

## **ВОПРОСЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КАЛЬКУЛИРОВАНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ**

**Орловская Я.В., Анищенко А.Н.**

**Научный руководитель – Козлова Е.А., к.э.н.**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Особое место в пищевой промышленности Республики Беларусь занимает хлебопекарная отрасль, так как хлеб и хлебобулочные изделия являются продуктом ежедневного потребления в семейном, школьном и массовом рационе питания. Потребление хлебобулочных изделий зависит от ряда факторов, основными из которых являются традиции и привычки покупателей, цена, уровень денежных доходов населения, взаимосвязь с потреблением других продуктов питания.

Для определения экономической эффективности производства, выявления конкурентоспособности выпускаемой продукции на внутреннем и внешнем рынках, планирования прибыли, а также для установления цен важное значение имеет калькулирование себестоимости, расчет экономически обоснованной величины фактических затрат на производство и сбыт каждого вида и всей продукции предприятия.

Себестоимость продукции хлебопекарного производства представляет собой стоимостную оценку используемых в процессе производства сырья, материалов, топлива, энергии, средств производства, нематериальных активов, трудовых ресурсов, а также других затрат на ее производство и реализацию. Хлебопекарное производство является материалоемким, так как удельный вес стоимости муки и других используемых материалов составляют 70-80% себестоимости готовой продукции. Именно поэтому особое внимание необходимо уделять вопросам эффективной оценки материальных ресурсов при калькулировании себестоимости.

Для определения количества и стоимости сырья и материалов, необходимых для выработки хлебобулочных изделий, делается расчет, в основу которого положены следующие данные: производственная программа, рассчитанная из наличия производственных мощностей и заявок торгующих организаций; масса единицы продукции; выход хлебобулочных изделий; расход основного и дополнительного сырья на единицу продукции; розничные, оптовые и договорные цены на основное и дополнительное сырье и вспомогательные материалы; накладные расходы на сырье и материалы (с учетом оплаты процентов на приобретение в кредит, предоставленный поставщиком этих товаров; наценок, надбавок, комиссионных вознаграждений, уплаченных снабженческим организациям; расходов на транспортировку, хранение и доставку материальных ресурсов; таможенных пошлин).

Согласно действующему законодательству, отпускные цены на хлеб и хлебобулочные изделия на условиях франко-отправления определяются исходя из отпускных цен на условиях франко-назначения, сформированных организациями-изготовителями не выше предельных отпускных цен, за вычетом фактических транспортных расходов по доставке продукции до пункта, обусловленного договором. Предельные отпускные цены устанавливаются на хлеб и хлебобулочные изделия за исключением сдобных булочных изделий, бараночных и сухарных изделий, пирогов, пирожков, пончиков.

Основными направлениями совершенствования калькулирования себестоимости продукции хлебопекарной отрасли можно считать следующие:

- распределения затрат по центрам ответственности с целью повышения эффективности контроля за сохранностью и использованием материальных ресурсов при производстве готовой продукции;
- увеличение доли прямых затрат и уменьшение доли косвенных затрат при калькулировании себестоимости продукции;
- поиск путей снижения себестоимости продукции для повышения эффективности функционирования хлебопекарной отрасли.