

РАЗВИТИЕ МЕТОДИКИ КАЛЬКУЛИРОВАНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Сударева О.О.

**Научный руководитель - Стражев В.И., д.э.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время существует множество методов исчисления себестоимости продукции, однако нет единой методики калькулирования, которая позволяла бы определять себестоимость продукции точно. Любое распределение затрат приводит к тому, что себестоимость продукции определяется достаточно условно. Для того, чтобы устранить искажение себестоимости продукции, следует применять обоснованную систему распределения затрат с учетом технологических и организационных особенностей организации.

Суть разработанной нами методики калькулирования себестоимости продукции мясоперерабатывающих производств (в частности продукции колбасного цеха) с учетом технологических и организационных особенностей организаций мясной отрасли промышленности состоит в двухэтапном подходе. Сначала затраты относят по технологическим процессам, а затем - по калькуляционным единицам.

Так, на первом этапе затраты распределяются по конкретным технологическим процессам, для чего должен быть организован пообъектный учет затрат. Такое отнесение затрат производится в момент их регистрации на основании первичных документов. Если выполнение таких операций является трудоемким и неэффективным, либо невозможно отнести статьи затрат непосредственно на один технологический процесс, то они распределяются пропорционально выбранной базе. Распределение затрат предполагает их соотношение с определенными объектами учета.

Изучение технологических и организационных особенностей мясоперерабатывающих производств показало, что в настоящее время существуют проблемы прямого отнесения произведенных затрат на технологические процессы (по затратам на заработную плату производственных рабочих; затратам на топливо, энергию, холод, пар, воду использованные на технологические цели), в связи с чем распределение этих затрат рекомендуется осуществлять с помощью коэффициентов.

Проведенное исследование позволяет рекомендовать распределение затрат на заработную плату с использованием коэффициентов трудоемкости. Такое распределение следует производить в несколько этапов, сначала по отделениям колбасного цеха (обвалка, посолка, полуфабрикатами, ливерный, кулинарный и т.д.), далее по видам колбасных изделий (вареные, полукопченые, копченые, кровяные и т.д.). Распределение затрат на топливо, энергию, холод, пар, воду использованных на технологические цели по видам продукции следует производить с применением поправочных коэффициентов, установленных по отделениям колбасного цеха с учетом технологического процесса.

Применение рекомендуемой нами методики калькулирования себестоимости отдельных видов готовой продукции в мясоперерабатывающих производствах организаций мясной промышленности в условиях автоматизированной обработки информации не усложнит учет затрат и методику калькулирования, и позволит экономически обоснованно включать затраты в себестоимость производимой продукции по ее видам.