this article the essence of the technology of production of bread and bakery products, production audit, typical violations in this area and ways to eliminate them.*