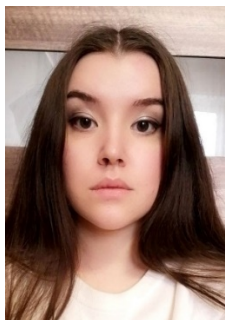


УДК 338.439.4

**Чабанец Светлана Витальевна***магистрант,**кафедра бухгалтерского учета и налогообложения,**Байкальский государственный университет,**г. Иркутск, Российская Федерация,**e-mail: Schabanets@bk.ru*

ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация. Хлебопекарная промышленность является неотъемлемой частью, обеспечивающей потребность населения в продуктах питания. Выпечка хлеба относится к обрабатывающему производству. Общие принципы бухгалтерского учета ничем не отличаются от учета на других предприятиях данной отрасли. Но, даже такой вид деятельности, как производство хлеба имеет свои отраслевые особенности в бухгалтерском учете. В данной статье рассмотрены основные особенности учета хлебобулочного производства.

Ключевые слова: хлебобулочное производство, хлеб, хлебобулочные изделия, бухгалтерский учет, особенности учет, возвратные отходы.

Svetlana V. Chabanets*Master's Degree Student,**Department of Accounting and Taxation,**Baikal State University,**Irkutsk, Russian Federation,**e-mail: Schabanets@bk.ru*

FEATURES OF ACCOUNTING IN THE PRODUCTION OF BREAD AND BAKERY PRODUCTS

Abstract. The baking industry is an integral part that provides the population with food needs. Baking bread refers to the manufacturing industry. The general principles of accounting are no different in other enterprises in this industry. But, even such an activity as the production of bread has its own accounting features. This article discusses in detail the main features of accounting for bakery production.

Keywords: bakery production, bread, bakery products, accounting, accounting features, returnable waste.

Одной из основных отраслей пищевой промышленности является производство хлеба и хлебобулочных изделий. В настоящее время в России работает около 750 крупных и средних хлебопекарных предприятий и около 12,5 тыс. малых предприятий. Для хлебопекарной отрасли России характерна концентрация

производственных мощностей на крупных предприятиях и одновременно большое количество малых предприятий. Доля промышленных (крупных и средних) предприятий, выпекающих хлеб и хлебобулочные изделия на рынке, составляет 72%, доля малых пекарен и пекарен при сетевых магазинах составляет 28%.

Существует большой выбор ассортимента по продукции данной отрасли. Для более полного удовлетворения потребностей населения ежегодно увеличивается объем производства, улучшается рецептура, а также расширяется ассортимент изделий. Все это приводит к увеличению производственных затрат предприятий. Производство хлеба и хлебобулочных изделий имеет технологические особенности в организации производственного процесса, что требует соответствующего бухгалтерского учета.

В ходе исследования, проведенного NeoAnalytics на тему «Российский рынок хлеба и хлебобулочных изделий: итоги 2019 г., прогноз до 2022 г.», было установлено, что 2019–2020 гг. были относительно удачными для российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий и даже отмечался прирост, несмотря на снижение показателей в остальных отраслях экономики. По итогам 2019 г. увеличение объема рынка было зафиксировано на отметке 6,2%, что практически находится на одном уровне с динамикой оборота розничной торговли и опережает рост денежных доходов населения. Для 2017–2020 гг. наблюдалось снижение спроса на дорогие сорта хлеба и сдобные изделия и увеличение спроса на более дешевые хлебобулочные изделия. Отмечено, что доля импорта в структуре рынка хлебобулочной продукции незначительная и составляет менее 2%.

Данные исследований подтверждают значение данной отрасли, так как хлеб и хлебобулочные изделия относятся к товарам первой необходимости и важны для обеспечения экономической безопасности государства.

К одной из особенностей, влияющим на систему бухгалтерского учета в данном производстве можно отнести группировку затрат на производство хлеба, на хлебные, булочные, кондитерские и прочие для определения себестоимости каждого вида продукции. В производстве хлебобулочных изделий наиболее эффективным методом является поперечный. Суть данного метода заключается в том, что все затраты распределяются между однородной продукцией, которая в свою очередь проходит стадии обработки в массовом производстве. Данные стадии обработки сырья являются переделами. В каждом из переделов собирают прямые затраты.

В затратах первого передела будут учитывать:

- расходы на исходное сырье, переданное в переработку;
- прямые расходы на обработку сырья до полуфабриката;
- косвенные расходы по переделу.

В затраты следующих переделов будут входить:

- себестоимость полуфабриката;
- прямые затраты, необходимые для переработки;
- косвенные расходы.

В конечном итоге готовая продукция будет иметь себестоимость, в которой будут включены все расходы по ее созданию.

При этом следует учитывать, что производство может быть бесполуфабрикатным, то есть без реализации полуфабрикатом на сторону, например, тесто. В этом случае нет необходимости учитывать затраты на производство полуфабрикатов отдельно, то есть в состав готовой продукции не включается стоимость полуфабриката и конечный результат по себестоимости готовой продукции складывается из сумм затрат по каждому переделу.

Полуфабрикаты могут являться отдельным видом готовой продукции или ее частью, которая может использоваться в производстве или реализовываться. В этом случае по каждому из переделов для учета себестоимости применяется счет 21 «Полуфабрикаты собственного производства», при этом фактическая себестоимость рассчитывается по каждому переделу с учетом наличия остатков незавершенного производства на начало и конец месяца.

Второй особенностью производства хлеба и хлебобулочных изделий является определение норм выхода. Готовую продукцию и сырьё учитывают в «нормативном выражении», т.к. в производственном процессе наблюдается ощутимый прирост массы используемых ресурсов и объема. Определение веса готовой продукции необходимо для достоверных данных учета. Для расчета объема выхода готовой продукции в данной отрасли использует специально установленные формулы корректировок. Такая корректировка необходима при отклонении параметров сырья от базовых. По этой формуле определяется выпуск готовой продукции в горячем виде. Определив вес готовой продукции в натуральном выражении, возникает необходимость сделать соответствующие поправки и учитывать естественную потерю массы при остывании хлеба в бухгалтерском учете.

Третья особенность хлебобулочного производства заключается в определении и учете норм расхода сырья. Норма расхода необходима для определения пропорций рецептуры. Для расчета нормы, следует исходить из формулы расчета выхода готовой продукции. Норма расхода сырья и выпуск готовой продукции взаимосвязаны между собой, т.к. сверка расходов по нормам с фактическим расходом сырья, позволяет установить перерасход или экономию за определенный период, а также проконтролировать, соблюдался ли выход из производства продукции нужного качества.

Четвертой особенностью изготовления хлебобулочных изделий является наличие возврата отходов продукции. Возвратные отходы на данном предприятии разделяют на перерабатываемые и реализуемые отходы. К таким отходам относят остатки теста или муки с оборудования, остатки не отгруженной готовой продукции, брак (деформированный или пригоревший) и не реализованной продукцию (возврат).

Возвратные отходы оцениваются:

- отходы теста – плановая себестоимость;
- отходы, используемые в производстве – стоимость муки, входящей в них;
- отходы, реализуемые на стороне – по цене реализации.

Учет возвратных отходов осуществляется в бухгалтерском учете следующими проводками:

- поступление отходов отражается по дебету 10/6 и кредиту 23,21,20.
- Если данные отходы используются в производстве, то в учете их передача в производство отражается обратной проводкой;
- - при реализации отходов выручка от продаж отражается по дебету 62,76, кредит 91/1, при этом на списание себестоимости проданных отходов составляется проводка дебет 91/2, кредит 10/6.

Безвозвратные отходы не подлежат оценки и отдельному учету.

В налоговом учете возвратные отходы тоже имеют свою особенность. Согласно п.6 ст. 254 НК РФ, если данные отходы могут использоваться предприятиями как полноценный материал и учитывается как сырье, а не отходы.

Таким образом, проведенное теоретическое исследования позволяет сделать вывод, что бухгалтерский учет в производстве хлеба и хлебобулочных изделий обусловлен особенностями: учета затрат, определением нормы выхода, норм расходов сырья и учета отклонений от данных норм, наличием возврата готовой продукции и возвратных и безвозвратных отходов. Данные особенности следует учитывать при организации бухгалтерского и налогового учета расходов и доходов предприятия и утвердить в приказе по учетной политике. Система учета, построенная на основании законодательства, с учетом отраслевых особенностей, позволит осуществлять постоянный контроль над соблюдением норм расхода сырья, возникающими потерями и рисками, а также применять новые подходы к организации учета которые позволят рационально использовать трудовые и материальные ресурсы.

Список использованной литературы

1. О бухгалтерском учете : Федер. закон РФ от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ : (ред. от 30.12.2021) // СПС «Консультант Плюс».
2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) : Федер. закон РФ от 05.08.2000 г. № 117-ФЗ : (ред. от 29.11.2021) // СПС «Консультант Плюс».
3. Корзоватых Ж. М. Классификация затрат на хлебопекарных предприятиях / Ж. М. Корзоватых, Т. А. Иншакова // Economics. – 2017. – № 5 (26) – С. 70–72.
4. Седова Е. И. Особенности организации учета затрат на хлебопекарном производстве / Е. И. Седова, К. Ю. Гамазина // Журнал «Вестник университета». – 2016. – № 11 – С.153–156.
5. NeoAnalytics, 22 мая 2020 //Анализ российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий: итоги 2019 г., прогноз до 2022 г.
6. Сивова М. Ведение бухгалтерского учета в производстве хлеба (нюансы) / М. Сивова // Бухгалтерский учет в 2021–2022 годах. – 2021. URL: https://nalog-nalog.ru/buhgalterskij_uchet/vedenie_buhgalterskogo_ucheta/vedenie_buhgalterskogo_ucheta_v_proizvodstve_hleba_nyuansy/.