

Особенности учета затрат и калькулирование себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях



Выполнил
а студентка
группы
09-3_Б
Ватутина
Екатерина

Себестоимость продукции хлебопекарных предприятий складывается из следующих статей затрат:

1. Основные материалы:

- а) мука и солод;
 - б) черствый хлеб и бракованные изделия;
 - в) прочие основные материалы;
 - с) транспортные расходы по основным материалам.
- 2. Полуфабрикаты собственного производства (тесто).**
- 3. Возвратные отходы (вычитаются).**
- 4. Упаковочные материалы.**
- 5. Топливо и энергия на технологические цели.**
- 6. Оплата труда производственных рабочих.**
- 7. Отчисления на социальные нужды.**
- 8. Расходы на подготовку и освоение производства.**

- 9. Расходы на эксплуатацию производственных машин и оборудования.**
- 10. Потери от брака.**
- 11. Общепроизводственные (цеховые) расходы.**
- 12. Прочие производственные расходы.**
- 13. Итого цеховая производственная себестоимость.**
- 14. Общехозяйственные расходы.**
- 15. Итого общезаводская производственная себестоимость.**
- 16. Коммерческие расходы.**
- 17. Всего, полная себестоимость.**

В подстатье "Мука и солод" отражается учетная стоимость муки и солода, израсходованных на производство хлебобулочных изделий и полуфабрикатов (сухарного хлеба и сухарных плит), использованных на изготовление дрожжей.



© UNICEF/Uzbekistan - 2006



Норма расхода муки для выполнения производственного задания определяется по формуле:

$$M = \frac{П \times 100}{\text{Вск}}$$

Вск

где П - масса готовой продукции, подлежащей выработке за смену, кг.

Для определения фактического выхода продукции в процентах к затраченной на ее изготовление муке используют следующую формулу:

$$B = \frac{(П - б) \times 100}{M}$$

М

где б - вес черствых и бракованных изделий в производстве хлебобулочных изделий, кг.

Данные о результатах использования муки накапливаются в ведомостях расхода муки и выхода хлебобулочных

изделий, которые открываются на месяц по бригадам на каждое наименование и сорт изделий

В подстатье "Черствый хлеб и бракованные изделия" показывают бракованные готовые изделия, черствый хлеб, возвращенные торговой сетью, а также крайние куски хлеба (горбушки), израсходованные на выпечку изделий в качестве мочки. Их стоимость списывают по прямому признаку на основании производственных отчетов.

В подстатье "Прочие основные материалы" отражают стоимость соли, дрожжей, сахара, масла сливочного и растительного, маргарина, яиц, молока, изюма, мака и других материалов, входящих в состав готовых изделий. Здесь же показывают стоимость растительного масла, расходуемого на смазку форм и листов.

По подстатье "Транспортные расходы по основным материалам" учитывают все расходы по перевозке основных материалов и стоимость погрузочно-разгрузочных работ

Статью "Полуфабрикаты собственного производства" применяют те хлебопекарные предприятия, которые одновременно реализуют и готовые хлебобулочные изделия, и тесто. В ней отражаются затраты, связанные с выработкой теста - стоимость муки, соли, дрожжей и т.д.



На статью "Упаковочные материалы"

хлебопекарные предприятия списывают стоимость материалов, израсходованных на упаковку хлебобулочных изделий. К ним относят бумажные и целлофановые пакеты, этикетки и коробки, шпагат и т.д. Упаковочные материалы входят в себестоимость продукции по фактической стоимости, включая и транспортные расходы по их доставке. Между видами хлебобулочных изделий их распределяют прямым путем либо пропорционально плановым нормам

По статье "Возвратные отходы"

отражаются отходы производства.

Они подразделяются на возвратные и безвозвратные.

Возвратные отходы подразделяются на два вида:

1. используемые в основном производстве;

2. реализуемые на сторону.

К отходам, используемым (перерабатываемым) в основном производстве, относятся:

а) горбушки хлеба и сухарных плит,

б) лом изделий при проведении бракеража

в) лом и деформированные изделия,

К реализуемым отходам относят: мучной смет (подмет), Безвозвратные отходы оценке не подлежат.



Допустимые нормы производственных отходов, включая отходы при выбое муки из мешков (до 50 г на мешок), не должны превышать 0,15% общей массы, израсходованной на производство продукции (при тарном хранении), и 0,09% - при бестарном хранении.



По статье "Топливо и энергия на технологические цели" хлебопекарные предприятия отражают стоимость топлива и энергии, израсходованных на изготовление хлебобулочных изделий. Энергетические затраты между видами хлебобулочных изделий распределяются пропорционально плановой норме их расхода на 1 т готовых изделий



По статье "Расходы на оплату труда производственных рабочих" отражают все виды основной и дополнительной заработной платы (кроме оплаты простоев), начисленной производственным рабочим. Основная заработная плата производственных рабочих между видами изделий распределяется пропорционально массе (весу) вырабатываемых изделий, в соответствии с действующими расценками или плановыми нормами. Дополнительная заработная плата распределяется между хлебобулочными изделиями пропорционально основной заработной плате.

К затратам, включаемым в статью "Расходы на научные исследования и опытно-конструкторские разработки", хлебопекарные предприятия относят: расходы по освоению новой или усовершенствованию производимой продукции.

На себестоимость продукции сумма этих расходов относится ежемесячно, исходя из нормативного срока освоения (но не более, чем в течение трех лет), пропорционально объему производимой в этот период продукции.

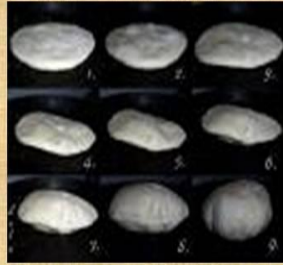


В статью "Отчисления на социальные нужды" включаются отчисления хлебопекарных предприятий на социальные нужды. Размеры и направления этих отчислений устанавливаются соответствующими нормативными документами. Для отчислений на социальные нужды в качестве базового показателя используется начисленная сумма оплаты труда производственных рабочих. Распределяют их между видами хлебобулочных изделий пропорционально основной заработной плате производственных рабочих.

На хлебозаводе...



Автомат замесит
тесто...



Автомат развесит и
нарежет тесто...



И отправит тесто в
печь.



Готовый

По статье "Расходы по эксплуатации производственных машин и оборудования" отражают: амортизационные отчисления по производственному и подъемно-транспортному оборудованию, цеховому транспорту; затраты на эксплуатацию и текущий ремонт оборудования, транспортных средств; затраты по износу инструментов и приспособлений. производственных машин и оборудования. и т.д

Расходы распределяются, как правило, пропорционально массе (весу) выпускаемых изделий, с применением коэффициентов перевода в условную основную продукцию, либо пропорционально плановым нормам их расхода на 1 т изделий.


По статье "Прочие производственные расходы" отражаются расходы, не относящиеся ни к одной из указанных выше статей затрат. Прочие производственные расходы в основном прямо включаются в себестоимость соответствующих хлебобулочных изделий,

На статью "Общепроизводственные (цеховые) расходы" относятся расходы на содержание аппарата управления цехами и обслуживание производства. Данную статью применяют хлебопекарные предприятия, имеющие цеховую структуру управления.

Общепроизводственные (цеховые) расходы между видами хлебобулочных изделий могут быть распределены:

- 1) пропорционально объему произведенной продукции с применением коэффициентов перевода в условную основную продукцию;
- 2) пропорционально основной заработной плате производственных рабочих и доле расходов по эксплуатации производственных машин и оборудования;
- 3) пропорционально плановым нормам и т.д.





Итог перечисленных выше статей образует цеховую производственную себестоимость хлебобулочных изделий.

По статье "Общехозяйственные расходы"
отражаются затраты, связанные с
обслуживанием производства и управлением в
масштабе всего предприятия



По статье "Расходы на продажу" отражаются расходы, связанные со сбытом хлебобулочных изделий. Распределяют расходы на продажу между видами хлебобулочных изделий либо по прямому признаку, либо пропорционально их стоимости по отпускным ценам.



Ежемесячно хлебопекарные предприятия на основе информации о затратах составляют фактическую (отчетную) калькуляцию себестоимости продукции по видам выпускаемых хлебобулочных изделий.

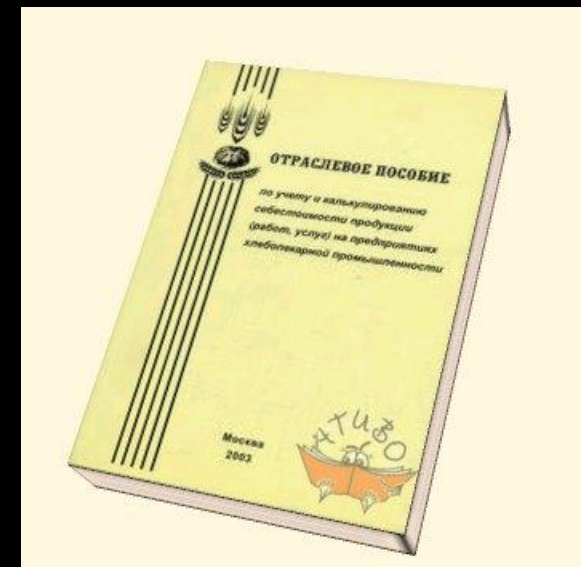
Калькуляционной единицей является 1 ц выпускаемой продукции. Для определения себестоимости 1 ц продукции фактические затраты отчетного периода по каждой статье затрат и всего делят на количество выпущенной в этом периоде продукции. Данные фактических калькуляций сравниваются с плановыми (нормативными) и разрабатываются меры, направленные на улучшение технико-экономических показателей работы хлебопекарного предприятия.

Список литературы

Ратушная Г. Расчет себестоимости и цены хлебобулочных изделий. // Хлебопродукты №5, 2009, стр.32-33

. Федеральный закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.1996 г. №129-ФЗ (в редакции Федерального закона от 23 июля 1998 года №123-ФЗ)

Инструкция по бухгалтерскому учету на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации



Спасибо за внимание!