

15. АСПЕКТИ КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ У М'ЯСО ЖИРОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Г.Г. Осадча, канд. екон. наук

Національний університет харчових технологій

Процеси інтернаціоналізації та глобалізації національних економік країн поступово посилюють конкуренцію суб'єктів господарювання на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Вироблення стратегії розвитку підприємств посилюють роль і значення системи бухгалтерського управлінського обліку. Необхідно постійно проводити моніторинг щодо витрат, доходів і фінансових результатів в розрізі об'єктів обліку витрат підприємства.

Облік витрат на виробництво і калькулювання собівартості продукції, що випускається — одна з найбільш важливих ділянок бухгалтерського управлінського обліку.

Об'єктами обліку витрат основного виробництва підприємства м'ясної промисловості є: структурний підрозділ (цех, відділ); вид продукції; група однорідної продукції (ковбасні вироби: сиркопчені ковбаси; варені ковбаси; сосиски; сардельки) тощо.

Калькулювання (Costing) — це процес визначення собівартості певного об'єкта витрат. Об'єктом витрат (Cost Object) є предмет або сегмент діяльності, що потребує окремого вимірювання пов'язаних з ним витрат [ст.76, 1].

Система калькулювання витрат і управлінського обліку повинна виробляти інформацію, яка відповідає наступним вимогам: розподіляти витрати між реалізованою продукцією і товарно-матеріальними запасам, що необхідно для внутрішньої і зовнішньої звітної документації; надавати відповідну інформацію, яка допоможе менеджерам приймати рішення більш обґрунтовано; надавати інформацію, необхідну для планування, контролю і зміни показників функціонування організації [ст.59, 2].

На підприємствах застосовується попередільний метод обліку витрат з елементами нормативного методу.

М'ясо-жирове виробництво забезпечує основною сировиною ковбасне, консервне виробництво тощо.

В м'ясо-жировому виробництві калькулюється тільки собівартість основної продукції — м'яса. Всі витрати м'ясо-жирового виробництва включаються в собівартість м'яса. Вартість відходів виробництва віднімається від вартості сировини (худоби), що була використана на виробництво м'яса, а вартість попутної продукції вираховується від виробничої собівартості м'яса.

Застосовується безнапівфабрикатний та нормативний методи обліку витрат щодо калькулювання собівартості продукції основного виробництва.

Зупинимось більш детально на безнапівфабрикатному методі калькулювання собівартості м'яса.

Його суть полягає в тому, що всю продукцію м'ясо-жирового виробництва оцінюють за однією калькуляцією.

Перерахунок м'яса різних категорій відповідно встановленої калькуляційної одиниці виконують з допомогою використання коефіцієнтів переведу, що встановлюються галузевими стандартами.

Наведемо приклад. Розрахувати собівартість м'яса кожного виду при безнапівфабрикатному виробництві, якщо: виробнича собівартість м'яса яловичини — 34028, 40 тис. грн.; виробнича собівартість м'яса свинини — 32191, 92 тис. грн.

Фактичний випуск м'яса: яловичина: 1 категорії — 17499,85 тон, 2 категорії — 10580тон; телятина 1 категорії — 4390, 46 тон, телятина 2 категорії — 3786, 90 тон; свинина: жирна без шкіри — 2879, 46 тон, м'ясна без шкіри — 3123, 70 тон, м'ясна зі шкурою — 3950,47 тон, нестандартна — 1657, 34 тон.

Таблиця 1. Розрахунок собівартості виробництва м'яса

Продукція	Натур. одиниці, т.	Коефіцієнт	Випуск у приведених одиницях	Собівартість	
				Всього	на 1 тон, грн.
ЯЛОВИЧИНА					
1 категорії	17499,85	1,00	17499,85		1110,78
2 категорії	10580, 10	0,61	6453,86		677,58
Телятина 1 категорії	4390, 46	1,03	4522,18		1144,11
Телятина 2 категорії	3786, 90	0,57	2158,53		633,15
Всього	36257,31		30634,42	34028,4	
СВИНИНА					
Жирна без шкіри	2879, 46	1,10	3167,41		2915,74
М'ясна без шкіри	3123, 70	1,00	3123,7		2650,67
М'ясна зі шкурою	3950,47	1,10	4345,52		2915,74
Нестандартна	1657, 34	0,91	1508,18		2412,11
Всього	11670,97		12144,81	32191,92	
Собівартість 1 тони яловичини 1 категорії — 1110,78грн. (34028,4/30634,42). Собівартість 1 тони яловичини 2 категорії — 677,58грн. (1110,78×0,61). Собівартість 1 тони телятини 1 категорії — 1144,11грн. (1110,78×1,03). Собівартість 1 тони телятини 2 категорії — 633,15грн. (1110,78×0,57). Собівартість 1 тони свинини жирної без шкіри — 2915,74грн. (2650,67×1,1). Собівартість 1 тони свинини м'ясної без шкіри — 2650,67грн. (32191,92/12144,81). Собівартість 1 тони свинини м'ясної зі шкурою — 2915,74грн. (2650,67×1,1). Собівартість 1 тони нестандартної свинини 2412,11грн. (2650,67×0,91).					

Випуск у приведених одиницях = випуск в натуральних одиницях $\times$ коефіцієнт перекладу. Собівартість 1 тонни = собівартість випуску/Випуск у приведених одиницях всього $\times$ коефіцієнт перекладу.

Наведений метод калькулювання характеризується простотою розрахунків, що дозволяє швидко надати очікувану собівартість об'єктів обліку і калькулювання собівартості.

Ринковий попит та ціни на продукцію м'ясної промисловості в значній мірі залежать від якості сировини, що направляється на переробку, а точніше — якості худоби. Таким запитам відповідає нормативний метод калькулювання собівартості продукції м'ясо жирного виробництва, за якого калькуляційні одиниці встановлюються виходячи з якості худоби, що направляється на переробку. Особливості калькулювання собівартості продукції м'ясо жирного виробництва за нормативного методу можуть бути продовженням досліджень.

ЛІТЕРАТУРА

1. С.Ф. Голов. Управлінський облік. Підручник. — К.: Лібра, 2004. — 704с.
2. Друри К. Управленческий и производственный учет. Учебник, — М.: ЮНИТИ, 2003. — 1071 с.