

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДИКИ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЮ ЗА ВИТРАТАМИ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДООВОЧЕВОЇ КОНСЕРВНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Розглядаються особливості оперативного контролю витрат плодоовочевого консервного виробництва. Запропоновано методику оперативного контролю за витратами виробництва плодоовочевої консервної продукції.

Ключові слова: облік, витрати, собівартість, контроль, управління, плодоовочеве консервне виробництво.

Незалежно від форм та сфери діяльності сучасних підприємств, головним для них було та залишається отримання максимально можливого прибутку, який з'явиться в тому випадку, якщо виручка від продажу продукції буде перевищувати витрати на їх виробництво, тобто собівартість.

Собівартість продукції – грошова форма частини вартості, яка утворюється із витрат використаних засобів і предметів праці та заробітної плати на її виготовлення [1].

Собівартість – основний індикатор (показник), що відображає всі аспекти господарсько-комерційної діяльності суб'єкта підприємництва, який необхідно постійно контролювати.

У сучасних умовах господарювання збільшується потреба виробників в оперативній інформації про те, скільки вартує підприємству виробництво продукції. За цих умов для керівництва плодоовочевих консервних підприємств все більшого значення набуває необхідність в організації (побудові) ефективної внутрішньої системи управління та контролю, що повинна стати основним засобом досягнення оптимального рівня рентабельності діяльності.

Контроль взагалі розглядається як невід'ємна складової частини управління. Мескон М. Х. [5] формулює це наступним чином: «Контроль без управління неможливий, управління без контролю – марне».

Серед усіх видів економічного контролю саме на внутрішньому необхідно зосередити найбільше уваги, оскільки на сучасних плодоовочевих консервних підприємствах система контролю за витратами виробництва функціонує не ефективно.

Питанням контролю присвячено низку праць вітчизняних та зарубіжних дослідників: М. Білухи, О. Бородкіна, Ф. Бутинця [1], Б. Валуєва, С. Голова [2], К. Друрі, Т. Карпової [3], М. Кужельного [4], В. Моссаковського, Л. Нападівської [6], В. Палія, М. Пушкаря, Я. Соколова, В. Сопка [7], С. Стукова [8], Дж. Фостера, Е. Хендерсена, Т. Хорнгрена [9], А. Яругової та ін.

Однак, попри велику кількість наукових розробок, питання контролю за витратами виробництва на підприємствах плодоовочевої консервної галузі є практично недослідженими.

Методика контролю за витратами виробництва, за сучасних умов, потребує подальшого удосконалення з урахуванням особливостей плодоовочевої консервної галузі.

Завданням статті є удосконалення методики оперативного контролю за витратами виробництва плодоовочевої консервної продукції.

На вітчизняних плодоовочевих консервних підприємствах найпоширенішим є завершальний контроль витрат. Він здійснюється після закінчення звітного періоду на основі аналізу відхилень і не дає можливості попередити економічно недоцільні дії, тому що інформація про відхилення надходить із запізненням. Оперативно ухвалювати коригуючі рішення та попереджати непродуктивні витрати за таких умов просто неможливо. На нашу думку, для контролю витрат на плодоовочевих консервних підприємствах доцільно застосовувати оперативний (поточний) вид контролю.

На плодоовочевих консервних підприємствах є операції, які потребують обов'язкового проведення оперативного посиленого контролю. Зокрема, необхідним є контроль за:

- технологічною документацією, насамперед за тією, яка стосується матеріальних витрат; системою диференційованих нормативів за операціями;
- своєчасністю та обґрунтованістю кількісного коригування нормативів у міру впровадження технологічних нововведень;
- встановленням причинно-наслідкових зв'язків при відхиленні фактичних витрат від їх нормативного значення, передачі відповідної інформації до відділів з регулювання;
- фактичними результатами виробництва та господарської діяльності суб'єкта загалом.

На плодоовочевих консервних підприємствах в оперативному порядку здійснюється лише технологічний контроль. Оскільки натурально-речові показники, якими вони оперують, не документуються в бухгалтерському обліку, технологічний контроль не має виходу на економічні характеристики процесу виробництва. Контроль за вартісними характеристиками та витрачанням сировини й матеріалів на плодоовочевих консервних підприємствах не проводять, оскільки вважають його вторинним відносно кількісного. Підсумкові дані за результатами виробничого споживання матеріальних ресурсів узагальнюються лише після закінчення місяця. Таким чином, унеможливується виявлення відхилень від норм витрачання матеріалів та встановлення причин і відповідальних за їх виникнення безпосередньо в ході виробництва. А отже, вчасно приймати обґрунтовані рішення щодо раціонального використання матеріалів

неможливо.

Такий стан контролю на плодоовочевих консервних підприємствах пояснюється цілою низкою причин, а саме:

- недосконалою методикою проведення контролю;
- невідповідності персоналу до виконання відповідного роду робіт; відсутністю посадових інструкцій, які регламентують порядок проведення контролю;
- незабезпеченістю підприємств необхідними ваговимірвальними приладами; недостатнім упорядкуванням нормативного господарства;
- відсутністю класифікації відхилень, схеми місць витрат і центрів відповідальності та центрів ведення контролю, а також схеми контролю норм і нормативів;
- недоліками в обліку як головному джерелі здійснюваних перевірок, тощо.

Тому, на нашу думку, важливо визначити організаційні критерії системи оперативного контролю. Зокрема:

- організація оперативного контролю має відповідати виділеним місцям витрат і центрам відповідальності плодоовочевих консервних підприємств;
- контроль має бути максимально наближеним до об'єкта витрат;
- слід налагодити щільну взаємодію між центрами оперативного контролю та іншими підрозділами з управління витратами (відділами обліку, планування, аналізу та регулювання).

З метою удосконалення організації оперативного контролю на плодоовочевих консервних підприємствах автором дослідження пропонується методика оперативного контролю за формуванням собівартості у ході технологічного процесу на основі нормативного методу обліку витрат і калькулювання (рис. 1).

Для організації щоденного виявлення відхилень від норм за виробленою продукцією, вважаємо, що потрібно використовувати наведену в таблиці 1 номенклатуру місць виникнення витрат за видами виробництва та центрами відповідальності.

Таблиця 1. Номенклатура місць технологічного процесу виробництва плодоовочевої консервної продукції для здійснення оперативного контролю витрат

Вид роботи	Технологічний переділ	Вид сировини	Технологічні процеси і операції	Контрольні місця	
				Адміністративні	Умовні місця
Підготовка сировини	Підготовче відділення	Овочі і фрукти	Приймання і огляд	√	
			Розбирання		√
			Сортування		√
			Чищення овочів, фруктів		√
Фасування в тару (скляну, бляшану, іншу)	Порційне відділення	Фрукти та овочі, що були піддані термальній та механічній переробці	Завантаження на технологічну лінію		√
			Обробка, переробка (різка, дробіння, пресування тощо)	√	
			Фасування і закатка	√	
Стерилізація	Автоклавне відділення	Фруктова чи овочева однорідна маса (рідина), розміщена в тарі	Отримання		√
			Стерилізація	√	
Пакування та зберігання консервів	Склад готової продукції (фабрикатне відділення)	Готова продукція	Маркування		√
			Пакування		√
			Зберігання		√

З метою контролю обґрунтованості норм пропонується щомісячно виявляти непридатні норми витрат, які не відповідають рівню обладнання, що використовується, технології та організації плодоовочевого консервного виробництва, шляхом проведення дослідних перевірок та експертиз з використанням розрахунково-аналітичного методу нормування.

Після проведення таких перевірок до початку місяця мають вноситися відповідні зміни до регламентів виробництва, технологічних карт, специфікації норм витрат сировини та матеріалів.

Запропонована система оперативного контролю за витратами виробництва плодоовочевої консервної

продукції дозволить розширити аналітичність обліку, підвищить рівень його контрольних функцій та оперативність інформації про відхилення витрат за усіма технологічними процесами, що є дуже важливим для обґрунтованості та ефективності планування та прийняття управлінських рішень та коректування програм виробництва плодоовочевої консервної продукції.

Використання плодоовочевими консервними підприємствами цієї системи на практиці дозволить своєчасно та якісно здійснювати загальне керівництво процесом виробництва та реагувати на негативні фактори впливу, що можуть виникати в кожній фазі виробництва плодоовочевої консервної продукції.

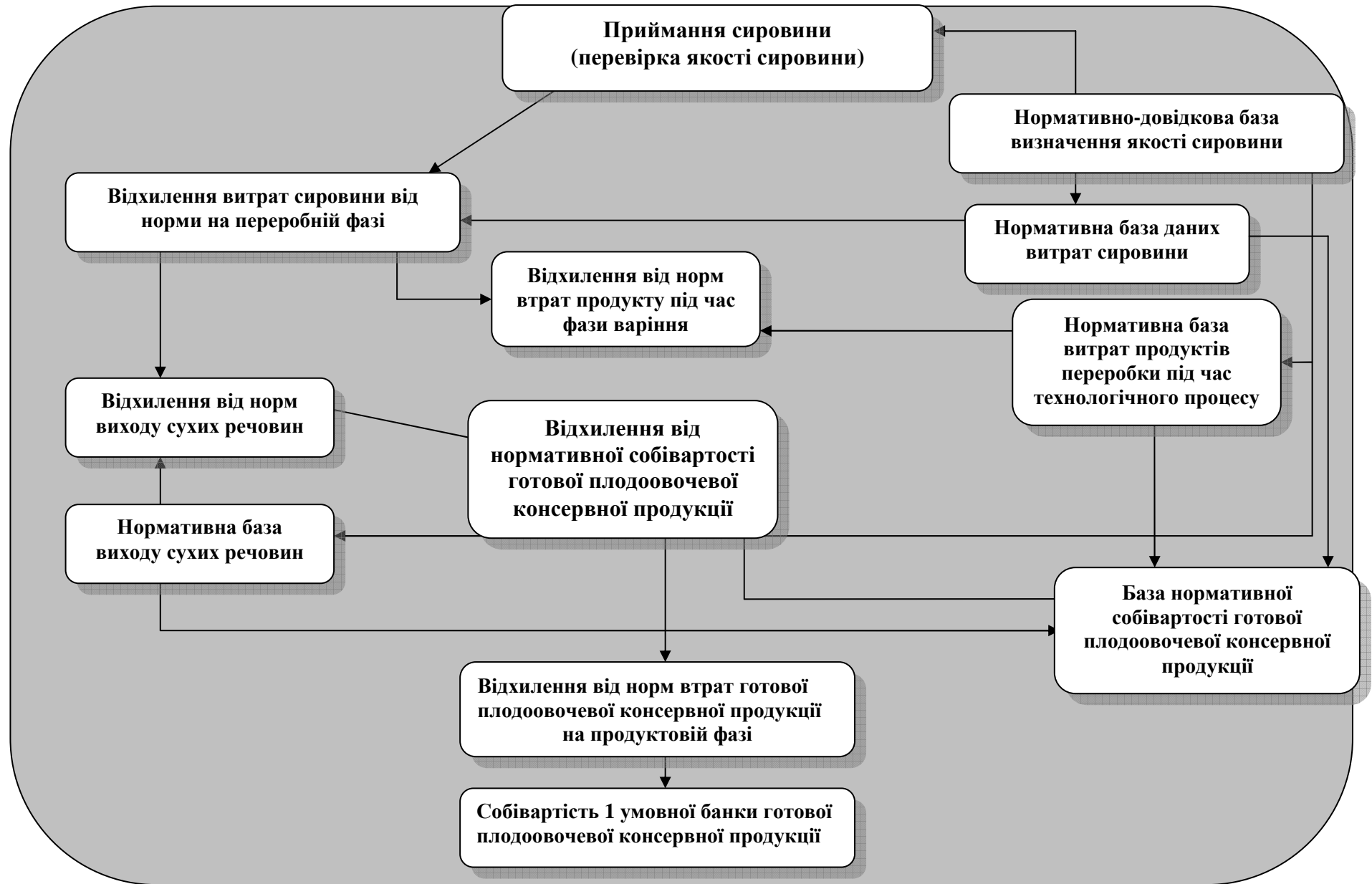


Рис. 1 Схема організації оперативного контролю витрат технологічного процесу виробництва плодоовочевої консервної продукції.

Список літератури

1. Бухгалтерський управлінський облік [Текст] : [підруч. для студ. вищ. навч. закл.] / Бутинець, Ф. Ф., Давидюк Т. В., Малюга Н. М., Чижевська Л. В. ; за ред. проф. Ф. Ф. Бутинця – [2-е вид., перероб. і доп.] – Житомир : Рута, 2002. – 480 с.
2. Голов, С. Ф. Управленческий бухгалтерський учет [Текст] : [учеб. для студ. выс. уч. зав.] / С. Ф. Голов // – К. : Скарби, 1998. – 384 с.
3. Карпова, Т. П. Управленческий учет [Текст] : [уч. для вузов.] / Т. П. Карпова // – М. : ЮНИТИ, 2003. – 350 с.
4. Кужельный, Н. В. Бухгалтерский учет и его контрольные функции [Текст] : [учеб. для студ. выс. уч. зав.] / Н. В. Кужельный // – М. : Финансы и статистика, 1985. – 143 с.
5. Мескон, М. Основы менеджмента [Текст] / М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури. – М. : Вильямс, 2008. – 665 с.
6. Нападовская, Л. В. Методологические основы управленческого учета [Текст] / Л. В. Нападовская // Бухгалтерский учет и аудит. – 2004. – № 4. – с. 26.
7. Сопко, В. В. Основи побудови бухгалтерського внутрішньогосподарського обліку затрат і доходів діяльності (контролінг) [Текст] / В. В. Сопко // Бухгалтерський облік і аудит. – 1996. – № 10. – С. 2–10.
8. Стуков, С. А. Система производственного учета и контроля [Текст] : [учеб. для студ. выс. уч. зав.] / С. А. Стуков // – М. : Финансы и статистика, 1998 – 223 с.
9. Хонгрэн, Т. Бухгалтерский учет : управленческий аспект [Текст] / Т. Хонгрэн, Дж. Фостер ; [под ред. Я. В. Соколова] – М. : Финансы и статистика, 1995. – 416 с.

РЕЗЮМЕ

Дашкевич Олег

Усовершенствование методики оперативного контроля за расходами производства плодоовощной консервной продукции

Рассматриваются особенности оперативного контроля расходов плодоовощного консервного производства. Предложено методику оперативного контроля расходов плодоовощного консервного производства.

RESUME

Dashkevych Oleg

Improvement of method of operative control after charges of production of fruit and vegetable canning goods

The features of operative control of charges of fruit and vegetable canning production are examined. The method of operative control of charges of fruit and vegetable canning production is offered.

Стаття надійшла до редакції 17.10.2012 р.