

ВАСІЛЬЦОВА

Олена Володимирівна
Selenabest8@gmail.comаспірант,
"Інститут
економіки"ННЦ
аграрної

УДК 658.27:664.61

УТОЧНЕННЯ СТРУКТУРИ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ
ПІДПРИЄМСТВ В КОНТЕКСТІ ОСОБЛИВОСТЕЙ ГАЛУЗІCLARIFICATION OF FIXED ASSETS BAKERIES ENTERPRISES IN THE
CONTEXT OF THE FIELD

У статті розглядається стан основних засобів підприємств хлібопекарської промисловості Вінницької області. Уточнюється класифікація основних засобів. Досліджується економічна сутність виробничих і невиробничих основних засобів. Здійснений розподіл груп виробничих основних засобів хлібопекарної промисловості на активну і пасивну частини.

В статье рассматривается состояние основных средств предприятий хлебопекарной промышленности Винницкой области. Уточняется классификация основных средств. Исследуется экономическая сущность производственных и непроизводственных основных средств. Проведенный распределение групп производственных основных средств хлебопекарной промышленности на активную и пассивную части.

In the article the current state of the baking industry Vinnytsa region is considered. The classification of fixed assets is clarified. The economic nature of production and non-production assets are studied. The groups of productive assets bakery industry with active and passive parts are separated.

Ключові слова: хлібопекарська промисловість, виробничі і невиробничі основні засоби, галузева структуру основних засобів, фактори впливу на структуру основних засобів

Ключевые слова: хлебопекарная промышленность, производственные и непроизводственные основные средства, отраслевая структура основных средств, факторы влияния на структуру основных средств

Keywords: baking industry, manufacturing and non-manufacturing fixed assets, industrial structure of fixed assets, impacts on the structure of fixed assets

ВСТУП

Важливою умовою задоволення потреб внутрішнього ринку в продуктах харчування є забезпечення сталого розвитку хлібопекарської галузі. Ефективність хлібопекарських підприємств потребує збалансованого складу та оптимізації структури їх основних засобів. Постає об'єктивна необхідність в дослідженні складу та структури основних засобів підприємств з позиції впливу на них галузевих особливостей.

Визначенню сутності основних засобів присвятили свої праці багато відомих вчених, в яких розглянуто питання стосовно їхнього складу та структури. Серед них В.Г. Андрійчук, Н.Г. Виговська, Л.Ю. Мельник, В.Я. Плаксієнко, Ю.І. Сірко, Г.М. Підлісецький, П. Буніч, Я.Б. Кваша, Л.К. Сук, Л.В. Городянська [1-5, 7,11, 12] та ін. Серед зарубіжних вчених-економістів темі використання основних засобів присвятили наукові дослідження Б. Нідлз, Х. Андерсон, Д. Колдуелл, Бейтман, С. Снелл [8, 13] та ін.

Однак достатнього та детального тлумачення щодо цих понять саме в хлібопекарській галузі так і не знайдено.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою статті є дослідження структури основних засобів хлібопекарських підприємств зокрема через розкриття економічної сутності основних засобів, аналізу їх складу і структури з урахуванням особливостей підприємств хлібопекарської галузі.

РЕЗУЛЬТАТИ

Склад основних засобів хлібопекарських підприємств, перш за все група машини та обладнання, зумовлені процесом виготовлення хлібобулочних виробів, який складається із декількох етапів: підготування сировини, приготування тіста, формування виробу та випічка.

При підготуванні сировини відбувається просів борошна, очищення-фільтрування і підігрів води, підготовка дріжджів. Приготування тіста проходить в тістомішувальних машинах спірального типу, це останнє слово в технології, завдяки чому зменшується час вимішування тіста, що дозволяє економити час та енергію.

Формування починається з поділу маси тіста на порції за допомогою тістоподільної машини вакуумного типу, далі відбувається округлення - процес надання заготовці круглої форми за

допомогою спеціальних машин – тістоокруглювачів. Поділене і округлене тісто надходить у шафу попередньої витримки на 3-5 хв. Кінцева форма виробу досягається тісторозкаточною машиною, при цьому виходять різні види хлібобулочних виробів. Перед випіканням сформовані вироби надходять на листи або у форми для кінцевої витримки при певній вологості та температурі в залежності від сорту хлібобулочного виробу.

Хлібопечення можна охарактеризувати як виробництво з постійним мінімальним рівнем запасів, тому для сталого виробництва хлібобулочних виробів необхідно забезпечити запас сировини з розрахунку тижневої виробничої програми. Для зберігання такого запасу потрібен склад борошна (не менше, ніж на 7 діб) та склади інших компонентів, зокрема солі, дріжджів (не менше трьох діб).

Необхідна площа для зберігання готової продукції розраховується з денного виробітку. На хлібопекарних підприємствах обсяг і асортимент випікання хлібобулочних виробів визначають щоденно на підставі добових замовлень прикріплених до цих підприємств покупців. Роботу всіх змін будують на суворій узгодженості з добовим замовленням щодо його виконання як за асортиментом, так і за термінами випікання готових виробів і завезення або відпуску їх споживачам.

Характерною особливістю хлібопекарної галузі є доволі швидке псування кінцевого продукту. Хлібобулочна продукція надзвичайно швидко втрачає смакові, зовнішні та органолептичні властивості, тобто терміни її споживання та зберігання обмежені. Тому питання транспортування сировини для виробництва та доставки готової продукції до споживачів постає для виробників хлібопродуктів надзвичайно гостро. Хлібопекарні підприємства змушені самостійно створювати власний автотранспортний парк, щоб бути незалежними від окремих автотранспортних підприємств, з якими їм доводилося працювати. Тому цілком логічно нині є значна питома вага у виробничих запасах хлібопекарних підприємств паливно-мастильних матеріалів і запасних частин саме для забезпечення безперебійної роботи автотранспорту. Для підтримання обладнання в робочому стані та з метою уникнення простоювання виробництва необхідна значна кількість наявних запасних частин для ремонтів.

Якщо в хлібопекарного підприємства є постійний попит на вироблену продукцію, доволі розгалужена торгова мережа й розвинутий, добре оснащений автотранспортний парк, то таке підприємство значною мірою зможе заощадити на утриманні додаткових приміщень (складів) для зберігання готової продукції.

Отже, хлібопекарна галузь харчової промисловості має особливості, які обумовлюють склад її основних засобів: короткотерміновий цикл виробництва, і, як результат, те, що практично в неї немає незавершеного виробництва; наявність підприємств різної виробничої потужності; використання різного технологічного обладнання; організацію щоденної роботи підприємств із

застосуванням одно-, дво-, або трьохзмінного робочого дня; необхідність щоденного і безперервного забезпечення населення продукцією, що має переважно короткий термін зберігання; безперервна робота підприємства протягом сезонів року; широкий асортимент продукції; наявність спеціалізованих підприємств із випуску фірмових видів хліба; безперебійне забезпечення борошном та іншими матеріалами, що гарантує запланований графік виробничого процесу; використання специфічної сировини - борошна, яке має ряд якісних ознак, що впливають на вихід готової продукції та її якість; необхідність чіткого узгодження роботи хлібопекарних підприємств із підприємствами роздрібною торгівлі й транспортними організаціями, забезпечення торгової мережі продукцією у визначені години та у широкому асортименті; гнучкість зміни обсягів виробництва й асортименту продукції залежно від замовлень роздрібних торгових підприємств.

З цього випливає видова (технологічна) класифікація основних виробничих засобів притаманна хлібопекарським підприємствам:

* будівлі, в яких розміщено виробничі підрозділи, склади борошна, готової продукції, склади інгредієнтів (складових компонентів), склади паливно-мастильних матеріалів, адміністративні будинки та ін.;

* споруди, до яких належать споруди для зберігання палива і механізмів, водонапірні башти, дороги, резервуари (включаючи фундамент, арматуру, гарнітуру, підігрівальний пристрій) та ін.;

* передавальні пристрої - об'єкти, що здійснюють передачу різних видів енергії з машин-двигунів до робочих машин, електромережі, лінії електропередач, системи зв'язку, водопроводи та газо-теплопроводи промислового призначення, газові сіті, проводи;

* машини та обладнання, до яких належать хлібні лінії, машини для просіювання борошна, електропечі, елеватори, місильні машини, тістозмішувачі, тістоподільні машини, тістоокруглювачі, шафи попередньої витримки, тісторозкаточні машини, машини для надрізки, міксери, столи для витримки виробів, транспортери різного призначення, вимірювальні та регулюючі прилади і пристрої, лабораторне устаткування, обчислювальна техніка;

* транспортні засоби, до яких належать автомобілі, автокари, вагонетки, візки та всі види електротранспорту та ін.;

* виробничий інвентар та прилади, представлені різноманітними пристроями і приладами, які використовуються у виробничому процесі, спеціальними приладами для зберігання продукції та інструментів: термоусадочне, пакувальне обладнання, вазки, системи заморозки, пічні візки, багетні перфоровані листи, форми для випікання хліба, водоохолоджуюче обладнання, низько- та середньотемпературні агрегати, камери шокowego заморожування візкового і конвеєрного типу, автоматичні лопати, розвантажувальні стрічки, стрічки охолодження, лотки для пакування і перевезення, полки, верстаки, стелажі, столи, контейнери та ін.;

* інструменти, представлені такими видами, які використовуються більше одного року, а їх вартість більше 2500 грн.;

* господарський інвентар, до складу якого належать офісні меблі, телефони, факси, комп'ютерна техніка, яка використовується для проведення

облікових операцій та підготовки річних звітних матеріалів.

У таблиці 1 представлено дані аналізу структури основних засобів хлібопекарських підприємств Вінницької області.

Таблиця 1

Порівняльна структура основних засобів хлібопекарських підприємств Вінницької області (на кінець року)

[складено та розраховано автором за даними фінансової звітності хлібопекарських підприємств Вінницької області]

№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	№9
Групи основних засобів	Назва підприємства							
	ВАТ «Козятинхліб»		ТОВ «Тростянецьхліб»		ВАТ «Ладжинхліб»		Немирівський КПК	
	тис. грн.	% від загальної вартості	тис. грн.	% від загальної вартості	тис. грн.	% від загальної вартості	тис. грн.	% від загальної вартості
Будинки, споруди та передавальні прилади: 2008 р.	11981	81,23	412	30,93	2507	32,67	2482	72,40
2009 р.	11979	81,45	445	30,52	2507	32,67	2574	71,18
2010 р.	10671	79,75	445	30,63	4671	58,86	2574	71,66
2011 р.	11310	82,74	445	31,10	4671	58,86	2574	72,88
Машини та обладнання: 2008 р.	1476,6	10,01	477	35,81	3791	49,41	338	9,86
2009 р.	1463	9,95	529	36,28	3791	49,41	390	10,79
2010 р.	1506	11,26	528	36,34	2898	36,52	394	10,97
2011 р.	1129	8,26	519	36,27	2898	36,52	370	10,48
Транспортні засоби: 2008 р.	1044,2	7,08	343	25,75	890	11,60	485	14,15
2009 р.	1036	7,04	365	25,03	890	11,60	485	13,41
2010 р.	1036	7,74	364	25,05	339	4,27	458	12,75
2011 р.	1070	7,83	357	24,95	339	4,27	437	12,37
Інструменти, прилади, інвентар(меблі): 2008 р.	114,9	0,78	-	-	484	6,31	60	1,75
2009 р.	108	0,73	-	-	484	6,31	60	1,66
2010 р.	36	0,27	-	-	27	0,34	60	1,67
2011 р.	38	0,28	-	-	27	0,34	60	1,70
Інші основні засоби: 2008 р.	-	-	48	3,6	1	0,01	16	0,47
2009 р.	-	-	55	3,77	1	0,01	21	0,58
2010 р.	23	0,17	55	3,79	1	0,01	21	0,58
2011 р.	23	0,17	52	3,63	1	0,01	18	0,51
Малоцінні необоротні матеріальні активи: 2008 р.	-	-	52	3,9	-	-	47	1,37
2009 р.	122	0,83	64	4,39	-	-	86	2,38
2010 р.	108	0,81	61	4,20	-	-	85	2,37
2011 р.	100	0,73	58	4,05	-	-	73	2,07
Інші необоротні матеріальні активи: 2008 р.	131,8	0,89	-	-	-	-	-	-
2009 р.	-	-	-	-	-	-	-	-
2010 р.	-	-	-	-	-	-	-	-

Продовження таблиці 1

№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	№9
2011 р.	-	-	-	-	-	-	-	-
Усього: 2008 р.	14748, 3	100	1332	100	7673	100	3428	100
2009 р.	14708	100	1458	100	7673	100	3616	100
2010 р.	13380	100	1453	100	7936	100	3592	100
2011 р.	13670	100	1431	100	-	-	3532	100

Аналізуючи таблицю 1, очевидно, що загальна вартість основних засобів на кінець року потягом аналізованого періоду в досліджуваних підприємствах, окрім ВАТ «Козятинхліб», збільшилась. Ці якісні зміни зумовлені процесом оновлення основних засобів на підприємствах.

Так, на ВАТ «Козятинхліб» будинки, споруди, передавальні пристрої, що відносяться до пасивної частини основних засобів, протягом аналізованого періоду з 2008 по 2011 роки займають найбільшу частку в загальній структурі основних засобів. Їх вартість в 2008 році становила 11981 тис. грн., однак в 2011 році вона складала 11310 тис. грн., але в відсотковому співвідношенні до загальної вартості основних засобів їхній обсяг збільшився і дорівнює 82,74 % порівняно з 81,23 % у 2008 році. Майже така сама ситуація відбувається і на Немирівському КПК. Вартість цієї групи основних засобів з 2008 року по 2011 рік зросла з 2482 тис. грн. по 2574 тис. грн., що призвело до збільшення їх частки у загальному обсязі основних засобів на 0,44 %.

На інших підприємствах хлібопекарної підгалузі частка будівель, споруд та передавальних приладів значно менша. Так, на ТОВ «Тростянецьхліб» їхня вартість збільшилась на 33 тис. грн., що призвело до збільшення їхньої частки у загальному обсязі за чотири роки на 0,17 %. На ВАТ «Ладжинхліб» вартість цієї групи основних засобів з 2008 по 2010 рік зросла на 2164 тис. грн., що спричинило збільшення їхньої частки на 26,19%.

Наступна група основних засобів – машини та обладнання – відносяться до активної частини основних засобів та безпосередньо приймають участь у виробничому процесі, від них напряму залежить ефективність виробництва хлібобулочних виробів. Найбільшу їх вартість у 2011 року має підприємство ВАТ «Козятинхліб», яка дорівнює 1129 тис. грн., що на 671 тис. грн. менше, ніж у 2008 році. Їхня частка у загальній вартості основних засобів є на 2011 рік найменшою і дорівнює 8,26 %. Ненабагато більшою вона є у Немирівському КПК - 10,48 %. У ТОВ «Тростянецьхліб» та ВАТ «Ладжинхліб» частка машин та обладнання складає близько третини.

Загальною особливістю, що домінує в процесі оновлення основних засобів на хлібопекарських підприємствах України є те, що при здійсненні технічного переоснащення виробництва, надають перевагу іноземній техніці. Зокрема, серед постачальників імпортного обладнання домінують італійські компанії, які спеціалізуються на постачанні важкого та допоміжного обладнання. Їх частку на ринку хлібопекарського машинобудування (печей, ліній, тістообробників, міксерів) спеціалісти

оцінюють не менше, ніж в 25-30 %. Серед таких найбільш відомих постачальників компанія “Danzi-Forni”, яка пропонує печі, міксери, різки, возики; компанія “Minipack-Torre” і “PFM” – термоусадочне та пакувальне обладнання; “Canol” – обладнання для випуску тіста і хлібних виробів; “Castel” – системи заморозки. Французькі компанії постачають прогамовані камери (“Hengel”), печі (“Tibiletti”), пекарські модулі (“Batinox”). Австрійська компанія “Backtech” виробляє та постачає на український ринок обладнання для дрібноштучних хлібобулочних виробів. Печі постачають також голандська “Werner&Pfleiderer”, німецька “Wiesheu”, “Miwe” та чеська “Jovak”. Німецька фірма “Diosna” пропонує тістомісильні машини; швейцарська “Rondo Doge” – обладнання для обробки тіста; шведська “Glimek” – тістоформуєчі машини та хлібні лінії.

Крім того, на вітчизняний ринок вже вийшли і турецькі постачальники, зокрема такий світовий виробник обладнання хлібзаводів та млинів, як “Hurmak”, турецька фірма «Кумкая» пропонує печі для випічки хліба, візки, борошноприсувачі, тістоміси для замішування тіста, тісто розділювачі, що забезпечують нарізку тіста, округлювачі для закачування і надання тісту округлої форми, формовщик і попередню розстіжку, клімат-контроль, що забезпечує дозрівання тіста перед відправкою в піч, хліборізки і пакувальну машину. На українському ринку присутня американська фірма “UBE”, яка пропонує автоматичні лінії з хлібонарізними та пакувальними машинами.

На ринку представлені такі російські виробники хлібопекарського обладнання: Саратовська фірма «Схід», ООО «Белкрас» - розробник та виробник універсальних хлібопекарських та кондитерських печей (конвекційних, конвекційно-ротаційних, тунельних, поверхових); ВАТ «Шебекінський машинобудівний завод» (універсальна піч тупикового типу Г4-ХПФ-Н20); ЗАТ «Техлен» виробляє пічні візки, багетні перфоровані листи, форми для випікання хліба; ООО «Эйркул» займається холодооснащенням кондитерських та хлібопекарських підприємств – виготовляє водоохолоджуюче обладнання, низько- та середньо температурні агрегати, камери шокового заморозування візкового і конвеєрного типу.

Промислових хлібопекарських печей в Україні понад 2000 штук, з них 60% - печі типу ФТЛ – це понад 1000 тупикових печей марки ФТЛ-2, що відпрацювали більше 25-30 років та вдвічі або втричі перевищили всі нормативні строки експлуатації, які не ефективні з точки зору енергозбереження. Не в кращому технічному стані й інше обладнання,

наприклад, тістоприготувальне, для обробки тіста тощо. За даними "Укрхлібпрому", в минулі роки оновлення основних виробничих засобів у галузі становило 45 % на рік, нині цей показник наближається до нуля. А початкова вартість основних засобів у результаті численних індексацій та переоцінок за умов інфляції істотно занижена порівняно з вартістю нового устаткування. Таким чином, і амортизаційні відрахування як основне джерело інвестицій не забезпечують навіть простого відтворення основних засобів. За такої ситуації оптимальний рівень рентабельності хлібного виробництва, який дозволив би оновити печі та інше устаткування, має становити 20-25%.

Вітчизняне хлібопекарне машинобудування поки що недостатньо представлене на українському ринку, а відповідно, й в незначній кількості використовується на хлібопекарних підприємствах. ВАТ «Урпродбудмаш» є одним із провідних виробників хлібопекарного та кондитерського обладнання, що випускає понад 10 його видів. Останнім часом випущені дві печі, які здатні замінити італійські аналоги. Українська піч А2-ХПК-25 розробки «УкрПродмаш» універсальна, призначена для випікання широкого асортименту виробів від житньо-пшеничного хліба до борошняних кондитерських виробів. Піч має два контури газового обігріву для оперативного регулювання температури в зонах пекарської камери, оснащена системою автоматики з імпортомним мікропроцесорним контролером. Конструкція печі має високу ступінь заводської готовності. Вартість її більш ніж в два

рази нижче від вартості аналогічних печей європейського виробництва. Таких печей за 3 роки встановлено 12 штук. Зарекомендувала себе на батоні і пшеничних сортах, в першу чергу за рахунок високої економічності по споживанню палива (газу). Сучасне вітчизняне обладнання за рівнем розробок відповідає європейським аналогам, але часто поступається останнім оснащенням спеціалізованою мікропроцесорною технікою та програмними системами керування. Для підвищення конкурентоспроможності обладнання вимагається оновлення технічної бази машинобудівних заводів, використання сучасних матеріалів та комплектуючих. В останні роки створення нових видів хлібопекарського обладнання стримується відсутністю коштів у хлібозаводів та припиненням державного централізованого фінансування науково-дослідних та конструкторських робіт з його розробок.

Велике поширення набувають тістомісильні двохшвидкісні печі німецької фірми "Діосна", але то дуже дороге задоволення. Скромні, але досить ефективні Восходівські «Прима», Шебекинські 2-х швидкісні тістомісильні машини і є Смілянська тістомісильна машина «Інтенсив». Ці машини дають реальне поліпшення якості замісу та суттєве збільшення виходів. Шебекинській і Смілянській зручні тим, що можна використовувати традиційну діжу, парк яких присутня на кожному хлібозаводі.

Для аналізу частки активної і пасивної частин основних засобів у структурі виробничих основних засобів хлібопекарських підприємств області у таблиці 2 представлено дані.

Таблиця 2

Активна і пасивна частини основних засобів у структурі виробничих основних засобів хлібопекарських підприємств Вінницької області

[складено та розраховано автором за даними фінансової звітності хлібопекарських підприємств Вінницької області]

Показники	Назва підприємств			
	ВАТ «Козятинхліб»	ТОВ «Тростянецьхліб»	ВАТ «Ладизинхліб»	Немирівський КПК
Активна частина, %				
2008 р.	17,88	69,07	67,33	27,6
2009 р.	18,55	69,48	67,33	28,82
2010 р.	20,25	69,37	41,14	28,34
2011 р.	17,26	68,9	41,14	27,12
Пасивна частина, %				
2008 р.	82,12	30,93	32,67	72,4
2009 р.	81,45	30,52	32,67	71,18
2010 р.	79,75	30,63	58,86	71,66
2011 р.	82,74	31,1	58,86	72,88

Частка активної частини основних виробничих засобів на підприємствах дещо різниться: в таких підприємствах як ТОВ «Тростянецьхліб» та ВАТ «Ладизинхліб» вона майже вдвічі перевищує її частку в порівнянні з ВАТ «Козятинхліб» і Немирівський КПК, але в жодного підприємства впродовж чотирьох аналізованих років не спостерігається позитивної динаміки зміни саме активної частини основних засобів.

Зміни, що відбулися на підприємствах впродовж аналізованого періоду свідчать про те, що на деяких хлібопекарських підприємствах відбуваються позитивні зміни в обсягах та структурі основних засобів. Ці зміни можуть бути пов'язані з усуненням морально і фізично застарілого обладнання шляхом заміни технічного та технологічного оснащення новішим, енерго- та ресурсозберігаючим.

ВИСНОВКИ

Виходячи з наших досліджень складу та структури основних засобів підприємств з позиції впливу на них галузевих особливостей, ми прийшли до висновків, що для формування ефективної структури основних засобів необхідними критеріями є оновлення та модернізації устаткування; ефективніше використання виробничих приміщень; установлення додаткового устаткування на вільній площі; ліквідації зайвого й малоефективного устаткування. Поліпшення структури основних виробничих засобів, передусім підвищення питомої ваги активної їх частини, сприяє зростанню виробництва, зниженню собівартості продукції, збільшенню грошових надходжень підприємства.

Література

1. Андрійчук В.Г. Фонди не зношуються, зношуються засоби праці // *Голос України*. -1999. - №6. - с. 3.
2. Бунич П. Амортизация основных фондов в промышленности. – М.: Госфиниздат 1977. – 156 с.
3. Виговська Н.Г. Удосконалення обліку амортизації: стан, перспективи, проблеми. – Житомир: ЖІТІ, 1998. – 340 с.
4. Городянська Л.В. Облік і аналіз нарахування та використання амортизації: Автореф. Дис. к.е.н.: 08.06.04/ Л.В. Городянська. - К.: КНЕУ, 2005. – С.6.
5. Кваша Я.Б. Амортизация и сроки службы основных фондов. – М.: Изд-во Акад. наук СССР, 1959. 228 с.
7. Мельник Л.Ю., Плаксієнко В.К., Сірко Ю.І. Економічна система суспільства: Навчальний посібник. – Дніпропетровськ: Січ, 2001. – 546 с.
8. Нидлз Б. И. Принципы бухгалтерского учета / Б. Нидлз, Х. Андерсон, Д. Колдуэлл: пер. с англ. / под ред. Я.В. Сокоова. – 2-е изд. – М.: Финансы и статистика, 1994. – 469 с.
9. Смит А. Исследование и природе и причинах богатства народов. – М.: Наука, 1993. -572 с.
10. Стоун Д., Хитчинг К. Бухгалтерский учет и финансовый анализ: Подгот. Курс: пер. с англ. Ю.А. Огибина / Под общ. Ред Лисовника Б.С. и Ярцева М.Б. – Сиб.: АОЗТ, «Литература плюс», 1993. – 272 с.
11. Підлісецький Г.М. Ресурсне забезпечення аграрного виробництва. – В кн. Основні напрямки високоефективного розвитку пореформеного агропромислового виробництва в Україні на інноваційній основі. – К.: ІАЕ УААН, 2002. – С. 350 - 356.
12. Сук Л.К. Облік капітальних вкладень // *Бухгалтерія в сільському господарстві*. – 1998. - №8. – с. 2-12.
13. Bateman T., Snell S. Management. – 13 d. – Chicago, London: Irwin, 1996. – 605p.

КОНСУЛЬТАЦІЇ**Яким чином оподатковується отримана та повернена фінансова допомога?****2. Єдиний податок.**

Відповідно до ст. 292 ПК, до складу доходу платника єдиного податку не включаються суми фінансової допомоги, **наданої на поворотній основі, отриманої та поверненої протягом 12 календарних місяців** з дня її отримання.

Таким чином, у даній статті передбачене як надання поворотної фінансової допомоги платником єдиного податку, так і отримання цієї допомоги цим платником податку.

Приклад 1. Платник єдиного податку надав поворотну фінансову допомогу платнику податку на прибуток 8 січня 2013 року у розмірі 1000 грн. Частина допомоги у розмірі 700 грн. повернута платнику єдиного податку 25 грудня 2014 року, а інша частина у розмірі 300 грн. – повернута 29 січня 2014 року.

1) Відповідно до ст. 135 ПК при поверненні фінансової допомоги у майбутніх періодах податковій зобов'язання **особи, яка надала поворотну фінансову допомогу, не змінюються як при її видачі, так і при її зворотному отриманні** Таким чином, враховуючи ст. 135 та ст. 292 ПК, податкові зобов'язання платника єдиного податку не змінилися.

2) Відповідно до ст. 135 ПК до складу доходів отримувача фінансової допомоги за 2013 рік включатиметься сума у розмірі 300 грн. За 2014 рік у отримувача сума витрат збільшиться на 300 грн.

Приклад 2. Аналогічний попередньому, проте поворотну фінансову допомогу надає платник податку на прибуток.

Відповідно до ст. 135 ПК суми поворотної фінансової допомоги, отриманої підприємством у звітному податковому періоді, що залишаються неповерненими на кінець такого звітного періоду, включаються до складу доходів у випадку, коли фінансова допомога отримана від осіб, які не є платниками податку на прибуток (в тому числі нерезидентів), або осіб, які мають пільги зі сплати податку на прибуток. У разі отримання фінансової допомоги від платника податку на прибуток на загальних підставах включення таких сум до складу доходів Податковим кодексом не передбачається.

*Анна Туманян
Юрисконсульт
Аудиторської фірми «Аналітик»
Ao.tumanian@gmail.com*