

СЕКЦІЯ 9 БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК, АНАЛІЗ ТА АУДИТ

УДК 657.1

Боднар О.В.
кандидат економічних наук,
доцент кафедри обліку і аудиту
ВП НУБіП України «Бережанський агротехнічний інститут»

ЛОГІЧНА СТРУКТУРА ОБЛІКОВОГО ПРОЦЕСУ БРАКУ ТА ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА

LOGICAL STRUCTURE OF ACCOUNTING PROCESS DEFECTS AND WASTE PRODUCTION

АНОТАЦІЯ

У статті досліджено логічну структуру облікового процесу браку та відходів виробництва. Встановлено, що організація облікового процесу є важливим аспектом усієї системи функціонування суб'єктів підприємницької діяльності. На прикладі виробництва шоколаду розглянуто логічну структуру їх облікового процесу браку та відходів.

Ключові слова: обліковий процес, виробництво, брак, відходи, витрати.

АННОТАЦІЯ

В статье исследована логическая структура учетного процесса брака и отходов производства. Установлено, что организация учетного процесса является важным аспектом всей системы функционирования субъектов предпринимательской деятельности. На примере производства шоколада рассмотрено логическую структуру их учетного процесса брака и отходов.

Ключевые слова: учетный процесс, производство, брак, отходы, затраты.

ANNOTATION

In article examines the logical structure of accounting process defects and waste production. It is established that the organization of the accounting process is an important aspect of the whole system of functioning of business entities. The logical structure of accounting process defects and waste production is considered on the example of chocolate production.

Keywords: accounting process, manufacture, defect, wastes, costs.

Постановка проблеми. Виникнення обліку зумовлене практичними потребами держави й осіб, зайнятих виробництвом та обміном. Але суттєве збільшення його ролі й значення в управлінні економічними процесами в умовах реформування економіки та запровадження в Україні ринкового механізму зумовлює необхідність удосконалення бухгалтерського обліку.

Ефективність бухгалтерського обліку як складної багаторівневої системи залежить не лише від методичного та методологічного забезпечення, а й значною мірою визначається прагматикою обліку, тобто заходами, що забезпечують практичне функціонування системи реєстрації, групування та узагальнення облікової інформації. При цьому дуже важливо знайти найбільш досконалі та економічно виправдані способи й методи організації облікового процесу,

які б забезпечили його оптимальне функціонування та подальший розвиток [1, с. 118].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми організації обліку є предметом дослідження багатьох учених, але найбільший вклад у їх вирішення зробили П.С. Безруких, Ф.Ф. Бутинець, В.П. Завгородній, А.М. Кузьмінський, Ю.Я. Литвин, С.В. Свірко, В.В. Сошко, А.Д. Шмигель.

Проте, тісний зв'язок обліку зі станом економіки, необхідність приведення його прагматики до сучасного методичного й методологічного забезпечення зумовлюють необхідність систематичного вдосконалення засад організації обліку і, зокрема, організації облікового процесу як його невід'ємної складової [1, с. 118].

Мета статті полягає у вивченні головних аспектів структури облікового процесу браку та відходів виробництва.

Виклад основного матеріалу дослідження. Організація облікового процесу є важливим аспектом усієї системи функціонування суб'єктів підприємницької діяльності, оскільки обліковий процес є цілісною багаторівневою складною системою взаємопов'язаних, взаємоузгоджених способів і методів обліку, які утворюють чітку послідовність облікових робіт від реєстрації господарських операцій до складання звітності, а також призначений забезпечувати потреби управління та створювати можливості для прийняття управлінських рішень [2].

У цілому обліковий процес можна поділити на три стадії: первинний, поточний і підсумковий облік (див. рис. 1).

Первинний облік, що здійснюється на першій стадії облікового процесу, характеризується збором первинних облікових даних про наявність засобів і господарських операцій, тобто бухгалтерські звіти. На цій стадії реалізуються в основному такі способи та методи бухгалтерського обліку, як оцінювання та документація.

Другою стадією облікового процесу є поточний облік. На цій стадії протягом місяця здійснюється облікова реєстрація господарських операцій на рахунках бухгалтерського обліку в регістрах з використанням різних способів методу бухгалтерського обліку – рахунків, подвійного запису, інвентаризації, оцінювання.

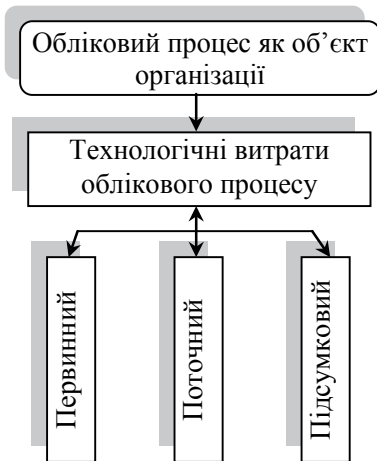


Рис. 1. Об'єкти організації облікового процесу

Третя стадія облікового процесу – підсумковий облік – являє собою узагальнення даних поточного обліку, складання калькуляцій, балансу, звітності. Здійснюється підсумковий облік за допомогою таких способів та методів бухгалтерського обліку, як оцінювання рахунків бухгалтерського обліку, калькулювання, подвійний запис, баланс, звітність тощо [3].

Кожній із цих стадій відповідає свій об'єкт бухгалтерського обліку, який досліджується та аналізується. Отже, розглянемо та визначимо,

яку саме роль відіграє обліковий процес браку й відходів виробництва в загальній структурі облікового процесу на підприємстві (див. рис. 2, 3).

Логічну структуру облікового процесу браку та відходів виробництва розглянемо на прикладі виробництва шоколаду.

Так, основою сировиною для виробництва шоколаду є какао-боби (спеціально оброблене й висушене насіння плодів тропічного дерева какао). Зовні какао-боби покриті твердою оболонкою, а всередині знаходиться ядро, в якому понад 50% какао-масла (насичені жирні кислоти, що забезпечують тверду консистенцію какао-масла і можливість формувати на його основі плитку шоколаду, а велику кількість природних антиоксидантів забезпечує тривалий термін зберігання шоколаду) [4].

Виробництво шоколаду включає такі операції: приготування шоколадної маси, її обробку, формування виробів, завертіла та упакування.

Шоколадну масу готують шляхом змішування какао тертого, какао-масла і цукрової пудри. Отриману шоколадну масу ретельно розтирають, розводять какао-маслом і гомогенізують. При цьому тверді частинки руйнуються і рівномірно розподіляються в какао-маслі.

Шоколадну масу для десертного шоколаду піддають додатковій тепловій і механічній обробці. У спеціальних апаратах шоколадну масу збовтують при температурі 45–70°C протягом 24–27 годин. Цей процес впливає на утворення тоншого смаку й аромату шоколаду.

Перед формуванням шоколадну масу необхідно охолодити до 32°C з певною швидкістю і витримати декілька годин, постійно перемішуючи.

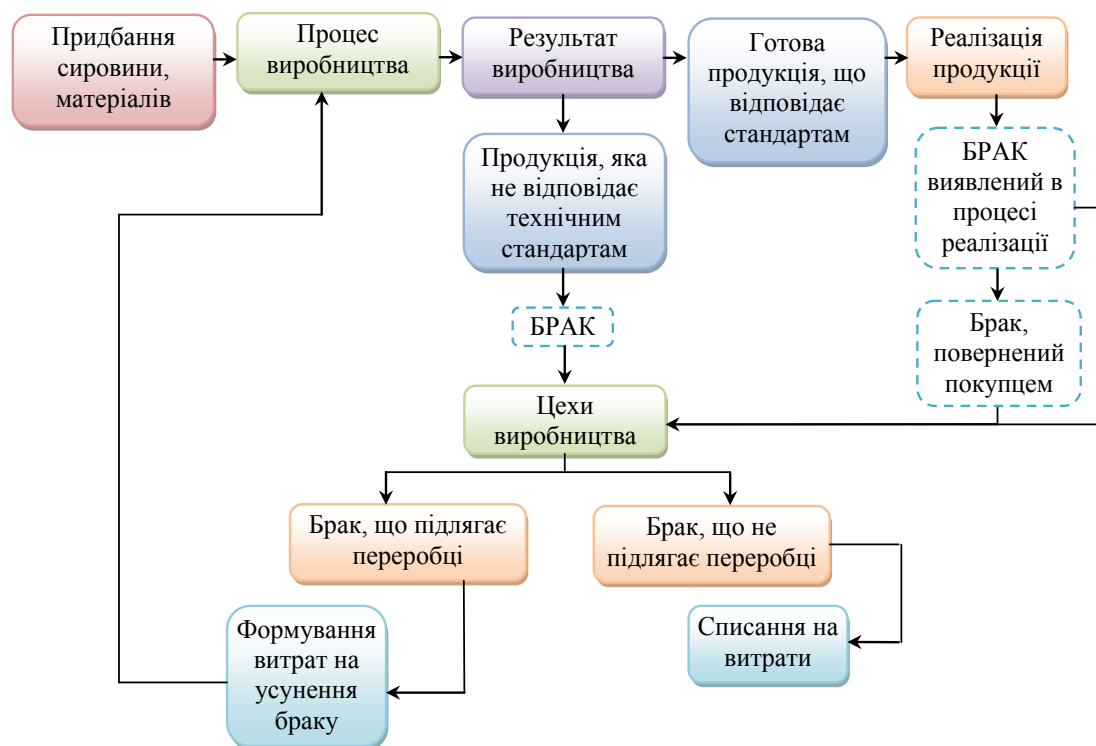


Рис. 2. Логічна структура облікового процесу браку під час виробництва готової продукції

На поверхні шоколадних виробів, відформованих без ретельного темперування, під час зберігання утворюється сірий наліт. Цей дефект шоколаду отримав назву «Жирове посивіння». Він є наслідком переходу нестабільних форм какао-масла у стабільну форму, при цьому на поверхні шоколаду виділяються великі кристали какао-масла [4].

Харчова і живильна цінність такого шоколаду зберігається, але із-за непривабливого зовнішнього вигляду продукт вважається браком, а в деяких випадках – відходами.

Формують шоколад шляхом відливання шоколадної маси з подальшим охолодженням спочатку при температурі 8°C, а потім при 12°C.

У разі порушення процесу охолодження на поверхні плиток шоколаду може конденсуватися волога, що приводить до розчинення найдрібніших кристалів цукру шоколадної маси, і під час випаровування вологи утворюються кристали цукру, які виглядають як сірий наліт. Такий дефект шоколаду називається «Цукрове посивіння».

Залежно від рецептури й технології шоколад поділяють на десертний, звичайний, пористий, з начинками, діабетичний, білий. Шоколад виробляють з добавками або без них. У вигляді добавок використовують різні ароматичні і смакові продукти: молоко, вершки, горіхи, родзинки тощо [4].

Десертний шоколад має вищі смакові й ароматичні переваги, тонку дисперсну тверду фазу. Його склад відрізняється підвищенням вмістом какао-маси й меншою кількістю цукру, якщо порівнювати зі звичайним шоколадом.

Пористий шоколад є різновидом десертного. Для його отримання відлиту у форми шоколадну масу витримують у вакуум-котлах. Після зняття вакууму шоколадна маса збіль-

шується в об'ємі й набуває дрібно пористої структури.

У рецептуру білого шоколаду не входить какао-маса, тому він складається тільки з какао-масла, цукру та інших добавок і має білий колір (кремовий).

На відміну від нашої країни, де категорично заборонено виробництво шоколаду із застосуванням заміників, вимоги закордонних стандартів менш жорсткі. У багатьох європейських країнах допускається додавання в шоколадну масу не більше 5% заміників або еквівалентів какао-масла.

Какао-масло є основною сировиною для виробництва шоколадних виробів і водночас одним із найдорожчих. Тому в багатьох країнах ведуться пошуки дешевших заміників (еквівалентів) какао-масла для виробництва шоколадних виробів [4; 5].

Отже, шоколад повинен мати тверду консистенцію і однорідну структуру (пористий шоколад – пористу). Форма шоколадних плиток повинна бути правильною, з чітким малюнком, без деформації. Поверхня шоколаду – блискача, в горіхового й молочного шоколаду допускається матова поверхня. Незначні дефекти, що не псують зовнішнього вигляду шоколаду, такі як крихта, бульбашки, подряпини, плями, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню, не є браком. Не допускається посивіння шоколаду, у такому випадку це відходи [6].

Шоколад необхідно зберігати при температурі 18°C і вологості не більше 75% без різких коливань задля уникнення швидкого псування виробів. Під час зберігання шоколад не висихає (через малу вологість) і, як правило, не зволожується, оскільки редуруючі речовини практично повністю відсутні. У разі тривалого зберігання шоколад втрачає свій аромат, набу-

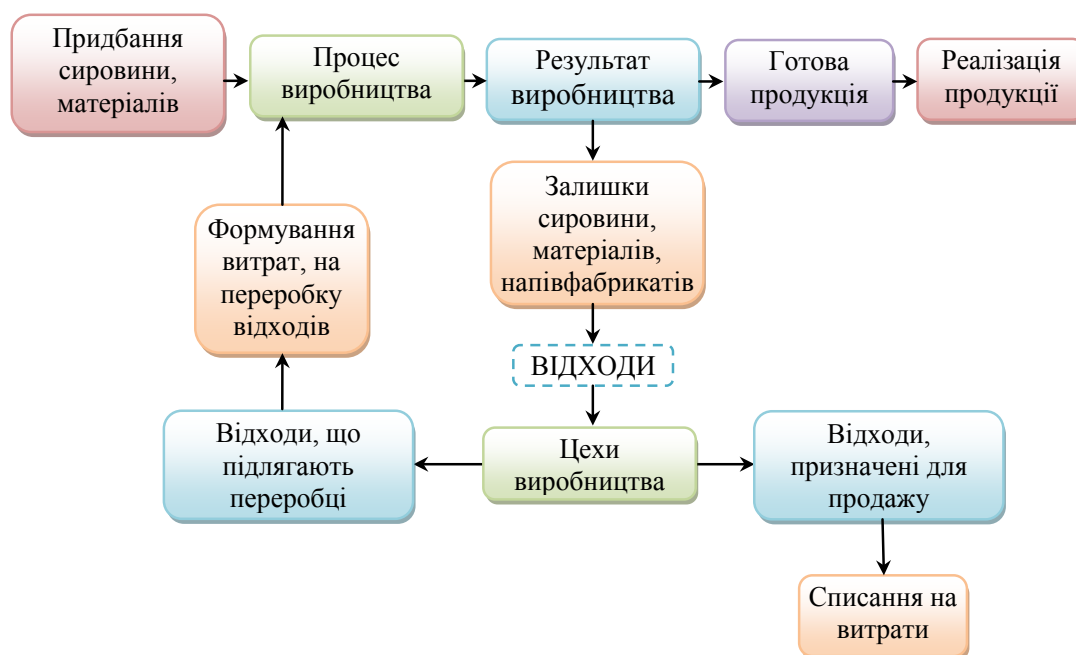


Рис. 3. Логічна структура облікового процесу відходів виробництва

ває залежало запаху. Особливо схильний до псування шоколад з добавками, що містять сторонні жири, схильні до згіркнення.

Терміни зберігання шоколаду (у місяцях): 6 – без добавок, загорнутий і фасований; 4 – без добавок, ваговий і не загорнутий; 3 – з добавками, загорнутий і фасований; 2 – з добавками, ваговий, не загорнутий; 1 – білий шоколад.

Якщо дотримуватися таких вимог, то підприємство, яке займається виготовленням шоколаду буде мати продукцію високої якості, що відповідатиме встановленим технічним умовам і стандартам ГОСТ та ДСТУ [4].

Висновки. Таким чином, обліковий процес браку й відходів виробництва в цілому та обліковий процес на підприємстві зокрема є важливою умовою в існуванні процесів виробництва, споживання, реалізації. Розробивши відповідні схеми руху витрат (браку та відходів), відповідні нормативи, правила та стандарти, суб'єкту господарювання буде легше здійснювати контроль над їх формуванням та витрачанням, що, у свою чергу:

- підвищить оперативність усього персоналу на підприємстві;
- підвищить конкурентоспроможність (оскільки буде менше виготовлятися бракованої

продукції або в результаті виробництва утворюються залишки, що приведе до появи відходів;

– знизяться витрати на закупівлю всієї сировини, яка необхідна для виготовлення продукції (в нашому випадку, шоколаду) та додаткових витрат на її виготовлення.

Отже, обліковий процес є важливим складником у формуванні всієї системи функціонування підприємства, установи або організації.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Островерха Д.Е. Шляхи вдосконалення організації облікового процесу / Д.Е. Островерха // Всеукраїнський науково-виробничий журнал. – 2010. – № 1. – С. 118–122.
2. Кірейцев Г.Г. Розвиток бухгалтерського обліку: теорія, професія, міжпредметні зв'язки: [монографія] / Г.Г. Кірейцев. – Житомир: ЖДТУ, 2007. – 236 с.
3. Організація облікового процесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://home-money.org/ua_44.php.
4. Шоколад і його виробництво [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ekklesia.zp.ua/shokolad/shokolad-i-jogovyrobnyctvo>.
5. Новиков О.А. Цены на вторичные материальные ресурсы: [учеб. пособие] / О.А. Новиков, Г.А. Маховиков. – Л.: ЛФЭИ, 1990. – 78 с.
6. Кержаков В.І. Економіка використання вторинних ресурсів / В.І. Кержаков, О.М. Дериколенко. – К., 1986. – 224 с.