Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

Псковский государственный политехнический институт

Финансово–экономический факультет

Кафедра «Финансы и кредит»

Контрольная работа

по дисциплине

Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отраслях

производственной сферы

На тему:

Учет затрат и калькулирование себестоимости в мясоперерабатывающем производстве

Выполнила: студентка

группы 673-1206С шифр 0867162

Охотникова Л.В.

Проверила: Будасова В.А.

Псков 2011

**Содержание**

Введение

Глава 1. Учет затрат и калькулирование себестоимости в мясоперерабатывающем производстве

1.1 Особенности учета затрат и калькулирование себестоимости продукции в колбасном производстве

1.2 Журнал (книга) учета закладки сырья и выхода готовой продукции

Глава 2. Задачи

Заключение

Список использованной литературы

**Введение**

В современных условиях становления рыночной экономики и совершенствования управления, выработки новой стратегии развития предприятий усиливаются роль и значение системы бухгалтерского управленческого учета. Требуется не только соизмерять произведенные затраты с полученными доходами, но и вести активный поиск эффективного использования каждого вложенного рубля в производственную, коммерческую и финансовую деятельность предприятий и организаций. Одним из наиболее важных участков бухгалтерского управленческого учета являются учет затрат на производство и калькулирование себестоимости выпускаемой продукции, выполняемых работ или оказанных услуг. В себестоимости продукции, как синтетическом показателе, отражаются все стороны производственной и финансово-хозяйственной деятельности организации. От уровня себестоимости продукции зависят объем прибыли и уровень рентабельности предприятия. Затраты на производство изделия выступают важнейшим элементом при определении конкурентоспособной продажной цены; информация о себестоимости продукции часто лежит в основе прогнозирования и управления производством и затратами; знание себестоимости необходимо для определения сальдо материальных счетов на конец отчетного периода.

Цель контрольной работы - рассмотреть теоретический аспект учета затрат и калькулирование себестоимости продукции в колбасном производстве

**Глава 1. Учет затрат и калькулирование себестоимости в мясоперерабатывающем производстве**

**1.1 Особенности учета затрат и калькулирование себестоимости продукции в колбасном производстве**

На отечественных предприятиях выпускают широкий ассортимент колбасных изделий. В зависимости от тепловой обработки их подразделяют на вареные, полукопченые и копченые, а по составу используемого сырья на:

мясные — вареные, фаршированные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы, полукопченые и копченые (сырокопченые и варено-копченые) колбасы;

субпродуктовые — ливерные колбасы, паштеты, зельцы и студни;

кровяные — кровяные колбасы.

Эффективность финансово-хозяйственной деятельности колбасных предприятий в немалой степени зависит от состояния производственного учета, на который оказывают влияние такие факторы, как организационно-правовая форма предприятия, производственная структура, объем деятельности, технология производства и т. д.

По степени самостоятельности колбасные предприятия могут функционировать в виде самостоятельных юридических лиц либо входят в состав других организаций и предприятий как обособленное производственное подразделение.

По масштабу производственной деятельности колбасные предприятия могут быть крупными и мелкими.

На крупных предприятиях применяется цеховая структура управления.

Каждую производственно-хозяйственную структуру возглавляет отдельное материально ответственное лицо. На мелких же предприятиях на заведующего колбасным цехом могут быть возложены обязанности заведующего производством, кладовщика по материалам, топливу и готовой продукции. Данный фактор влияет на порядок документального оформления хозяйственных операций, систему отчетности материально ответственных лиц, формирование себестоимости продукции и т. д.

В зависимости от характера технологического процесса колбасные предприятия относятся к обрабатывающим отраслям производства, в которых готовый продукт получают путем последовательной обработки исходного сырья на отдельных технологических прерывных стадиях (фазах).

Производство колбасных изделий состоит из двух фаз:

производство полуфабрикатов;

производство колбас и копченостей.

На первой фазе происходит разделка мяса, т. е. обвалка и жиловка. В процессе же обвалки мясо отделяется от костей. В процессе жиловки из мяса выделяются сухожилья, соединительная ткань (пленки), жир, в результате которого получают полуфабрикат для производства колбас (обвяленное и жилованное мясо), а также жир, шпиг, жилки, кости и отходы.

Вторая фаза колбасного производства заключается в изготовлении колбасных изделий из жилованного мяса и состоит из следующих процессов: измельчение мяса, перемешивание его с водой до тестообразного состояния; приготовление фарша; шприцовка колбас (набивка в оболочку); термическая обработка — варка, обжарка, копчение, сушка, остывание, упаковка и маркировка.

Применительно к двум указанным фазам и строится учет затрат в колбасном производстве, который соответствует условиям применения попередельного (попроцессного) метода учета затрат и калькулирования себестоимости продукции.

Себестоимость колбасных изделий исчисляется по следующим статьям затрат:

1. Сырье, основные материалы и полуфабрикаты.

2. Возвратные отходы (вычитаются).

3. Вспомогательные материалы.

4. Топливо и энергия на технологические цели.

5. Расходы на оплату труда производственных рабочих.

6. Отчисления на социальные нужды.

7. Расходы на научные исследования и опытно-конструкторские разработки.

8. Расходы по эксплуатации производственных машин и оборудования.

9. Общепроизводственные (цеховые) расходы.

10. Прочие производственные расходы.

11. Итого общецеховая производственная себестоимость.

12. Общехозяйственные расходы.

13. Итого общезаводская производственная себестоимость.

14. Расходы на продажу.

15. Всего полная себестоимость.

В статью "Сырье, основные материалы и полуфабрикаты" включаются затраты на сырье, материалы и полуфабрикаты, которые входят в состав вырабатываемой продукции как ее основа или являются необходимыми компонентами при изготовлении продукции.

Сырьем для колбасного производства служит мясо на костях, субпродукты, шпик, пищевая кровь и другие продукты, получаемые от переработки скота. В качестве основных материалов используются мука пшеничная и картофельная, яйца, масло животное, кишечная оболочка, соль, сахар, перец, чеснок, лук и др.

Мясо в обвалочный цех (отделение) поступает со складов (холодильников) по лимитно-заборным картам в соответствии с производственным заданием в тушах, полутушах или кусках в мороженом, остывшем или парном виде. На мелких колбасных предприятиях передача мяса из кладовой в обвалочное отделение документально не оформляется. Если мясо поступает в мороженом виде, оно подлежит дефростации (размораживанию), причем масса его несколько уменьшается. Размораживание мяса оформляется актом на дефростацию, в котором указываются дата получения мяса и номер документа, по которому оно получено, количество туш или полутуш, масса в килограммах до и после размораживания. Поступившее в обвалочный цех (отделение) мясо подвергается обвалке и жиловке, в результате которыхполучают обваленное и жилованное мясо (по сортам), жир-сырец, шпик, жилки, кости и отходы. Результаты обвалки и жиловки мяса записывают в журнал (книгу) учета, который открывается на месяц на каждый вид мяса. Записи в журнале производятся мастером цеха.

Журнал учета обвалки и жиловки мяса служит основанием для списания сырья и оприходования полуфабриката (жилованного мяса), сала, жира-сырца, костей, жилок и отходов. Расход мяса в течение дня на обвалку и жиловку определяют исходя из поступившего его количества за день и остатков неразделанного мяса на начало и конец дня. Для контроля за правильностью учета выходов полуфабрикатов кости, жилки и зачистки взвешивают и оценивают отдельно по каждому вида сырья (говядина, свинина, баранина).

В тех случаях, когда при разделке мяса готовят сырье для копченостей на костях (окорочки, грудинки), в журнале, в соответствующих свободных графах выхода, указываются полуфабрикаты с пометкой "на костях", что имеет значение при определении выхода полуфабрикатов в натуре.

Журнал учета обвалки и жиловки мяса служит основанием для определения себестоимости полуфабрикатов, получаемых от разделки мяса. Калькуляции себестоимости полуфабрикатов составляются только по стоимости сырья. Все остальные расходы, связанные с обвалкой и жиловкой мяса, относятся непосредственно на себестоимость колбас и копченостей. При определении стоимости жилованного мяса и других полуфабрикатов из стоимости сырья вычитают стоимость сопутствующей продукции и возвратных отходов по внутренним ценам.

В качестве калькуляционной единицы принимают 1 т мяса жилованного говяжьего I сорта, свинины полужирной, баранины жилованной, окорока (переднего и заднего). Остальные полуфабрикаты приводят к калькуляционной единице по установленным коэффициентам. Себестоимость калькуляционной единицы определяют делением стоимости жилованного мяса и других полуфабрикатов на общее количество в приведенных единицах.

Жилованное мясо, жир передаются в посолочное отделение колбасного цеха. Кости передаются, как правило, предприятиям общественного питания, зверохозяйствам и кон- сервным предприятиям по утвержденным отпускным ценам. На консервных предприятиях из костей варят бульон, используемый как компонент для приготовления паштетов.

В посолочном отделении колбасного цеха поступившее жилованное мясо солят и для выдерживания (созревания) закладывают в специальные стандартные мерные тары, на которые прикрепляют ярлык-паспорт. В нем указывают номер и емкость тары, наименование и вес мясопродукта, дату посола.

Для контроля за количеством в посоле жилованного мяса и полуфабрикатов для копченостей мастер поселочного отделения ведет журнал (книгу) учета сырья в посоле. Приход и расход мяса и полуфабрикатов регистрируются в журнале на основании первичных документов, сверенных с учетными данными других регистров.

После выдержки (созревания) посоленное жилованное мясо и полуфабрикаты используются для приготовления фарша и копченостей.

Количество жилованного мяса, отпущенного для производства колбасных изделий, определяется расчетным путем. К остатку мяса в посоле на начало месяца прибавляется количество мяса, переданного в посол за отчетный месяц, и вычитается остаток мяса в посоле на конец месяца при условии, что другим производствам отпуск мяса в отчетном месяце не производился. Если жилованное мясо в посоле передавалось котлетному, пельменному или другим производствам, то этот отпуск принимают в расчет при определении массы жилованного мяса, переданного на выработку колбасных изделий.

Из полученного посоленного мяса в колбасном цехе приготавливают фарш, для чего используют также шпик, муку пшеничную и картофельную, масло животное и другие не- обходимые компоненты. После этого производится шприцовка колбас (набивка в оболочку), термическая обработка (варка, обжарка, копчение, сушка, остывание), упаковка и маркировка.

Субпродукты учитываются и списываются в колбасное производство в сыром виде. Если по рецептуре предусмотрена закладка вареных или жилованных субпродуктов, то в первичной документации масса субпродуктов отражается в вареном или жилованном виде, а также в сыром виде. В этом случае массу субпродуктов в сыром виде определяют из расчета норм отхода и увара: для субпродуктов I категории — в целом, для субпродуктов II категории — по наименованиям.

Кишечную и искусственную оболочку учитывают по каждому наименованию кишок, по количеству пучков или штук каждого калибра и сорта. Одновременно кишечную оболочку, фактически израсходованную на выработку колбас за отчетный месяц, выражают в единицах фаршеемкости путем умножения количества кишечной оболочки на установленные нормы.

Расход бараньей черевы по фаршеемкости учитывают отдельно

**1.2 Журнал (книга) учета закладки сырья и выхода готовой продукции**

Закладка сырья для приготовления фарша и выпуска готовой продукции отражается в журнале (книге) учета закладки сырья и выхода готовой продукции. Записи в журнал производятся заведующим производством. Закладка сырья для приготовления фарша и выпуска готовой продукции отражается в журнале (книге) учета закладки сырья и выхода готовой продукции. Записи в журнал производятся заведующим производством (мастером) ежедневно. На крупных колбасных предприятиях журнал открывается на каждый вид изделий на месяц. На мелких предприятиях такой журнал ведется на отдельные группы изделий: вареные, варено-копченые, копченые и т. п. Итоги журналов являются основанием для списания сырья и материалов на выработку колбасных изделий.

Все журналы оперативного учета являются первичными документами производственного учета и служат основанием для составления отчетов, отражающих движение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и тары. На крупных предприятиях заведующие цехов составляют производственные отчеты, характеризующие движение мате- риалов в рамках производственных цехов. На мелких колбасных предприятиях материальный отчет составляет заведующий колбасным цехом, который одновременно выполняет функции кладовщика по материалам и готовой продукции. Особенность отчета состоит в том, что в нем складской и производственный учет материалов совмещен, т. е. движение материалов, топлива и тары отражается в целом по колбасному производству без подразделений на кладовую и производственный цех. Кроме того, в отчете обособленно отражается движение готовой продукции.

Расход материалов показывается как по всему цеху, так и по полуфабрикатам и готовым изделиям. При этом расход материалов отражается как фактически, так и по норме.

Затраты сырья, основных материалов и полуфабрикатов в себестоимость отдельных видов изделий включаются прямым путем по учетным ценам. По истечении месяца к этой стоимости присоединяют разницу между учетной и фактической стоимостью материалов. Кишечную оболочку в себестоимость продукции включают пропорционально весу колбасных изделий и коэффициентам фаршеемкости.

По статье "Возвратные отходы (вычитаются)" показывается стоимость возвратных отходов, исключаемая из затрат на сырье, основные материалы и полуфабрикаты. К возвратным отходам в колбасном производстве относятся кости, жилки, сухожилья, технические зачистки и др. Возвратные отходы учитываются по ценам возможного их использования или реализации. Безвозвратные отходы и технологические потери (угары, усушки, улетучивание и т. п.) оценке не подлежат.

В статью "Вспомогательные материалы" включаются затраты на материалы, которые не образуют вещественную основу изготовляемой продукции и используются для придания готовому продукту определенных потребительных свойств. К вспомогательным материалам в колбасном производстве относят целлофаны, шпагаты для вязки колбасных изделий, смазочные, обтирочные материалы и др.

Вспомогательные материалы в себестоимость отдельных видов изделий включаются по прямому признаку либо пропорционально плановым нормам на выпуск продукции.

Вспомогательные материалы на этой статье отражаются по единым учетным ценам, а в конце месяца к этой стоимости добавляют разницу между учетной ценой и фактической их стоимостью.

Остальные затраты отражаются так же, как и на других мясоперерабатывающих предприятиях.

При калькулировании себестоимости колбасных изделий необходимо учитывать незавершенное производство (мясо жилованное, копчености в посоле, колбасные изделия, незаконченные обработкой и т. д.). Для этого на 1-е число каждого месяца проводится инвентаризация и оценка незавершенного производства путем подсчета, взвешивания и измерения. Данные о незавершенном производстве заносятся в инвентаризационные описи, на основании которых определяются затраты, относящиеся к незавершенному производству. Фарш копченых и полукопченых колбасных изделий с длительным сроком сушки приводят к массе готовой продукции по установленным нормам выходов.

Остатки незавершенного производства на конец месяца оцениваются, как правило, по плановой производственной себестоимости и отражаются в учете в виде дебетового сальдо на счете 20 "Основные производства".

Обваленное и жилованное мясо оценивается по фактической стоимости израсходованного сырья (минус возвратные отходы) и, как правило, в бухгалтерском учете отражается на счете 10 "Материалы".

В колбасном производстве в зависимости от мощности предприятий в качестве калькуляционной единицы может применяться 1 т или 1 ц каждого вида и наименования колбасных изделий и копченостей. Калькуляция себестоимости изделий строится таким образом, чтобы по каждому их виду и наименованию можно было сравнивать фактические и плановые затраты.

затрата себестоимость калькулирование

**Глава 2. Задачи. Вариант 1**

**Задача 1**

а) Отразить корреспонденцию счетов по операциям в журнале хозяйственных операций;

б) составить карточки аналитического учета по каждому заказу и общепроизводственным и общехозяйственным расходам;

в) составить ведомости распределения общепроизводственных и общехозяйственных расходов (база распределения – основная заработная плата производственных рабочих);

г) составить отчетную калькуляцию законченных заказов №1 и №2 (заказы №3 и №4 не закончены).

Для выполнения задачи известно следующее:

* калькуляция НЗП по заказам №1 и 2 на начало месяца:

|  |  |
| --- | --- |
| Статьи калькуляции | Вариант I |
| Заказ №1 | Заказ №2 |
| 1. Сырья и материалы | 2870 | 3500 |
| 2. Зарплата производственных рабочих с отчислениями | 10800 | 560 |
| 3. Расходы по освоению новых видов продукции | 300 | 130 |
| 4. Общепроизводственные расходы | 250 | 400 |
| 5. Потери от брака | 30 | 80 |
| 6. Общехозяйственные расходы | 4000 | 3800 |

Журнал регистрации хозяйственных операций ООО «Сигма» за март 2011г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Хозяйственные операции | Корреспонденция счетов | Сумма |
| Дт. | Кт. | I |
| 2 | 3 | 4 |
| Израсходованы материалы (по факт.себестоимости) на следующие цели:а) выполнение заказа №1б) выполнение заказа №2в) выполнение заказа №3г) выполнение заказа №4д) для общепроизводственных нужде) для общехозяйственных нужд | 202020202526 | 101010101010 | 40004500100002000015002000 |
| Начислена основная заработная плата:а) на заказ №1б) на заказ №2в) на заказ №3г) на заказ №4д) персоналу цехове) администрации ООО “Сигма” | 202020202526 | 707070707070 | 3000400035003900600010000 |
| Начислен ЕСН (взносы)а) на заказ №1б) на заказ №2в) на заказ №3г) на заказ №4д) на общепроизводственные расходые) на общехозяйственные расходы | 202020202526 | 696969696969 | 102013601190132620403400 |
| Начислены амортизационные отчисления по основным средствам:а) общепроизводственного назначенияб) общехозяйственного назначения | 2526 | 0202 | 3000750 |
| Начислены амортизационные отчисления по нематериальным активам:а) общепроизводственного назначенияб) общехозяйственного назначения | 2526 | 0505 | 200300 |
| Списаны со вспомогательного производства расходы по текущему ремонту основных средств:а) общепроизводственного назначенияб) общехозяйственного назначения | 2526 | 2323 | 12002300 |
| Утвержден авансовый отчет о командировочных расходах подотчетного лица | 20 | 71 | 6300 |
| Расходы по освоению новой продукции отнесены на:а) на заказ №1б) на заказ №2в) на заказ №3г) на заказ №4 | 20202020 | 97979797 | 400300390215 |
| Списаны на заказы общепроизводственные расходы:а) на заказ №1б) на заказ №2в) на заказ №3г) на заказ №4 | 20202020 | 25252525 | 2899,523875,323387,423777,74 |
| Списан из производства окончательный брак:а) заказа №1б) заказа №2 | 2828 | 2020 | 190100 |
| Оприходован брак деталей* по заказу №1
* по заказу №2
 | 2020 | 2828 | 9060 |
| Списаны на заказы общехозяйственные расходы:а) на заказ №1б) на заказ №2в) на заказ №3г) на заказ №4 | 20202020 | 26262626 | 39005212,54556,255081,25 |
| Отразить потери от брака* заказа №1
* заказ №2
 | 2020 | 2828 | 10040 |
| Списывается себестоимость законченных заказов* заказа №1 (план)
* заказа №2 (план)
 | 4040 | 2020 | 2000025000 |
| Списываются отклонения фактической себестоимости от плановой* заказ №1
* заказ №2
 | 90.290.2 | 4040 | 13379,522657,82 |

**Решение:**

Карточка аналитического учета по заказу №1

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 97 | 25 | 28 | 26 | Итого |
|  | 20 | №1 | Сырье и материалы | 4000 |  |  |  |  |  | 4000 |
|  | 20 | №1 | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 4020 |  |  |  |  | 4020 |
|  | 20 | №1 | Расходы по освоению новых видов продукции |  |  | 400 |  |  |  | 400 |
|  | 20 | №1 | Общепроизводственные расходы |  |  |  | 2899,52 |  |  | 2899,52 |
|  | 20 | №1 | Потери от брака |  |  |  |  | 100 |  | 100 |
|  | 20 | №1 | Общехозяйственные расходы |  |  |  |  |  | 3900 | 3900 |
|  |  |  | Итого | 4000 | 4020 | 400 | 2899,52 | 100 | 3900 | 15319,52 |

Карточка аналитического учета по заказу №2

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 97 | 25 | 28 | 26 | Итого |
|  | 20 | №2 | Сырье и материалы | 4500 |  |  |  |  |  | 4500 |
|  | 20 | №2 | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 5360 |  |  |  |  | 5360 |
|  | 20 | №2 | Расходы по освоению новых видов продукции |  |  | 300 |  |  |  | 300 |
|  | 20 | №2 | Общепроизводственные расходы |  |  |  | 3875,32 |  |  | 3875,32 |
|  | 20 | №2 | Потери от брака |  |  |  |  | 40 |  | 40 |
|  | 20 | №2 | Общехозяйственные расходы |  |  |  |  |  | 5212,5 | 5212,5 |
|  |  |  | Итого | 4500 | 5360 | 300 | 3875,32 | 40 | 5212,5 | 19287,82 |

Карточка аналитического учета по заказу №3

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 97 | 25 | 26 | и т.д. | Итого |
|  | 20 | №3 | Сырье и материалы | 10000 |  |  |  |  |  | 10000 |
|  | 20 | №3 | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 4690 |  |  |  |  | 4690 |
|  | 20 | №3 | Расходы по освоению новых видов продукции |  |  | 390 |  |  |  | 390 |
|  | 20 | №3 | Общепроизводственные расходы |  |  |  | 3387,42 |  |  | 3387,42 |
|  | 20 | №3 | Общехозяйственные расходы |  |  |  |  | 4556,25 |  | 4556,25 |
|  |  |  | Итого | 10000 | 4690 | 390 | 3387,42 | 4556,25 |  | 23023,67 |

Карточка аналитического учета по заказу №4

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 97 | 25 | 26 | и т.д. | Итого |
|  | 20 | №4 | Сырье и материалы | 20000 |  |  |  |  |  | 20000 |
|  | 20 | №4 | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 5226 |  |  |  |  | 5226 |
|  | 20 | №4 | Расходы по освоению новых видов продукции |  |  | 215 |  |  |  | 215 |
|  | 20 | №4 | Общепроизводственные расходы |  |  |  | 3777,74 |  |  | 3777,74 |
|  | 20 | №4 | Общехозяйственные расходы |  |  |  |  | 5081,25 |  | 5081,25 |
|  |  |  | Итого | 20000 | 5226 | 215 | 3777,74 | 5081,25 |  | 34299,99 |

Карточка аналитического учета по общепроизводственным расходам

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 02 | 05 | 23 | и т.д. | Итого |
|  | 25 | ОПР | Сырье и материалы | 1500 |  |  |  |  |  | 1500 |
|  | 25 | ОПР | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 8040 |  |  |  |  | 8040 |
|  | 25 | ОПР | Амортизационные отчисления по ОС |  |  | 3000 |  |  |  | 3000 |
|  | 25 | ОПР | Амортизационные отчисления по НМА |  |  |  | 200 |  |  | 200 |
|  | 25 | ОПР | Расходы со вспомогательного производства |  |  |  |  | 1200 |  | 1200 |
|  |  |  | Итого | 1500 | 8040 | 3000 | 200 | 1200 |  | 13940 |

Карточка аналитического учета по общехозяйственным расходам

|  |  |
| --- | --- |
| Дебет | Кредит счетов |
| Цех | Счет | Заказ | Статья расходов | 10 | 70,69 | 02 | 05 | 23 | и т.д. | Итого |
|  | 26 | ОХР | Сырье и материалы | 2000 |  |  |  |  |  | 2000 |
|  | 26 | ОХР | Зарплата производственных рабочих с отчислениями |  | 13400 |  |  |  |  | 13400 |
|  | 26 | ОХР | Амортизационные отчисления по ОС |  |  | 750 |  |  |  | 750 |
|  | 26 | ОХР | Амортизационные отчисления по НМА |  |  |  | 300 |  |  | 300 |
|  | 26 | ОХР | Расходы со вспомогательного производства |  |  |  |  | 2300 |  | 2300 |
|  |  |  | Итого | 2000 | 13400 | 750 | 300 | 2300 |  | 18750 |

Ведомость распределения общепроизводственных расходов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды оказываемых услуг | Счет | База распределения (основная заработная плата производственных рабочих) | Общепроизводственные расходы |
| % распределения | Сумма |
| Заказ №1 | 25 | 3000 | 20,8 | 2899,52 |
| Заказ №2 | 25 | 4000 | 27,8 | 3875,32 |
| Заказ №3 | 25 | 3500 | 24,3 | 3387,42 |
| Заказ №4 | 25 | 3900 | 27,1 | 3777,74 |
| Итого |  | 14400 | 100 | 13940 |

Ведомость распределения общехозяйственных расходов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды оказываемых услуг | Счет | База распределения (основная заработная плата производственных рабочих) | Общепроизводственные расходы |
| % распределения | Сумма |
| Заказ №1 | 26 | 3000 | 20,8 | 3900 |
| Заказ №2 | 26 | 4000 | 27,8 | 5212,5 |
| Заказ №3 | 26 | 3500 | 24,3 | 4556,25 |
| Заказ №4 | 26 | 3900 | 27,1 | 5081,25 |
| Итого |  | 14400 | 100 | 18750 |

Отчетная калькуляция по заказам №1 и №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статьи калькуляции | Заказ №1 | Заказ№2 |
| НЗП на нач.пер. | Затраты отч.пер. | Итого производственная себестоимость | НЗП на нач пер. | Затраты отч.пер. | Итого производственная себестоимость |
| Сырье и материалы | 2870 | 4000 | 6870 | 3500 | 4500 | 8000 |
| Зарплата производственных рабочих с отчислениями | 10800 | 4020 | 14820 | 560 | 5360 | 5920 |
| Расходы по освоению новых видов продукции | 300 | 400 | 700 | 130 | 300 | 430 |
| Общепроизводственные расходы | 250 | 2899,52 | 3149,52 | 400 | 3875,32 | 4275,32 |
| Потери от брака | 30 | 100 | 130 | 80 | 40 | 120 |
| Общехозяйственные расходы | 4000 | 3900 | 7900 | 3800 | 5212,5 | 9012,5 |
| Итого производственная себестоимость | 18250 | 15319,52 | 33569,52 | 8470 | 19287,82 | 27757,82 |

**Задача №2**

Рассчитайте себестоимость внутрипроизводственных услуг на основе данных учета мест возникновения затрат и использования дополнительных ставок.

За отчетный период три производственных участка на предприятии пользовались услугами ремонтной мастерской. Издержки ремонтной мастерской в сумме 16000 д. е. складываются из (д. е.):

- зарплаты за ремонтные работы 4000;

- одноэлементных затрат на материалы 2 000;

- накладных расходов 10000.

Одноэлементные затраты по выполнению заказов на ремонт распределяются по производственным участкам в следующих соотношениях.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Производственный участокВид одноэлементных затрат | 1 | 2 | 3 |
| Зарплата за ремонтные работы | 25 | 55 | 20 |
| Одноэлементные затраты на материалы | 25 | 65 | 10 |
| Накладные расходы | 20 | 60 | 20 |

Определите величину затрат производственных участков.

Решение:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид одноэлементных затрат | Участок №1 | Участок №2 | Участок №3 | Итого издержек |
| % | сумма | % | сумма | % | сумма | сумма |
| Зарплата за ремонтные работы | 25 | 1000 | 55 | 2200 | 20 | 800 | 4000 |
| Одноэлементные затраты на материалы | 25 | 500 | 65 | 1300 | 10 | 200 | 2000 |
| Накладные расходы | 20 | 2000 | 60 | 6000 | 20 | 2000 | 10000 |
| Величина затрат производственных участков |  | 3500 |  | 9500 |  | 3000 | 16000 |

**Заключение**

В контрольной работе была рассмотрена методика учета затрат и калькулирование себестоимости производства вареных колбас. В данной работе рассмотрены основные вопросы учета затрат на производство.

Особенности формирования себестоимости в мясной промышленности обусловлены комплексным характером исходного сырья и разнообразием получаемых из него продуктов, а также зависящей от этих факторов организационной структурой отрасли и ее отдельных производств. Эти особенности проявляются в использовании большого набора методов бухгалтерского учета и калькулирования (нормативный метод распределения затрат; попередельный метод определения затрат на производство и др.), что позволяет исчислять произведенные расходы с достаточной степенью достоверности.

Нормативный метод требует также правильной организации складского хозяйства: обеспечение складов весоизмерительным оборудованием, а производственных цехов - приборами для учета потребления воды, газа, пара, электроэнергии; качественного оформления первичной документации и других организационно-технических мероприятий.

Таким образом, имея развернутую информацию об отклонениях от норм по причинам и виновникам, можно контролировать работу любого производственного подразделения. Проводимый на этой основе ретроспективный и оперативный анализ позволит вовремя обнаружить недостатки в организации производства, снабжении, нормировании, использовании материальных и трудовых ресурсов, выявить имеющиеся внутренние резервы.

**Список использованной литературы**

1. ПБУ 10/99: Расходы организации. Положение по бухгалтерскому учету. Утв. приказом Министерства финансов РФ от 6 мая 1999 г. № 33н (в ред. от 27 ноября 2006 г. № 156н)

2. Бухгалтерский учет материалов и товаров: учеб. - практ. пособие / Ю.А. Бабаев [и др.]; под ред. Ю.А. Бабаева. - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2008. - 312с.

3. Ивашкевич В.Б. Бухгалтерский управленческий учет: Учеб. для вузов. - М.: Экономистъ, 2003. - 618 с.

4. Керимов В.Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы: Учебник. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 484с.

5. Теория бухгалтерского учета: учеб. пособие / под. ред. Е.А. Мизиковского. - М.: Экономистъ, 2006. - 555с.

6. Себестоимость продукции, работ и услуг: бухгалтерская и налоговая (2-изд., перераб. и доп.) / Г.Ю. Касьянова. - М.: АБАК, 2009. 336с.