

2. Barulina, E. V. Recording of expenses in the conditions of the market / E. V. Barulina // Accounting. – 2006. – # 4. – P. 24–26.
3. Accounting / L. I. Horuzhy, R. N. Rastorguev, R. A. Alborov, L. V. Postnikova; under the editorship of L. I. Horuzhy and R. N. Rastorguevoj. – M.: KolosS, 2008. – 511 p.
4. Vakhrushina, M. A. Internal accounting and reporting. Segment accounting and the reporting. Russian practice: issues and prospects / M. A. Vakhrushina. – M.: Economy and life, 2007. – 192 p.
5. Glushkov, I. E. Record-keeping at the agricultural, processing and agro-industrial enterprises / I. E. Glushkov. – M.: Finance and statistics, 2007. – 342 p.
6. Druri, K. Administrative and production record-keeping: textbook; translation from English / K. Druri. – M.: JUNITI-DANA, 2003. – 1071 p.
7. Melikhov, V. A. Arrangement of a recording and control system of management of activity of the processing enterprises of agrarian and industrial complex on the basis of ABC system (Activity-Based Costing) / V. A. Melikhov, E. F. Perepelkina // Business. Education. Law. Bulletin of the Volgograd institute of business. – 2011. – # 1 (14). – P. 197–200.
8. Pizengolts, M. Z. Record-keeping in agriculture. Vol.2. Part 2. Accounting administrative record-keeping. Part 3. Accounting (financial) reporting: textbook / M. Z. Pizengolts. – 4 edition, revised and amended. – M.: Finance and statistics, 2006. – 400 p.

УДК 657.6
ББК 65.052.80

Терехина Наталья Васильевна,
к. э. н., доцент кафедры бухгалтерского учета и аудита
Волгоградской государственной сельскохозяйственной академии,
г. Волгоград,
e-mail: meon_nauka@mail.ru;
Денисова Татьяна Александровна,
аспирант кафедры бухгалтерского учета и аудита
Волгоградской государственной сельскохозяйственной академии,
г. Волгоград,
e-mail: meon_nauka@mail.ru

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦИКЛА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

INFORMATION PROVISION OF INTERNAL CONTROL OF PRODUCTION CYCLE AT MEAT-PROCESSING COMPANY

В статье рассматривается порядок информационного обеспечения внутреннего контроля производственного цикла на мясоперерабатывающем предприятии, используемые первичные и сводные бухгалтерские документы для учета затрат и выхода продукции основного производства, порядок калькулирования себестоимости выпускаемой мясной продукции и списания калькуляционных разниц, взаимодействие системы внутреннего контроля с отдельными подразделениями мясоперерабатывающего предприятия и пользователями информации при формировании информационных потоков, использование контрольно-аналитической информации в управлении предприятием.

The article has reviewed the procedure of information provision of internal control of production cycle at the meat-processing company; the used initial and consolidated accounting documents for the record-keeping of expenses and the output of major production; procedure of calculation of the cost price of produced meat products and the charge-off of calculated differences; interaction of internal control systems with separate divisions of the meat-processing company and the users of information at creation of information flows; the use of control and analytical information in the company management.

Ключевые слова: внутренний контроль, контрольно-аналитическая информация, информационные потоки, учет производственного цикла, калькуляция, себестоимость, исключаемые затраты, выпуск готовой продукции, консультирование, отделы управления.

Keywords: internal control, control and analytical information, information flows, record-keeping of production cycle, calculation, cost price, excluding expenses, finished products output, consulting, management departments.

Основным источником информации для внутреннего контроля являются данные бухгалтерского учета. Данный приоритет обусловлен тем, что бухгалтерский учет, функционируя в системе управления и охватывая процессы производства, обращения и распределения продукта, формирует полную информацию о кругообороте средств организации¹.

Научные исследования показывают, что на долю бухгалтерской информации приходится 70–80 % общего

¹ Концевая, С. М. Организация подсистем и оценка эффективности внутрихозяйственного контроля в сельском хозяйстве / С. М. Концевая, С. Р. Концевая // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2007. – № 5. – С. 51–54.

объема экономической информации. Однако, по оценкам специалистов, степень использования бухгалтерской информации для управленческих решений варьирует в пределах 10–12 %. Сложившееся положение является результатом недостаточно качественного обеспечения бухгалтерской информацией системы управления, а также недостаточного уровня развития самой системы управления и низкого уровня квалификации управленческого персонала отдельных организаций.

Поэтому одной из важнейших задач внутреннего контроля в современных условиях является обеспечение управленческого персонала необходимой контрольно-аналитической информацией, которая должна представлять собой не «полуфабрикат», а готовый информационный ресурс для принятия научно обоснованных управленческих решений. Отсюда возникает объективная необходимость создания в системе внутрихозяйственного контроля подсистемы контрольно-аналитической информации.

При организации внутреннего контроля прослеживается соблюдение следующих основных принципов формирования себестоимости продукции: документальное подтверждение затрат; производственная направленность; независимость отнесения затрат на себестоимость продукции от срока платежа.

Учет производственного цикла на мясоперерабатывающих предприятиях ведется на основании первичных документов, оформленных в установленном порядке. При проверке правильности списания производственных запасов на производство необходимо проанализировать правильность оформления документов по расходу и внутрихозяйственному перемещению, правильность их учета в бухгалтерии. При этом особое внимание обращают на соблюдение действующих норм расхода сырья и соответствие этих норм технологическим потребностям, что является определенной гарантией предупреждения излишних расходов сырья для выпуска неучтенной продукции.

Основным направлением расхода материалов со складов мясоперерабатывающих предприятий является отпуск их в производство. Отпуск сырья со склада мясокомбината в производственный цех рассматривается как внутреннее перемещение и оформляется лимитно-заборными картами и требованиями. Лимитно-заборные карты (форма М-3) применяются для отпуска сырья цехам в пределах утвержденного лимита в течение месяца.

Требования (форма № М-10 и М-11) применяют для оформления отпуска материалов, потребность в которых возникает периодически. Кроме рассмотренных ранее приходных и расходных документов на мясокомбинатах применяют также накладные. Ими оформляют перемещение материалов внутри предприятия (со склада на склад, возврат из цеха на склад, в том числе брака, отходов), реализацию на сторону. На основе правильного документального оформления производственных операций бухгалтерский учет обеспечивает контроль над движением в производстве сырья, материалов и топлива, над выработкой колбасных изделий и соответствием выхода их установленным нормам.

Передачу готовых изделий на склад оформляют накладными-отвесами. Построение производственного учета на мясокомбинате связано с последовательным

характером выработки готовой продукции, где исходное сырье (мясо) на первом этапе подвергается обвалке и жиловке, затем, на втором этапе, из жилованого мяса вырабатываются колбасные изделия. Мясо в обвалочное отделение колбасного цеха поступает со складов (холодильников, кладовых) по лимитно-заборным картам.

Поступившее в обвалочное отделение колбасного цеха мясо подвергается обвалке и жиловке, в результате которых получают обвалочное и жилованое мясо (по сортам), жир-сырец, шпик, жилки, кости и отходы. Результаты обвалки и жиловки мяса записывают в «Журнал учета обвалки и жиловки мяса», который открывается ежемесячно на каждый вид мяса (свиное, говяжье, баранье). Записи в журнале производятся ежедневно мастером цеха. В графах 3–10 журнала записывают пущенное в обвалку сырье в натуральных измерителях по отдельным сортам и категориям. В остальных колонках журнала отражают результаты обвалки и жиловки: выход полуфабриката и отходов в сопоставлении с нормами. Колонки «по норме» и «отклонение» заполняются проверяющим лицом (технологом, экономистом или бухгалтером). Последняя графа журнала предназначена для подписи лица, ответственного за проверку производственного процесса.

В конце месяца по всем графам в журнале подсчитываются итоги. Журнал подписывается ответственным за обвалку лицом, бригадиром и одним из рабочих и служит основанием для списания сырья и оприходования жилованого мяса, сала, жира-сырца, костей, жилки и отходов. Для контроля над правильностью учета выхода полуфабрикатов кости, жилки и зачистки взвешивают и оценивают отдельно по каждому виду сырья (говядина, свинина, баранина).

В тех случаях, когда при разделке мяса готовят сырье для копченостей на костях (окорок, грудинка), в журнале, в соответствующих свободных графах выхода, указывают полуфабрикаты с пометкой «на костях», что имеет значение при определении выхода полуфабрикатов в натуре.

Журнал учета обвалки и жиловки мяса служит основанием для определения себестоимости полуфабрикатов, получаемых от разделки мяса. Он представляет собой свод актов (рапортов) на обвалку и жиловку мяса. Его применение вместо разовых актов (рапортов) позволяет усилить текущий контроль над производственным процессом, упростить и сократить его документальное оформление, устранить дублирование инвентаризации мяса и ускорить выведение ее результатов. Жилованое мясо и полуфабрикаты передаются в посолочное отделение колбасного цеха по фактической массе. После выдержки (созревания) из солевого мяса приготавливают фарш, для чего также используют шпик, масло животное, соль, сахар, перец и другое сырье. Затем производится шприцовка колбас (набивка в оболочку), термическая обработка (варка, обжарка, копчение, сушка, остывание, упаковка и маркировка).

Закладка сырья для приготовления фарша и выпуска готовой продукции отражается в «Журнале учета закладки сырья и выхода готовой продукции». На мясокомбинатах такой журнал ведется на отдельные группы изделий. Записи в журнал производятся заведующим производством (мастером) ежедневно. Итоги журналов

являются основанием для списания сырья и материалов на выработку колбасных изделий и учета выхода готовой продукции.

Заведующий колбасным цехом раз в месяц составляет производственный отчет по колбасному цеху. В первом разделе отчета отражается движение сырья, материалов, топлива и тары в натуральном выражении. Причем расход материалов показывается как по всему колбасному цеху, так и в разрезе вырабатываемых полуфабрикатов и колбасных изделий по норме и фактически. Данные второго раздела отчета используются для записи в регистры аналитического учета по счету 10 «Материалы». Передача мяса на обвалку и жиловку в бухгалтерском учете отражается записью: Дебет счета 20 «Основное производство» Кредит счета 10 «Материалы»².

Полученные из обвалочного отделения жилованое мясо, а также шпик, жир-сырец, жилки, кости и отходы в бухгалтерском учете отражаются записью: Дебет счета 10 «Материалы» субсчет «Сырье и материалы» Кредит счета 20 «Основное производство». Конечным этапом производственного цикла является выпуск готовой продукции. Изделия, которые не прошли всех стадий технологической обработки, входят в состав незавершенного производства.

Цель проверки цикла выпуска готовой продукции заключается в объективной оценке полноты, своевременности и достоверности отражения в учете и отчетности показателей данного раздела, то есть выручки от продажи, себестоимости проданной продукции, управленческих и коммерческих расходов и прибыли (убытка) от продажи.

Среди документов, подлежащих проверке, выделяют: приказ об учетной политике организации; договоры на реализацию продукции; первичные документы: приказ-накладную; счет-фактуру; товарно-транспортную накладную; карточки складского учета; приемо-сдаточную накладную по сдаче на склад готовой продукции; акт сдачи на склад готовой продукции; инвентарные описи; накладные на реализацию готовой продукции. Регистры синтетического и аналитического учета: главная книга; журнал-ордер № 11; ведомость выпуска готовой продукции; ведомость отгрузки и реализации готовой продукции; количественно-суммовые карточки, оборотные ведомости.

Учет готовой продукции на мясокомбинатах ведут по видам, сортам и местам хранения в натуральных и стоимостных показателях. Выпущенные из производства готовые колбасные изделия сдаются на склад в сопровождении накладных-отвесов, выписываемых в двух экземплярах. В них указываются цех-сдатчик, склад-получатель, наименование и номенклатурный номер изделия, дата сдачи, учетная цена и количество сданной продукции. Данные о сдаваемой продукции подтверждаются распиской приемщика в экземпляре сдатчика и, наоборот, распиской сдатчика в экземпляре приемщика³.

К приемо-сдаточным документам, как правило, прилагается заключение лаборатории о качестве продук-

ции или делается отметка об этом на самом документе. Складской учет готовой продукции ведут по видам, сортам и местам хранения в натуральных и стоимостных показателях. Поступившая на склад продукция хранится по партиям. К каждой партии прикрепляется ярлык для контроля над сроками хранения, очередностью отпуска изделий, установления виновников брака.

На каждое наименование продукции бухгалтерия открывает карточку складского учета и выдает ее работнику склада под расписку в реестре карточек. Карточки размещаются в картотеке склада по номенклатурным номерам продукции. Бухгалтерия периодически проверяет правильность оформления приходных и расходных документов и записей в карточках складского учета. Правильность записей в карточках бухгалтер подтверждает своей подписью в графе «контроль» с указанием даты проверки. Обнаруженные расхождения и ошибки здесь же устраняются.

В установленные сроки на основании первичных приходных и расходных документов кладовщики составляют и представляют в бухгалтерию отчеты о движении готовых изделий в двух экземплярах. К отчету составляют реестр типовой формы (М-18). Данный реестр составляется раздельно по приходу и отпуску готовой продукции.

В бухгалтерии отчеты подвергаются проверке. При проверке обращается внимание на правильность оформления документов; законность и целесообразность отражаемых операций; соответствие дат документов тому периоду, за который составлен отчет; правильность перенесения остатков предыдущего отчета и т. д. Приемо-сдаточные накладные на выпуск готовой продукции записываются в ведомости выпуска готовых изделий. По окончании месяца в ведомости подсчитывают количество выпуска по каждому виду изделий и определяют стоимость выпущенной продукции. В течение месяца оприходование готовой продукции по учетным ценам оформляют следующей бухгалтерской записью: Дебет счета 43 «Готовая продукция» Кредит счета 20 «Основное производство».

В конце месяца исчисляется фактическая себестоимость оприходованных в течение месяца готовых изделий, и определяются отклонения фактической себестоимости изделий от стоимости их по учетным ценам. Для определения окончательной суммы затрат на производство из общей суммы затрат исключают стоимость полученных отходов по ценам возможного использования, себестоимость забракованной продукции и стоимость незавершенного производства на конец месяца.

Из общей суммы затрат исключается стоимость субпродуктов, оставшаяся сумма затрат относится на мясо. Для определения полной себестоимости добавляют коммерческие расходы на содержание холодильника. Отгрузка и отпуск готовых изделий покупателям осуществляются на основании заключенных с ними договоров или непосредственно в процессе свободной торговли. Оперативный учет выполнения договоров о реализации продукции ведет отдел сбыта, который выписывает приказ-накладную⁴.

² Алибеков, Ш. И. Аудит затрат на производство / Ш. И. Алибеков. – СПб.: Питер, 2004.

³ Керимов, В. В. Бухгалтерский учет на колбасных предприятиях: учеб. пособие / В. В. Керимов, М. С. Крятов, Р. А. Сухов; под ред. В. В. Керимова. – М.: Дашков и К°, 2003.

⁴ Грищенко, А. Проверка выпуска и продажи продукции / А. Грищенко // Аудит и налогообложение. – 2007. – № 8. – С. 37–39.

Таблица

**Калькуляция себестоимости мяса
по бесполуфабрикатному методу калькулирования за октябрь 2009 г.**

№ п/п	Элементы затрат	говядина	свинина	мука м/костная	блочное мясо гов.	мясо головное	фарш «Мясной»	кусковые полуфабрикаты свиные	исключаемые	Итого за месяц:
1	Скот	13 076 393,73	93 572,73							13 169 966,46
2	Сырье 10/1					13 880,74	18 291,17	76 190,50	474,06	108 836,47
3	Возвратные отходы	0,00	0,00	0,00						0,00
4	Итого:	13 076 393,73	93 572,73	0,00	0,00	13 880,74	18 291,17	76 190,50	474,06	13 278 802,93
5	Транспортные расходы	102 146,09	818,70							102 964,79
6	Вспомогательные	14 031,00			0,00	0,00	0,00			14 031,00
7	Топливо	67 830,55	485,39							68 315,94
8	Пар, отопление	161 365,00	1 154,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		162 519,71
9	Заработная плата	116 197,04	570,87							116 767,91
10	Начисления на заработную плату	31 140,81	152,99							31 293,80
11	Цеховые расходы	270 676,13	1 936,92	0,00	0,00	647,74	853,56	3 555,42		277 669,76
12	Общезаводские расходы	404 756,56	2 896,38	0,00	0,00	429,65	566,17	2 358,34		411 007,11
13	Резерв естественной убыли	236 690,53	2 100							238 790,71
14	Итого затрат	14 481 227,45	103 688,85	0,00	0,00	14 958,14	19 710,89	82 104,26	474,06	14 702 163,66
15	Исключаемые	1 540 786,10	6 571,83							1 547 357,93
16	Себестоимость без исключаемых	12 940 441,35	97 117,02	0,00	0,00	14 958,14	19 710,89	82 104,26	474,06	13 154 805,73
17	Холодильник									324 144,18
18	Коммерческие расходы									250 982,35
19	Полная себестоимость									13 729 932,27

Фактический отпуск продукции со склада оформляют накладными и счетом-фактурой. Представители местных покупателей получают продукцию на складах по предъявлении доверенностей и расписки в приказе-накладной. К товарным документам прилагаются спецификации, сертификаты качества продукции и другие документы, обусловленные договором поставки. Данные расчетных документов ежедневно записывают в ведомость учета и реализации продукции. Оперативный учет отгрузки ведут в отделе сбыта в специальных карточках.

Систему внутреннего контроля обеспечивают информацией все подразделения мясоперерабатывающего предприятия. Взаимодействие внутреннего контроля с объектами контроля и пользователями информации показано на рисунке.

Служба внутреннего контроля взаимодействует со всеми отделами управления, подразделениями основного и вспомогательных производств (рис.). Информация, полученная из этих отделов, анализируется, преобразуется и затем используется в целях управления предприятием.



Рис. Информационные потоки для внутреннего контроля мясоперерабатывающего предприятия

ЛИТЕРАТУРА:

1. Алибеков, Ш. И. Аудит затрат на производство / Ш. И. Алибеков. – СПб.: Питер, 2004. – 128 с.
2. Балашова, Н. Н. Учет и внутренний контроль дебиторской задолженности в сельскохозяйственных предприятиях в условиях финансового кризиса / Н. Н. Балашова, Т. А. Чекрыгина // Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. – 2011. – № 1 (14). – С. 189–196.
3. Грищенко, А. Проверка выпуска и продажи продукции / А. Грищенко // Аудит и налогообложение. – 2007. – № 8. – С. 37–39.
4. Керимов, В. В. Бухгалтерский учет на колбасных предприятиях: учеб. пособие / В. В. Керимов, М. С. Крятов, Р. А. Сухов; под ред. В. В. Керимова. – М.: Дашков и К°, 2003. – 164 с.
5. Концевая, С. М. Организация подсистем и оценка эффективности внутривозвратного контроля в сельском хозяйстве / С. М. Концевая, С. Р. Концевая // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2007. – № 5. – С. 51–54.
6. Мелихов, В. А. Организация учетно-контрольной системы управления сегментами деятельности перерабатывающих предприятий АПК на основе системы ABC (Activity-Based Costing) / В. А. Мелихов, Е. Ф. Перепелкина // Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. – 2011. – № 1 (14). – С. 197–200.

REFERENCES:

1. Alibekov, Sh. I. Audit of manufacturing expenses / Sh. I. Alibekov. – SPb.: Peter, 2004. – 128 p.
2. Balashova, N. N. Record-keeping and internal control of debt receivables in the agricultural enterprises in the conditions of financial crisis / N. N. Balashova, T. A. Chekrygina // Business. Education. Law. Bulletin of the Volgograd institute of business. – 2011. – # 1 (14). – P. 189–196.
3. Grishchenko, A. Control of release and production sale / A. Grishchenko // Audit and taxation. – 2007. – # 8. – P. 37–39.
4. Kerimov, V. V. Record-keeping at the sausage enterprises: textbook / V. V. Kerimov, M. S. Krjatov, R. A. Suhov; under the editorship of V. V. Kerimova. – M.: Dashkov and K°, 2003. – 164 p.
5. Kontsevaya, S. M. Arrangement of subsystems and estimation of efficiency of internal control in agriculture / S. M. Kontsevaya, S. R. Kontsevaya // Economy of the agricultural and processing enterprises. – 2007. – # 5. – P. 51–54.
6. Melikhov, V. A. Arrangement of recording and control system of management of activity of the processing enterprises of agrarian and industrial complex on the basis of ABC system (Activity-Based Costing) / V. A. Melikhov, E. F. Perepelkina // Business. Education. Law. Bulletin of the Volgograd institute of business. – 2011. – # 1 (14). – P. 197–200.

УДК 657.6

ББК 65.052.206.2

Мелихов Виктор Алексеевич,

к. э. н., доцент кафедры бухгалтерского учета и аудита
Волгоградской государственной сельскохозяйственной академии,

г. Волгоград,
e-mail: melikhov707@yandex.ru;

Таможнев Антон Сергеевич,

аспирант кафедры бухгалтерского учета и аудита
Волгоградской государственной сельскохозяйственной академии,

г. Волгоград,
e-mail: melikhov707@eandex.ru

ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТНОГО БЮДЖЕТИРОВАНИЯ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ARRANGEMENT OF MANAGEMENT ACCOUNTING AT THE MEAT PROCESSING COMPANIES OF THE FACTORY-FARM COMPLEX OF VOLGOGRAD REGION

В статье рассматриваются теоретические и практические особенности внедрения системы учетного бюджетирования на мясоперерабатывающих предприятиях АПК на основе организационной производственно-сбытовой структуры. С учетом структуры бюджетирования по направлениям производства и производ-

ственным подразделениям анализируются цели и задачи внедрения технологий бюджетирования в учетный процесс, а также условия для организации системы бюджетирования на основе разработанных объектов учета мясных продуктов и субпродуктов для целей бюджетирования. В статье также предлагается финансовая