**Введение**

**Значение себестоимости и ее влияние на финансовые результаты**

Обеспечение эффективного функционирования предприятий требует экономически грамотного управления их деятельностью, которое во многом определяется умением ее анализировать. С помощью экономического анализа изучаются тенденции развития, глубоко и системно исследуются факторы изменения результатов деятельности, обосновываются планы и управленческие решения, осуществляется контроль за их выполнением, выявляются резервы повышения эффективности производства, оцениваются результаты деятельности предприятия,вырабатывается экономическая стратегия его развития.

Экономический анализ хозяйственной деятельности является научной базой принятия управленческих решений в бизнесе. Для их обоснования необходимо выявлять и прогнозировать существующие и потенциальные проблемы, производственные и финансовые риски, определять воздействие принимаемых решений на уровень рисков и доходов субъекта хозяйствования. Поэтому овладевание методикой микроэкономического анализа менеджерами всех уровней является составной частью их профессиональной подготовки.

Квалифицированный экономист, финансист, бухгалтер, аудитор и другие специалисты экономического профиля должны хорошо владеть современными методами экономических исследований, мастерством системного комплексного микроэкономического анализа. Благодаря знанию техники и технологии анализа они смогут легко адаптироваться к изменениям рыночной ситуации и находить правильные решения и ответы. В силу этого освоение основ экономического анализа полезно каждому, кому приходится участвовать в принятии решений, либо давать рекомендации по их принятию, либо испытывать на себе их последствия.

Себестоимость продукции является важнейшим показателем экономической эффективности ее производства. В ней отражаются все стороны хозяйственной деятельности, аккумулируются результаты использования всех производственных ресурсов. От ее уровня зависят финансовые уровни деятельности предприятий, темпы расширенного воспроизводства, финансовое состояние субъектов хозяйствования, конкурентоспособность продукции.

Анализ себестоимости продукции, работ и услуг является важным инструментом в системе управления затратами. Он позволяет изучить тенденции изменения ее уровня, установить отклонение фактических затрат от нормативных (стандартных) и их причины, выявить резервы снижения себестоимости продукции и выработать мероприятия по их освоению.

Эффективность системы управления затратами во многом зависит от организации их анализа, которая в свою очередь определяется следующими факторами:

* формой и методами учета затрат, применяемыми на предприятии;
* степенью автоматизации учетно-аналитического процесса на предприятии;
* состоянием планирования и нормирования уровня операционных затрат;
* наличием соответствующих видов ежедневной, еженедельной и ежемесячной внутренней отчетности об операционных затратах, позволяющих оперативно выявлять отклонения, их причины и своевременно принимать корректирующие меры по их устранению;
* наличием специалистов, умеющих грамотно анализировать и управлять прцессом формирования затрат.

**1. Общая часть**

**1.1 Характеристика предприятия ЗАО р НП «Вольскхлеб»**

Закрытое акционерное общество работников «Народное предприятие «Вольскхлеб» (далее по тексту - ЗАОрНП «Вольскхлеб» ) является правопреемником ЗАО «Вольскхлеб», которое в свою очередь являлось правопреемником ТОО «Вольскхлеб», которое являлось правопреемником Вольского хлебокомбината. В своей деятельности ЗАО р НП «Вольскхлеб» руководствуется Федеральным законом «Об особенностях правового положения акционерных обществ работников (народных предприятий)», Федеральным законом «Об акционерных обществах» и другими не противоречащими им правовыми актами РФ и Уставом. Народное предприятие согласно Уставу является юридическим лицом, имеет в собственности обособленное имущество, учитываемое на его самостоятельном балансе, и может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, исполнять обязанности - быть истцом и ответчиком в суде. Народное предприятие является коммерческой организацией и его целью является извлечение прибыли. Сведения о прибыли содержатся в форме № 2 «Отчет о прибылях и убытках». В данном отчетном периоде ЗАО р НП «Вольскхлеб» получило прибыль от продаж: 4656 тыс. руб., прибыль до налогообложения составила 4191 тыс. руб., прибыль от обычной деятельности 2939 тыс. руб.

ЗАО р НП «Вольскхлеб» осуществляет следующие виды деятельности:

- производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

- реализация хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
Уставный капитал данной организации составляет 14000 рублей и
разделен на 14000 обыкновенных именных акций.

Уставный капитал определяет минимальный размер имущества общества, гарантирующий интересы его кредиторов.

Высшим органом управления ЗАОр НП «Вольскхлеб» является общее собрание участников общества. Руководство текущей деятельностью осуществляется Генеральным директором.

ЗАО р НП «Вольскхлеб» имеет большое количество поставщиков, которые поставляют предприятию сырье для производства продукции. Отношения оформляются договорами, в которых оговариваются все права и обязанности сторон.

Поставщики:

• **Мука:** ЗАО «Юнион»

ОАО «Саратовмука»

* **Дрожжи:** Саратовский дрожжевой завод
* **Масло:** ЗАО «Янтарное» г. Хвалынск
* **Соль:** Н Баскунчак
* **Сахар:** ОАО «Антск +» г. Саратов

ОАО «Альфа группа» г. Саратов

Продукция ЗАО р НП «Вольскхлеб» пользуется спросом. Главными покупателями продукции ЗАО р НП «Вольскхлеб» являются магазины и частные предприниматели города Вольска. Также продукция ЗАО р НП «Вольскхлеб» поставляется в магазины города Балакова.

**Главными конкурентами** ЗАО р НП «Вольскхлеб» являются:

* ЧП Страдытов
* ЧП Рябов
* ЧП Ахорян

**1.2 Организация бухгалтерского учета и контроля на предприятии**

ЗАО р «НП «Вольскхлеб» ведет бухгалтерский учет и предоставляет финансовую отчетность в порядке, установленном Российским Законодательством. Бухгалтерский учет на предприятии ведется в соответствии с Законом «О бухгалтерском учете», Положением по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ, Планом счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкцией по его применению, утвержденными Приказом Министерства финансов РФ от 31 октября 2000г. № 94н. На данном предприятии установлена компьютерная программа бухгалтерского учета, которая учитывает специфику ее деятельности и разработана с соблюдением российских методических правил бухгалтерского учета. Организация применяет журнально-ордерную форму учета.

Организационная структура ЗАО р НП «Вольскхлеб».Во главе организации стоит генеральный директор. Следующим звеном после генерального директора является бухгалтерия. Структура бухгалтерии имеет вертикальный характер и выглядит следующим образом. Бухгалтерией общества заведует главный бухгалтер, которому подчиняются его заместитель и пять бухгалтеров (в зависимости от групп учета).

Материальная группа отвечает за учет приобретения материальных ценностей, их поступления и расходования. В этой группе ведется учет основных средств.

Группа учета оплаты труда осуществляет учет затрат труда рабочих, исчисление заработной платы работникам, контроль за использованием фонда оплаты труда, учет всех расчетов с работниками предприятия, бюджетом, Фондом социального страхования и другими ведомствами, связанными с оплатой труда.

Группа учета готовой продукции осуществляет учет готовой продукции на складах и ее реализации.

Общая группа, где ведется учет остальных операций и Главную книгу, составляют бухгалтерский баланс и другие формы финансовой отчетности.

Ведение кассовых операций возложено на кассира, который несет полную материальную ответственность за сохранность принятых ценностей.

**1.3 Наименование продукции**

Характеристика. Баба ромовая представляет собой кондитерское изделие из дрожжевого теста в форме усеченного конуса с ребристой боковой поверхностью, пропитанное сиропом-промочкой и заглазированное помадой.

Масса 0,1 кг.

Ромовая баба состоит из следующих компонентов:

- мука пшеничная в/с;

- соль;

- сахар;

- маргарин;

- дрожжи;

- яйцо куриное;

- изюм;

- ванилин;

- эссенция;

- вино;

- вода.

Все продукты подлежат сертификации, в соответствии с государственным стандартом.

* Соль, сахар и ванилин имеют ГОСТ 26669;
* Мука пш. в/с – ГОСТ 26668;
* Яйцо куриное – ГОСТ Р 50480;
* Дрожжи – ГОСТ 29184;
* Вино и эссенция – ГОСТ 27343;
* Маргарин – ГОСТ 26670.

Также, для процесса создания ромовой бабы используется электроэнергия 55 кВт/час на 1 т продукции.

**2. Производственная программа**

Наименование продукции.

Баба ромовая ГОСТ 10444.15. Масса 0,1 кг.

**2.2 Теоретическое описание технологического процесса изготовления продукции**

**Подготовка сырья к производству.**

Все сырье, идущее на приготовление ромовой бабы должно соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий, и подготавливается к производству в соответствии с «Инструкцией по предупреждению попаданий посторонних предметов в продукцию на предприятиях кондитерской отрасли и в кооперативах и действующими «Санитарными правилами и нормами» - СанПиН 2.3.4.545-96.

**Приготовление теста.**

Тесто для ромовой бабы готовится на прессованных дрожжах безопарным и опарным способами.

Опарный способ.

Опара.

В дежу тестомесильной машины вносят воду (20% от количества муки в опару), массу перемешивают, засыпают муку (50-60% от рецептурного количества) и разведенные в воде дрожжи и продолжают замес до однородной консистенции.

Опару оставляют для брожения на 2-3 часа. Начальная температура опары 29-310 С.

Готовность опары определяют началом опускания массы после достижения максимального объема и кислотностью 2,5-2,8 градуса.

Тесто.

В готовую опару вносят оставшееся количество воды, сахарный, солевой растворы, растопленный маргарин, ванилин, изюм, эссенцию, все перемешивают, после чего засыпают муку и замешивают тесто до получения однородной консистенции.

Продолжительность брожения теста 80-90 минут. Через 40-50 минут после начала брожения следует произвести обминку теста.

Начальная температура теста 29-310С, конечная кислотность 2,5-2,80.

Допускается вносить часть дрожжей при замесе теста.

Безопарный способ.

В дежу вносят все дополнительное сырье, согласно рецептуры, муку, активированные дрожжи и замешивают тесто. Готовность теста определяют увеличением объема и достижением кислотности, установленной технологическим режимом.

Конечная температура теста 31-330С.

Рецептура на кг дрожжей и режим активации, кг.

Дрожжи прессованные – 1,0

Вода – 1,0

Мука – 0,3

Сахар – 0,3

Температура смеси 29-300С.

Продолжительность активации 20-30 мин.

Муку и сахар, применяемые для активации дрожжей, берут из общего количества сырья, предусмотренного рецептурой.

**Разделка и расстойка полуфабриката.**

Деление теста на куски производят на тестоделителях РМК-60, РДО или вручную.

Масса куска теста устанавливается исходя из массы готовых изделий с учетом величины упека, усушки.

Сформованные тестовые заготовки раскладывают в формы, смазанные жиром, и ставят на расстойку.

Продолжительность расстойки зависит от условий производства и ориентировочно составляет 80-90 минут.

**Выпечка.**

Расстоявшиеся тестовые заготовки направляют на выпечку.

Ориентировочная продолжительность выпечки в печах ФТЛ-2 составляет 23-24 минуты при температуре 175-1850С.

Параметры выпечки могут изменяться в зависимости от конструктивных особенностей печей.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, вынимают из форм и выстаивают в течение смены.

После выстойки в случае необходимости подгорелые места полуфабриката зачищают ножом или теркой.

**Приготовление сиропа для промочки.**

При соотношении 1:2 растопить в воде сахар на среднем огне примерно около 15-20 мин., довести до однородной консистенции. В полученную массу добавить вино и размешать. Остудить сироп и пропитать им ромовую бабу.

**Приготовление помады.**

Помада для глазировки ромовой бабы ГОСТ 10444.15, готовится следующим образом. Яичные белки, отделенные от желтков взбиваются с сахаром до получения однородной массы. В процессе взбивания добавляется вода 18% от общей массы помады. Ромовая баба ГОСТ 10444.15 глазируется помадой сверху, после того как она (ромовая баба) охладится и выстоит в течение смены.

**Схема технологического процесса производства ромовой бабы ГОСТ 10444.15.**

Мука пш. в/с

Дрожжи

Вода

**+ + + + = + =**

Просеивание и просушка

Сахар

Соль

***Опару оставляют для брожения на 2-3 часа. Начальная температура опары 29-310 С.***

Развести в воде

Очистка и фильтрация

 +

Отстаивание и фильтрация

Солевой раствор

Сахарный раствор

Мука

***Заливка помадой***

***Выстаивание полуфабриката***

***Распределение в формы***

***Деление теста на куски***

Ванилин

Яичные желтки

Растопленный маргарин

Изюм

Эссенция

***Замешивается тесто до получения однородной консистенции***

***Выпекание полуфабриката***

Яичные белки

Вода

Сахар

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукция | Выпуск продукции за 9 месяцев | Расчётно-отпускная цена на 1 т, руб | Объем продукции в расчетно-отпускных ценах, руб |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Баба ромовая ГОСТ 10444.15 | 270 | 68618,77 | 18527067,9 |

Исходные данные для расчета производственной программы:

1. Календарное время – 1503 часа;
2. Коэффициент использования оборудования – 0,3;
3. Производительность оборудования – 0,6 т/час;
4. Удельный расход электроэнергии на 1 т продукции – 55 кВт/час, цена за 1 кВт/час – 1,36 руб, цена за 1 кВт/час с учетом изменения цены – 1,56
5. Удельный расход сырья на 1 т продукции:
* мука пш. в/с – 0,4238 т, цена за 1 т – 11500 руб,
* соль – 0,0008 т, цена за 1 т – 7000 руб,
* сахар – 0,4286 т, цена за 1 т – 18000 руб,
* маргарин – 0,06694 т, цена за 1 т – 22000 руб,
* дрожжи – 0,01715 т, цена за 1 т – 12000 руб,
* яйцо куриное – 1330 шт, цена за 1 шт – 2,5 руб,
* изюм – 0,03347 т, цена за 1 т – 35000руб,
* ванилин – 0,0005 т, цена за 1 т – 350000 руб,
* эссенция – 0,00122 т, цена за 1 т – 375000 руб,
* вино – 0,01593 т, цена за 1 т – 45000 руб,
* вода – 3 м3, цена за 1 м3 - 20,5 руб, цена за 1 м3 с учетом изменения цены – 21,6 руб.
1. Промышленно-производственный персонал предприятия в количестве 95 человек:
* Руководители – 12 человек, среднемесячная заработная плата

15000 руб;

* Служащие – 6 человек, среднемесячная заработная плата 9000 руб;
* Рабочие основного производства – 63 человека, среднемесячная заработная плата – 5300 руб;
* Рабочие вспомогательного производства – 14 человек, среднемесячная заработная плата – 5000 руб.
1. Стоимость оборудования – 200 000 руб;
2. Норма амортизации – 12%;
3. Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования – 100% от нормы амортизации;
4. Расходы на управление – 15,3 % от фонда оплаты труда;
5. Расходы на рекламу – 1% от фонда оплаты труда;
6. Отчисления на социальные нужды – 26% от фонда оплаты труда;
7. Рентабельность – 15%;
8. Отчисления в фонд потребления – 25% от чистой прибыли;
9. Платежи в бюджет – 24% от прибыли.