

УДК 657.21:637.51

V.V. Borkovska, Ph.D., Associate professor
Podolian State Agrarian Engineering University

CONTROL FUNCTIONS ACCOUNT FOR CONSUMPTION RATIONING IN THE MEAT PROCESSING INDUSTRY

Abstract. In terms of complexity of technology and increased competition in processing and production of meat products of particular relevance to the issues of cost control for effective planning and budgeting by strengthening the oversight function of accounting for management. The determining factor in the number of billets for its own production is a count of the number of necessary trimmed beef Variety. In this case, taking into account the average yield ratios at deboning and trimming beef set about the necessary amount of meat on the bones, and then later taking into account the needs of meat in halves formed quantitatively substantiated request to the live weight of the animals.

However, in terms of production and processing of livestock products to draw clear cost estimates is almost impossible. Inflationary processes and changes in legislation have led to a decrease in purchases of agricultural products, and in some plants, for example, Khmelnytsky region, the closure points slaughter and procurement of raw materials from intermediaries. In this regard, accounting and cost control in the meat industry will focus on the practical stage of processing in one pig producing meat products, on the one hand simplify the planning mechanism, but also lead to higher costs, which over the last years reaches a critical limit and requires regulation at the level of not only the company, but the state as a whole, because of the introduction of an effective mechanism revival livestock industry at the level of production and processing.

Keywords: cost accounting, cost accounting control function, regulation costs, planning costs, technology costs, raw meat processing.

В.В. Борковська, к.е.н., доцент

Подільський державний аграрно-технічний університет

КОНТРОЛЬНА ФУНКЦІЯ ОБЛІКУ ЗА НОРМУВАННЯМ ВИТРАТ В М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

В умовах ускладнення технологій та загострення конкуренції щодо переробки та виробництва м'ясопродукції особливої актуальності набувають питання контролю витрат з метою їх ефективного планування та бюджетування через посилення контрольної функції обліку для потреб управління.

Ключові слова: облік витрат, контрольна функція обліку витрат, нормування витрат, планування витрат, технологічна собівартість, сировина, м'ясопродукція, переробка.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Розвиток ринкових умов в Україні потребує належної побудови обліку в кожному підприємстві незалежно від форм власності. Гнучка й оперативна інформація, що має надходити до апарату управління, дозволить швидко та адекватно реагувати на стрімкі зміни економічних процесів. Як відомо, облікова політика підприємства формується під впливом як зовнішніх, так і внутрішніх факторів, серед яких провідне місце займають форма власності, структура та масштаб господарюючого суб'єкта, вид діяльності (виробництво чи посередництво), характер виробництва (сезонність, асортимент випуску продукції), сфера діяльності, ринки збуту.

На мікроекономічному рівні, тобто в межах певного підприємства, обліковий процес має відповідати не тільки вимогам обліковця щодо складання звітності, але і фахівця-аналітика, особливо, якщо мова йде про складне багатопередільне виробництво. Взаємовигідна співпраця висококваліфікованих технолога, економіста та бухгалтера стає невід'ємною умовою належного управління господарською діяльністю відповідно до сучасних потреб економіки, зорієнтованої на вимоги Європейського Співтовариства.

У зв'язку із цим особливо актуальним стає виділення зі складу бухгалтерського обліку – обліку та контролю витрат виробництва в поєднанні з плануванням, аналізом і прийняттям рішень.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню питань організації і методології обліку та оперативного контролю витрат виробництва значну увагу приділяли провідні вітчизняні вчені: П.Й. Атамас, І.А. Білоусова, Ф.Ф. Бутинець, О.С. Бородкін,

С.Ф. Голов, Н. М. Гудзенко, М.Я. Дем'яненко, В.М. Жук, В.П. Завгородній, Г.Г. Кірейцев, Т.М. Ковальчук, В.Б. Моссаковський, Л.В. Нападовська, М.Ф. Огійчук, М.С. Пушкар, П.Т. Саблук, Л.К. Сук, Н.М. Ткаченко, Л.М. Чернелевський, М.Г. Чумаченко, Ю.С. Цал-Цалко та ін.

Проте, питання обліку та контролю витрат в м'ясній промисловості потребують окремого доопрацювання у зв'язку із ускладненням новітніх технологій виробництва та загостренням конкуренції в окремих регіонах та країні в цілому.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Нормування витрат на одиницю продукції в м'ясній промисловості передбачає не тільки планування або бюджетування витрат на одиницю продукції та в цілому по підприємству на наступний звітний період. Головним пріоритетом галузі при цьому залишається контроль відповідності фактичного виходу готової продукції з вхідної сировини, що надійшла на переробку, в натуральних вимірниках. Фактичну кількість одержаної продукції за результатами звітного періоду й оперативного по закінченню робочої зміни потрібно порівнювати із нормативним виходом продукції відповідно до технологічних умов та інструкції загальнодержавного значення. Фактичну кількість оприбуткованих у результаті переробки запасів доцільно порівнювати із нормативами з метою виявлення технологічних витрат та особливостей виробництва.

Метою статті є розробка механізму контролю та планування витрат м'ясопереробних підприємств у вартісних вимірниках, що в умовах загострення інфляційних процесів в Україні, мінливості податкового законодавства, інтенсивного подорожчання енергоносіїв суттєво ускладнюється.

Разом з тим, питання нормування та планування витрат набуває актуальності для всіх підприємств приватної форми власності. Оскільки, спілкування між власниками та управлінським апаратом підприємства здійснюється в присутності працівників економічної та технологічної служб. Тим самим забезпечується інтеграція функцій економічної служби та бухгалтерії підприємства, що дозволить використати різний рівень знань при вирішенні конкретних проблем, пов'язаних зі зміною технології виробництва, асортименту продукції тощо, на основі підготовки єдиної інформаційної бази даних.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Для реалізації планових завдань підприємства по забезпеченню прибутковості діяльності через мінімізацію витрат виробництва пропонуємо розглянути прогнозні розрахунки, використовуючи умовні базові ціни 2004 (відносно прибуткового) року м'ясопереробного підприємства Хмельницької області.

З урахуванням класичних рецептур виробництва ковбасних виробів у кількості 14370,10 кг (табл. 1) в асортименті на замовлення, пропонуємо зробити плановий розрахунок основної сировини, спецій, оболонки та інших матеріалів у натуральних та вартісних вимірниках.

Планування витрат здійснюється поетапно, починаючи із кількості замовленої продукції в розрізі асортиментних груп та видів. Наприклад, відповідно до контракту або індивідуального замовлення клієнта до групи варено-копчені ковбаси в кількості 313,2 кг (табл. 1) будуть включені ковбаса «Софіївська 1 гатунку» - 198,4 кг та ковбаса «Саламі» - 114,8 кг. Згідно з договірною ціною виручка від реалізації планується відповідно за видами ковбас – 3035,52 і 1859,76 грн, що разом по цій асортиментній групі забезпечить дохід 4895,28 грн. Технологічна собівартість цієї групи складається із сировини, оболонки та спецій згідно з рецептурою. Технологічна собівартість одиниці дорівнює 12,14 грн. У порівнянні із виручкою це забезпечить маржинальний дохід 3,51 грн. на 1 кг.

Оскільки в ідеальних розрахунках маржинальний дохід підприємства повинен покрити інші витрати підприємства (підрозділу) та забезпечити прибуток, то з урахуванням, наприклад, розподілених витрат у сумі 17100,42 грн чистий прибуток на 1 кг ковбас даної асортиментної групи становитиме 2,32 грн (табл. 1).

Таблиця 1

Оперативний контроль планової собівартості і виручки від реалізації ковбасних виробів на запланований обсяг виробництва 14370,1 кг

Групи ковбасних виробів	Кількість, кг	Виручка, грн		Технологічна собівартість, грн.					Прибуток і інші постійні витрати, грн.		Інші постійні витрати, грн		Чистий прибуток, грн	
		всього	на 1 кг.	сировина	болонка, спеції	дрова	всього	на 1 кг.	всього	на 1 кг	всього	на 1 кг	всього	на 1 кг
Варені	2219,85	20566,80	9,26	12389,96	2669,70	31,20	15090,86	6,80	5475,94	2,47	2641,62	1,19	2834,32	1,28
Сосиски, сардельки	3558,90	30073,52	8,45	15673,94	3760,20	50,01	19484,15	5,47	10589,37	2,98	4235,09	1,19	6354,28	1,79
Напівкопчені	2479,25	25412,86	10,25	16465,58	3277,40	34,84	19777,82	7,98	5635,04	2,27	2950,31	1,19	2684,73	1,08
Варено-копчені	313,20	4899,04	15,64	3293,45	502,92	4,40	3800,77	12,14	1098,27	3,51	372,71	1,19	725,56	2,32
Субпродуктові	5618,90	25459,87	4,53	13554,88	563,71	78,96	14197,55	2,53	11262,32	2,00	6686,49	1,19	4575,83	0,81
Копченості	180,00	3309,40	18,39	2928,67	343,51	2,53	3274,71	18,19	34,69	0,19	214,20	1,19	-179,51	-1,00
ВСЬОГО	14370,10	109721,49	7,64	64306,48	11117,44	201,94	75625,86	5,26	34095,63	2,37	17100,42	1,19	16995,21	1,18

Джерело: запропоновано автором і розраховано на основі облікових даних одного із досліджуваних м'ясопереробних підприємств Хмельницької області

Щодо потреби сировини в натуральних вимірниках, то для виробництва асортиментної групи ковбас варено-копчених необхідно заготовити яловичину односторонню, яловичину жиловану (худу) 1 та 2 гатунків, свинину жиловану напівжирну, шпик-сало, сир, борошно та інші складники згідно з обраними рецептурами та фактичною закладкою сировини.

У структурі виробництва ковбасних виробів відповідно до замовлення найбільшу частку займають дешеві субпродуктові ковбаси – 5618,90 кг на суму реалізації за прайсом 25459,87 грн, в тому числі найбільше необхідно виробити ковбаси ліверної 3-го гатунку – 3185,60 кг. Відповідно до рецептури, для забезпечення такого обсягу планового виробництва будуть потрібні субпродукти жиловані та варені в асортименті, а також борошно, крупа, оболонка та інші матеріали. При цьому, з урахуванням планових цін на сировину технологічна собівартість ковбаси ліверної буде складати 6637,84 грн., а технологічна собівартість 1 кг цієї асортиментної групи – 2,53 грн. Тоді плановий чистий прибуток буде 0,81 грн. на 1 кг, з урахуванням інших витрат – 1,19 грн. (табл. 1).

У цілому, по замовленню прогнозується одержати прибуток в сумі 16995,21 грн з урахуванням попередньо обговорених з партнером цін, проте в такому випадку виробництво копчених виробів підприємства залишиться збитковим.

Головною перевагою даної методики планування та аналізу витрат на фіксований обсяг замовлення готової продукції залишається можливість оперативного втручання в процес формування витрат та остаточної ціни реалізації на основі наступних запланованих показників:

- технологічна собівартість (75625,86 грн.) – визначається на основі натуральних розрахунків витрат сировини з урахуванням кількості закладки відповідно до рецептури та можливості планування цін на сировину;
- прибуток й інші витрат (34095,63 грн.) – планується маржинальний дохід, що, як передбачається, дозволить покрити інші витрати підрозділу та забезпечити прибуток;
- інші витрати (17100,42 грн.) – плануються в цілому по підрозділу та розподіляються

на одиницю продукції.

У разі збитковості копчених виробів, на розсуд керівництва, може бути прийнято рішення про зміну договірної ціни на відпуск з метою одержання прибутку по даній асортиментній групі.

Поряд із можливістю втручання у процес формування витрат та ціноутворення дана методика дозволяє формувати інформацію про загальну потребу в сировині та інших матеріалах відповідно до вказаного асортименту та обсягу виробництва (табл. 2).

Таким чином, плануючи витрати на кожний вид продукції, можна підготувати інформацію про планову потребу яловичини в асортименті, а також спецій, оболонки, допоміжних матеріалів у кількісному та вартісному вигляді в цілому на замовлення. Однією з особливостей планування кількості сировини є врахування втрат при жилюванні та варінні легенів, печінки, трахеї, діафрагми та інших матеріалів, що не використовуються у натуральному вигляді. Для цього необхідно застосовувати спеціальні коефіцієнти переведення на сиру сировину відповідно до положень, інструкцій та технологічних карт. Наприклад, відповідно до розрахунку заплановані витрати на крупу перлову варену становлять 550,80 кг.

Таблиця 2

Плановий розрахунок витрат для ковбасного виробництва в частині сировини, спецій, оболонки та інших допоміжних матеріалів на запланований обсяг виробництва 14370, 1 кг

№ з/п	Найменування (вихід готової сировини після переробки)	Сировина жилована та варена			Сира сировина		
		Ціна	Потреба на ковбасу, кг	Сума, грн	Ціна	Потреба на ковбасу, кг	Сума, грн.
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Основна та інша сировина, в тому числі:</i>							
1.	Яловичина жилована 1 гатунок	15,15	569,93	8634,56	15,15	569,93	8634,56
2.	Яловичина жилована 2 гатунок	10,10	599,60	6055,96	10,10	599,60	6055,96
3.	Яловичина одностороння	7,00	235,00	1645,00	7,00	235,00	1645,00
4.	Яловичина жилована 1 гатунку (худа)	6,56	127,00	833,12	6,56	127,00	833,12
5.	Яловичина жилована 2 гатунку (худа)	5,20	122,00	643,40	5,20	122,00	643,40
6.	Свинина жилована напівжирна	8,80	983,45	8654,36	8,80	983,45	8654,36
7.	Свинина жилована жирна	7,00	40,40	282,80	7,00	40,40	282,80
8.	М'ясо жиловане з вирізкою	6,00	593,76	3562,56	6,00	593,76	3562,56
9.	Легені яловичі жиловані варені (91-62%)	4,43	159,10	704,81	2,74	256,61	704,81
10.	Круга яловичі варені (80, -54%)	1,16	323,33	375,06	0,62	598,80	375,06
11.	Мочеві міхури (80%)	0,63	108,00	68,40	0,50	135	68,40
12.	Губи яловичі жиловані варені (95-71%)	0,69	8,40	5,80	0,50	11,83	5,80
13.	Вуха яловичі варені	0,56	48,40	27,10	0,50	53,80	27,10
14.	Печінка яловича жилована (93,5%)	2,14	17,20	36,81	2,00	18,40	36,81
15.	Печінка яловича жилована (65%)	3,07	12,83	39,48	2,00	19,74	39,48

Продовження табл. 2

16.	М'ясообрізь яловича жилована (80%)	5,12	124,00	634,88	4,10	155,00	634,88
17.	Путовий суглоб варений (38,5%)	1,29	640,50	826,25	0,50	1663,60	826,25
18.	Трахея яловича варена (65,5%)	1,10	163,00	179,30	0,72	248,90	179,30
19.	М'ясо стравоходу (97-60%)	1,34	43,00	57,62	0,80	71,70	57,62
20.	Вим'я яловиче (97-60%)	2,33	279,60	651,47	1,56	417,31	651,47
21.	Діафрагма жилована (80%)	5,04	227,50	1146,60	4,03	284,40	1146,60
22.	Рубець жилований варений (98-55%)	1,34	276,00	369,84	0,73	502,90	369,84
23.	М'ясо голів яловиче жиловане (80%)	5,15	1027,00	5289,05	4,12	1283,75	5289,05
24.	Селезінка жилована варена (99,5-62%)	1,46	67,00	97,82	0,90	108,60	97,82
25.	Рубець яловичий (98-55%)	4,58	68,00	311,44	2,46	126,20	311,44
26.	Сичуг яловичий жилований варений (98-55%)	0,02	35,00	0,70	0,01	63,63	0,70
27.	Шквара	0,01	211,00	2,11	0,01	211,00	2,11
28.	З'єднувальна тканина варена (89%)	2,02	593,37	1198,61	1,79	666,70	1198,61
29.	Емульсія	1,16	836,72	976,60	1,16	836,72	976,60
30.	Ковбасний лом	3,20	63,40	202,88	3,20	63,40	202,88
	Шпик-сало	7,30	1185,20	8651,96	7,30	1185,20	8651,96
31.	Фарш	5,20	1266,35	6585,02	5,20	1266,35	6585,02
32.	Соя	11,96	156,64	1982,23	11,96	156,64	1982,23
33.	Гель	3,05	335,31	1023,11	3,05	335,31	1023,11
34.	Сир	14,61	26,50	387,17	14,61	26,50	387,17
35.	Молоко сухе	10,50	33,70	353,85	10,50	33,70	353,85
36.	Крупа манна	3,01	169,30	509,59	3,01	169,30	509,59
37.	Борошно пшеничне 1 гатунку	1,85	453,67	839,29	1,85	453,67	839,29
38.	Крохмаль	3,75	5,30	19,88	3,75	5,30	19,88
39.	Крупа перлова варена (300%)	0,42	550,80	229,50	1,83	183,60	229,50
40.	Цибуля (50,5%)	5,03	7,80	39,22	2,54	15,44	39,22
41.	Яєчний порошок	17,50	9,79	171,27	17,50	9,79	171,27
	Разом		7609,35	64306,48		7995,1	64306,48
	<i>Допоміжні матеріали, в тому числі:</i>						
	Оболонка, спеції						11117,44
	Дрова						201,94
	Разом						11319,38
	Технологічна собівартість планова						75625,86

Джерело: запропоновано автором і розраховано на основі облікових даних одного із досліджуваних м'ясопереробних підприємств Хмельницької області

Тоді потреба в крупі сирій становить 183,60 кг (вихід після варки 300%). Якщо її ціна на ринку становить 1,83 грн. за 1 кг, то собівартість крупи перлової вареної буде 42 коп. Щодо субпродуктів, то розрахунки проводяться аналогічно. Наприклад, печінка яловича використовується в ковбасному виробництві сира-жилована (вихід після обробки – 93,5%), а також жилована-варена (вихід після варки – 65%). Відповідно потреба у печінці жилованій – 17,2 кг та печінці вареній – 12,83 кг. Тоді сирій печінки потрібно буде в кількості 38,14 кг, якщо за ціною – 2,00 грн., то на суму 76,29 грн.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Спланована таким чином загальна потреба по кількості субпродуктів впливає на обсяг необхідної заготівлі великої рогатої худоби. Проте, визначальним фактором кількості заготівлі для потреб власного виробництва слугує підрахунок кількості необхідної яловичини жилованої за гатунками. В цьому разі, з урахуванням середніх коефіцієнтів виходу при обвалюванні та жилюванні яловичини встановлюється приблизно необхідна кількість м'яса на кістках, а вже потім з урахуванням потреби м'яса у напівтушах формується кількісно обґрунтований запит на живу масу тварин.

Проте, в умовах виробництва та переробки продукції тваринництва провести чіткі вартісні розрахунки майже неможливо, оскільки, наприклад, яловичина жилована 1 гатунку може бути одержана і від яловичини 1 категорії і від яловичини 2 категорії, а це суттєво впливає на собівартість сировини. Крім того, вартість одержаного в результаті забою м'яса залежить від типу вгодованості худоби. Разом з тим, подорожчання енергоресурсів, збільшення рівня мінімальної заробітної плати не сприяло ефективності виробництва в цілому. Як наслідок, інфляційні процеси та зміни законодавства призвели до зменшення обсягів закупівлі сільськогосподарської продукції, а в окремих підприємствах, наприклад, Хмельницької області, до закриття пунктів забою тварин та закупівлі вхідної сировини у посередників. У зв'язку із цим, облік та контроль витрат в м'ясопереробній промисловості практично буде зосереджений на стадії переробки в одно передільному виробництві м'ясних виробів, що з одного боку спростить механізм планування, але одночасно призведе до підвищення собівартості, яка впродовж останніх років досягає критичної межі і вимагає регулювання на рівні вже не тільки підприємства, а держави в цілому, через запровадження ефективного механізму відродження галузі тваринництва на рівні виробництва та переробки.

Список використаних джерел

1. Борковська, В. В. Облік витрат виробництва м'ясопереробних підприємств [Текст] / В. В. Борковська // Шляхи реалізації завдань концепції розвитку бухгалтерського обліку в аграрному секторі економіки України : зб. тез доп. Шостої наук.-практ. конф. — К. : ННЦ ІАЕ, 2010. — С. 204–207.
2. Пушкар, М. С. Креативний облік (створення інформації для менеджерів) : моногр. [Текст] / М. С. Пушкар. — Тернопіль : Карт-бланш, 2006. — 334 с.
3. Саблук, П. Т. Від постановки до вирішення... Вибрані статті з питань аграрної економіки [Текст] / П.Т. Саблук [У 2-х кн. кн. 1]. — К. : ННЦ ІАЕ, 2009. — 636 с.
4. Ткаченко, Н. М. Бухгалтерський фінансовий облік. Оподаткування і звітність : підруч. [Текст] / Н. М. Ткаченко. — 5-ге вид. допов. і перероб. — К. : Алерта, 2011. — 976 с.
5. Технология мяса и мясопродуктов [Текст] / [Анфомив А. Н., Лаврова Л. П., Манербергер А. А., Миркин Е. Ю.]. — М. : Пищепромиздат, 1959. — 594 с.
6. Цал-Цалко, Ю. С. Витрати підприємства [Текст] : навч. посіб. / Ю. С. Цал-Цалко. — К. : ЦУЛ, 2002. — 657 с.
7. Чернелевський, Л. М. Управлінський облік на підприємствах харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. ; за ред. д. е. н.проф. Кандиби А. М., Ріппи С. П. / Л. М. Чернелевський, Г. Г. Осадча. — К. : Пектораль, 2005. — 364 с.

В умовах усложнення технологій и обострения конкуренции по переработке и производству мясопродукции особую актуальность приобретают вопросы контроля расходов с целью их эффективного планирования и бюджетирования через усиление контрольной функции учета для нужд управления.

Ключевые слова: *учет расходов, контрольная функция учета расходов, нормирование затрат, планирование затрат, технологическая себестоимость, сырье, мясопродукция, переработка.*

УДК 331.2.01

*M.M. Bortnyak, master's student**Podilian State Agrarian Engineering University***THEORETICAL AND PRACTICAL ASPECTS OF WAGES**

Abstract. *This article is devoted to theoretical issues and keeping wages to employees at the present stage of development. Defined economic nature of wages, wage system considered. Done brief analysis accounting wages and proposals for improvement. In the current economic conditions are particularly important issues related to wages. Payroll is one of the central places in accounting in the enterprise.*

Today we need not only cover the particular issues associated with impaired payroll and general concept studies to improve it in various sectors of the national economy and to develop mechanisms for its implementation, hence the relevance of this article.

The purpose of this article is to study the theoretical propositions and developing practical recommendations to improve accounting wages. Realization of this goal due to the need to address the following objectives: to determine the nature of the concept of wages; to analyze the current pay systems; an analysis of payments of wages; develop proposals for improving accounting wages. In this article, the following methods of knowledge as dialectal method to study the optimal forms of remuneration that would meet the current needs of the development; system analysis, which involves the evaluation of the choice of forms of remuneration, analysis - to determine the nature of remuneration.

Keywords: *wage, form and pay system, tariff system.*

*M.M. Бортняк, студентка магістратури**Подільський державний аграрно-технічний університет***ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОПЛАТИ ПРАЦІ**

Розглядаються теоретичні питання оплати праці працівникам підприємств на сучасному етапі розвитку. Визначена економічна сутність заробітної плати, розглянуті форми та системи оплати праці. Здійснено короткий аналіз обліку оплати праці та розроблені пропозиції щодо його вдосконалення. В сучасних умовах господарювання особливого значення набувають питання, пов'язані з оплатою праці. Заробітна плата посідає одне із центральних місць в обліку на підприємстві. Висвітлені окремі питання, що пов'язані з недоліками заробітної плати, а обґрунтування загальної концепції її підвищення в різних галузях національної економіки та вироблення механізмів її реалізації, чим і обумовлена актуальність цієї статті. Метою статті є дослідження теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій з удосконаленням питань оплати праці.

Ключові слова: *основна заробітна плата, тарифна ставка, додаткова заробітна плата, оплата праці, форми і системи оплати праці, тарифна сітка, заробітна плата.*

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. В рамках сучасної політики спрямованої на ефективність функціонування та розвиток суб'єктів господарювання, забезпечення формування відповідних індивідуальних і колективних стимулів, основною формою є оплата праці різних категорій персоналу. Заробітна плата є найважливішим засобом підвищення зацікавленості працюючих у результатах своєї праці, її продуктивності, збільшення обсягів виробленої продукції, поліпшення її якості та асортименту. Витрати на оплату праці є однією із складових вартості готової продукції. Заробітна плата, як головне джерело доходів населення, є визначальним фактором формування соціальної справедливості в суспільстві, платоспроможності, що у свою чергу, безпосередньо впливає на економічну активність у реальному секторі народногосподарського комплексу країни.

В Україні заробітна плата зазнала значних деформацій та диспропорцій, для більшості населення вона втратила свою відтворювальну, стимулюючу функції та фактично перетворилася у різновид соціальних виплат, не пов'язаних із кількістю, якістю та кінцевими трудовими результатами. Праця та її оплата як ціннісні орієнтири втрачають своє соціально-економічне призначення, що руйнує основи економічного й соціального розвитку суспільства. Цим і визначається актуальність обраної теми [1, с. 86].

В сучасних умовах господарювання особливого значення набувають питання, пов'язані з оплатою праці. Заробітна плата посідає одне із центральних місць в обліку на підприємстві. Сьогодні потрібне не тільки висвітлення окремих питань, що пов'язані з недоліками обліку заробітної плати, а обґрунтування загальної концепції її підвищення в різних галузях