

6. Melnyk, L.G. *Economics and information: the economy of information and information in the economy: enycl. Dictionary*, Univ. book, 2005.
7. Behun, S.V. "Information provision of tax statistics in Ukraine." *Economy and the state*, no. 11, 2009, pp. 109-111.
8. Makarchuk, O.G. "Information and analytical support of strategic management of agricultural enterprises." *Scientific herald NUBPU national. Series: Economics, agrarian management, business*, vol. 181 (3), 2013, pp. 160-165.
9. Artyukh, O.V. "Problem of informational support of audit of management activity." *Scientific herald ONEU. All-Ukrainian Association of Young Scientists*, no. 12(191), 2013, pp. 61-72.

Рецензент:

Якубів В.М. – д.е.н., професор, зав. кафедри управління та бізнес-адміністрування ДВНЗ "Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника".

УДК 657.1:637.5

ББК 65.052.9 (4 Укр) 230.7

Кушнір В.О.

**ЗВЕДЕНИЙ ОБЛІК ВИТРАТ М'ЯСО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА:
МЕТОДИКА І ПРАКТИКА**

ДВНЗ "Київський національний економічний університет
ім. В. Гетьмана",
Міністерство освіти і науки України,
кафедра обліку, контролю та оподаткування агробізнесу,
пр-т. Перемоги, 54/1, м. Київ,
03057, Україна,
тел.: (044) 371-62-21,
e-mail: kusvo27@gmail.com

Анотація. Метою статті є дослідження та удосконалення методики зведеного обліку витрат м'ясо-жирового виробництва для отримання деталізованої інформації про виробничі витрати та для пошуку шляхів зниження собівартості виробництва м'яса. Запропоновано обліковувати витрати м'ясо-жирового відділення за окремими виробничими дільницями, що дозволить отримувати детальну інформацію для потреб контролю, аналізу, калькулювання та звітності. Для доцільного бюджетування діяльність кожного окремого структурного підрозділу м'ясо-жирового виробництва та для потреб ощадливого виробництва запропоновано відображати витрати кожного виробничого цеху на окремих групах аналітичних рахунків.

Ключові слова: зведений облік, витрати виробництва, м'ясо-жирове виробництво, облік витрат.

Kushnir V.O.

**CONSOLIDATED COST ACCOUNTING AT MEAT AND FAT PRODUCTION:
METHODOLOGY AND PRACTICE**

State Higher Educational Establishment "Kyiv National
Economic University named after Vadym Hetman" Ministry
of Education and Science of Ukraine,
Department of accounting, control and taxation of
agribusiness,
Prospect Peremogy, 54/1, Kyiv,
03057, Ukraine,
tel.: 044 3716221,
e-mail: kusvo27@gmail.com

Abstract. Aim of the article is to study and improve methods of consolidated cost accounting at meat and fat production to obtain detailed information about production costs and to find ways to reduce the cost of meat production. It is offered to account expenses at meat and fat department for individual production areas that will receive detailed information for the purposes of control, analysis, calculation and reporting. For expedient budgeting activities of each structural unit of meat and fat production and for needs to saving production is proposed to reflect the costs of each production plant to separate groups of analytical accounts.

Key words: consolidated accounting, production costs of meat and fat production, cost accounting.

Вступ. Складна економічна ситуація, у якій здійснюють свою господарську діяльність підприємства м'ясопереробної промисловості України, актуалізувала необхідність пошуку нових підходів для вирішення питань підвищення ефективності управління підприємствами цієї галузі. З метою забезпечення відтворення розвитку м'ясопереробної галузі в умовах ресурсо- та енергозабезпечення, важливим є показник собівартості виготовленої продукції, який визначається витратами виробництва.

Проведене дослідження методики зведеного обліку витрат основного виробництва, зокрема м'ясо-жирового виробництва, дозволило виявити проблемні питання, що пов'язані із пошуком належного обліково-інформаційного забезпечення для потреб калькулювання, контролю, аналізу та звітності.

Дослідженню питань щодо обліку витрат м'ясо-жирового виробництва присвятили свої праці наукові такі вчені, як: В.В. Борковська, С.В. Драч, Т.М. Міщенко, Г.Г. Осадча, Л.М. Чернелевський, та ін. Дослідженням загальних питань зведеного обліку витрат займаються такі вчені, як: Т.П. Боднар, В.В. Волошина, Ю.О. Товсто'ят, Н.О. Томілова, Т.В. Трачук, Н.О. Чернишова, Б.О. Язлюк та ін.

Однак, попри значний внесок науковців у дослідження проблемних питань обліку витрат м'ясо-жирового виробництва, залишаються не до кінця визначеним мало досліджуване питання саме методики зведення витрат м'ясо-жирового виробництва.

Постановка завдання. Метою статті є дослідження та удосконалення методики зведеного обліку витрат м'ясо-жирового виробництва для отримання деталізованої інформації про виробничі витрати та для пошуку шляхів зниження собівартості виробництва м'яса.

Результати. М'ясо-жирове виробництво – це основне виробництво м'ясопереробного підприємства, яке призначене для забою худоби, первинної обробки м'яса та супутньої продукції. М'ясо-жирове відділення включає до свого складу цех передзабійного утримання тварин, забійний цех, цех субпродуктів, кишковий цех, шкуропосолочний цех та жировий цех. Таким чином у всіх перелічених підрозділах формуються витрати на виробництво основної продукції м'ясокомбінатів.

Для здійснення процесу зведеного обліку виробничих витрат кожного місяця усю накопичену облікову інформацію про витрати м'ясо-жирового виробництва необхідно узагальнити за відповідними виробничими дільницями.

В Методичних рекомендаціях з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості зазначено, що зведений облік витрат на виробництво – це узагальнення за об'єктами обліку усіх витрат за місяць з урахуванням змін залишків незавершеного виробництва та витрат майбутніх періодів, калькулюванням (визначенням) фактичної собівартості товарної продукції (робіт, послуг) [3, с. 236].

Досліджуючи це питання, окремі автори зосереджуються на тому, що зведений облік витрат на виробництво – це методика і техніка узагальнення всіх виробничих витрат підприємства та виявлення тієї її частини, що належить до випуску продукції та незавершеного виробництва [1, с. 61].

Товстоп'ят Ю. наголошує, що зведений облік витрат на виробництво є підсумовуванням за місяць усіх витрат цехів (підрозділів), що брали участь у виготовленні продукції (робіт, послуг), з урахуванням залишків незавершеного виробництва [5].

Деякі вчені ототожнюють процес зведеного обліку витрат та процес калькулювання.

На підставі проведеного дослідження можна стверджувати, що методика зведеного обліку витрат – це сукупність способів та прийомів зведення витрат та інтерпретації отриманої інформації для калькулювання, контролю, аналізу та звітності. А звідси, ми вважаємо, що зведений облік забезпечує розкриття інформації про всі витрати виробництва за окремими об'єктами виробництва та видами виготовленої продукції.

На сучасних м'ясопереробних підприємствах облік м'ясо-жирового виробництва відображають на рахунку 23 "Виробництво". На цьому рахунку обліковують виробничі витрати структурних підрозділів м'ясо-жирового виробництва, а саме: цеху передзабійного утримання тварин, забійного цеху, цеху субпродуктів, шкурпосолочного цеху та кишкового цеху [2, с. 76]. Проведеними дослідженнями встановлено, що малі м'ясопереробні підприємства і значна частина середніх для обліку витрат м'ясо-жирового виробництва відкривають лише один аналітичний рахунок. Таке ведення обліку бухгалтери-практики пояснюють тим, що основною продукцією м'ясо-жирового виробництва є м'ясо, а вся інша продукція є супутньою та не підлягає калькуляції. Усі виробничі цехи розглядають лише як виробничі дільниці, а не як окремі структурні підрозділи м'ясо-жирового виробництва. Із цією думкою варто частково погодитися, тому що в цих виробничих цехах здійснюють первинну обробку супутньої продукції, а не випускають нову продукцію. Однак, при розгляді цього питання з іншого боку, виробничі витрати за таких умов не підлягають всебічному внутрішньогосподарському плануванню та контролю. Це в свою чергу не сприяє пошуку шляхів зниження собівартості продукції і підвищення ефективності виробництва.

У сучасних ринкових умовах для оптимальної побудови обліку витрат на виробництво продукції підприємства обирають один з двох варіантів – або вдосконалення системи управління витрат та методики прийняття управлінських рішень, що орієнтований переважно на ринок, або вдосконалення калькулювання собівартості та системи контролю за витратами за кожним видом продукції, що орієнтований на виробництво [6, с. 252]. Ми погоджуємося із цією думкою та вважаємо за необхідне поєднувати ці два варіанти, тому що в обох випадках першочергова роль належить первинному відображенню витрат у документах та їх даних у зведеному обліку.

Сучасні м'ясопереробні підприємства функціонують за умов наявності чіткої системи бюджетування господарської діяльності. Доцільно бюджетувати діяльність кожного структурного підрозділу м'ясо-жирового виробництва окремо, а не відділення у цілому. Таким чином, ми вважаємо за необхідне для потреб ощадливого виробництва відображати витрати кожного виробничого цеху на окремих групах аналітичних рахунків.

В умовах ринкової економіки виникає проблема не стільки у визначенні витрат, їхньому розподілі за об'єктами та забезпеченні мінімізації, скільки в управлінні ними в умовах конкуренції і визнання доцільності та досягнення необхідної їхньої прибутковості [8, с. 118].

На підставі вивчення системи формування витрат нами запропоновані в таблиці 1 групи аналітичних рахунків в умовах автоматизації обліку 2311 "М'ясо-жирове

виробництво” субрахунку 231 “Основне виробництво” у складі робочого плану рахунків м'ясокомбінатів.

Таблиця 1

Групи аналітичних рахунків, що пропонуються відкрити до субрахунку 2311 “М'ясо-жирове виробництво” субрахунку 231 “Основне виробництво”

Table 1

Groups of analytical accounts are offered to open a subaccount 2311 “Meat and fat production” subaccount 231 “Main production”

№ з.п.	Номер рахунку	Назва рахунку
1.	23110	Витрати цеху передзабійного утримання худоби
2.	23111	Витрати забійного цеху
2.1.	231111	Забій ВРХ
2.2.	231112	Забій свиней
2.2.1.	2311121	Забій свиней без знімання шкіри
2.2.2.	2311122	Забій свиней із зніманням шкіри
2.2.3.	2311123	Забій свиней способом крупонування
2.3.	231113	Забій овець
2.4.	231114	Забій кіз
2.5.	231115	Забій коней
2.6.	231116	Забій птиці
2.7.	231117	Забій кролів
3.	23112	Витрати цеху субпродуктів
4.	23113	Витрати кишкового цеху
5.	23114	Витрати шкурпосолочного цеху

Джерело: запропоновано автором

Вартість придбаної худоби за договірними цінами підприємства м'ясопереробної промисловості обліковують на субрахунку 201 “Сировина і матеріали”. У більшості м'ясокомбінатів до вартості придбаних тварин входять і транспортно-заготівельні витрати [7, с. 201].

В 50-х роках минулого століття цех передзабійного утримання тварин відносили до складу підрозділів допоміжного виробництва. Після затвердження першої інструкції з калькулювання собівартості продукції м'ясної промисловості і до теперішнього часу цей цех відносять до складу підрозділів основного виробництва. Це можна пояснити тим, що цех призначений для приймання тварин від постачальників та для передзабійного утримання тварин, а не для забезпечення діяльності інших цехів. За економічною сутністю витрати цього цеху відносяться до складу заготівельно-складських витрат. На практиці зазвичай усі заготівельно-складські витрати одразу включають до вартості вхідної сировини. Однак ми вважаємо, що ці витрати потрібно відносити до собівартості виготовленої продукції лише після їх повного накопичення і розподілу в кінці місяця за відповідними статтями калькуляції та видами тварин.

Усю супутню і побічну продукцію (субпродукти, кишки, жир-сирець, шкури та інші) оцінюють за справедливою вартістю та відображають на рахунку 26 «Готова продукція». Ми вважаємо такий спосіб відображення виходу супутньої продукції недостатньо обґрунтованим, так як вона підлягає подальшій обробці.

Усю отриману побічну продукцію із забійного цеху слід оприбутковувати на рахунок 25 «Напівфабрикати» за ціною можливого внутрішнього використання та передавати на подальшу промислову переробку до цеху технічних фабрикатів за фактичною їх кількістю.

Супутню продукцію, отриману із забійного цеху, доцільно оприбутковувати на рахунок 25 «Напівфабрикати» за справедливою вартістю (ціною внутрішнього використання або ціною можливої реалізації). Потім цю продукцію (напівфабрикати) передають на подальшу обробку до відповідного цеху.

Оброблені кишки із кишкового цеху та шкури із шкуропосолочного цеху в обліку слід відображати на рахунку 26 «Готова продукція» (з кредиту рахунку 25 «Напівфабрикати») за тією ж оціненою справедливою вартістю, але за умови уточнення кількості отриманої продукції.

Оброблені субпродукти у цеху субпродуктів слід відображати на рахунку 25 «Напівфабрикати» за тією ж оціненою справедливою вартістю субпродуктів, але за умови уточнення кількості отриманої продукції. Оброблені субпродукти доцільно відображати як напівфабрикати через технологічну необхідність холодильної обробки продукції. Після охолодження чи замороження їх відносять на рахунок 26 «Готова продукція» (з кредиту рахунку 25 «Напівфабрикати»).

Запропоновані удосконалення організації обліку витрат м'ясо-жирового виробництва не суперечать вимогам П(С)БО 16 «Витрати» та Методичним рекомендаціям з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості, тому що супутня продукція оцінена за справедливою вартістю. Окремо варто зауважити те, що накопичені у продовж місяця витрати цехів обробки супутньої продукції необхідно відносити на витрати всього м'ясо-жирового виробництва, які в подальшому включатимуться при калькулюванні фактичної собівартості м'яса.

М'ясо в тушах і напівтушах із забійного цеху передають до холодильника для доведення готової продукції м'ясо-жирового виробництва до відповідної кондиції (охолодження або замороження). Це є завершальним етапом технологічного процесу випуску м'яса. Тому ми пропонуємо до витрат м'ясо-жирового виробництва відносити лише витрати на охолодження чи заморожування м'яса, що понесені холодильником.

При охолодженні та замороженні м'яса з'являються природні втрати м'яса (усушка м'яса). М'ясопереробні підприємства списують природні втрати методом червоного сторно на суму в межах норми природнього убутку на рахунок холодильної обробки. Однак за запропонованим нами способом так природні втрати м'яса списувати неможливо тому, що ці втрати відносяться до технологічного процесу виробництва м'яса. Тому втрати при охолодженні чи замороженні (усушці) м'яса пропонуємо списувати на витрати м'ясо-жирового виробництва методом червоного сторно. Цю бухгалтерську кореспонденцію рахунків вважаємо коректною, бо в складі номенклатурних статей при калькулюванні собівартості м'яса є стаття «Природні втрати», у складі якої і відображаються втрати усушки м'яса в процесі його охолодження та замороження.

У разі тривалого зберігання та дефростизації замороженого м'яса природні втрати маси (усушку) пропонуємо списувати на інші витрати операційної діяльності із нестач та втрат від псування цінностей.

Загальновиробничі витрати є невід'ємною частиною витрат м'ясо-жирового виробництва. До них слід відносити витрати електропостачання, водопостачання,

паропостачання, заробітна плата із відрахуваннями на соціальні заходи начальників структурних виробничих підрозділів та ветеринарних лікарів, ветеринарні препарати, амортизація будівель та обладнання та інші витрати. При цьому дискусійним залишається питання з приводу визначення бази розподілу загальноновиробничих витрат. Одні м'ясокомбінати за базу розподілу обирають заробітну плату працівників основного виробництва, інші – живу вагу вхідної сировини (тварин для забою), а також існують випадки вибору вартісної оцінки м'яса як бази розподілу. Ми вважаємо, що універсальною та єдиною для всіх м'ясокомбінатів базою розподілу загальноновиробничих витрат є кількість м'яса за видами в кілограмах. Перевага запропонованої бази розподілу над іншими базами очевидна. В першу чергу - заробітна плата працівників основного виробництва не дозволить розподілити загальноновиробничі витрати між підвидами отриманого м'яса. Недоречно використовувати й живу вагу худоби через різну вгодованість тварин та вихід м'яса. І на останок: ціна на всі види і сорти м'яса – різна, що спричинює викривлення інформації при розподілі загальноновиробничих витрат.

Протягом місяця основна продукція оприбутковується за кількістю та за плановою собівартістю. Фактична собівартість встановлюється в кінці кожного місяця після передачі зведених реєстрів аналітичного обліку про виробіток до бухгалтерії. За допомогою комп'ютеризованої форми ведення обліку в кінці кожного місяця планову собівартість м'яса доводять до рівня фактичної переопрацюванням відформатованих документів, в яких зазначають інформацію про калькулювання собівартості. В силу цього дані на комп'ютеризованих носіях інформації про планову собівартість зникають і саме тому калькуляційних різниць на промислових підприємствах такого типу не виникає.

У таблиці 2 наведено інформацію про заключну частину зведеного обліку витрат м'ясо-жирового виробництва.

Всю вище зазначену інформацію ми пропонуємо послідовно та взаємопов'язано відобразити в обліку витрат, виходу та переміщення продукції на прикладі дорослої ВРХ і узагальнити за допомогою таблиці 3.

Таблиця 2

Зведений облік витрат м'ясо-жирового виробництва

Table 2

Consolidated cost accounting of meat and fat production

Статті затрат	Цех передзайного утримання тварин		Забійний цех		Цех субпродуктів		Кишковий цех		Шкуропосолочний цех		Холодильник		Разом		
	ВРХ	Свині	Яловича	Свині	Яловичі	Свинячі	Яловичі	Свинячі	Яловичі	Свинячі	Яловича	Свинина	Яловича	Свинина	Яловича
Сировина та матеріали	-	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+
Покупні напівфабрикати	-	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+
Транспортно-заготівельні витрати	-	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+
Паливо й енергія на технологічні цілі	-	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+
Зворотні відходи (вираховуються)	-	-	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)
Основна заробітна плата	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Додаткова заробітна плата	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Відрахування на соціальне страхування	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Інші витрати	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Загальновиробничі витрати	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Втрати від браку	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
Разом витрат	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Джерело: розроблено автором.

Таблиця 3

Кореспонденція рахунків з обліку витрат і випуску продукції м'ясо-жирового виробництва

Table 3

The correspondence accounts of accounting costs and output the products of meat and fat production

№з. п.	Зміст господарських операцій	Кореспонденція рахунків	
		Дебет	Кредит
1. Цех передзабійного утримання тварин			
1.1.	Оприбутковано придбану ВРХ в живій масі від постачальника (юридична особа, платник ПДВ)	2011	631
1.2.	Нараховано комісійну винагороду і транспортні витрати	2019	631
1.3.	Нараховано податковий кредит (податкова накладна не зареєстрована в ЄРПН)	644	631
1.4.	Зареєстровано податкову накладну постачальником у ЄРПН	641	644
1.5.	Списано МШП для потреб цеху передзабійного утримання тварин	23110	22
1.6.	Нараховано заробітну плату працівникам цеху передзабійного утримання тварин	23110	661
1.7.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників цеху передзабійного утримання	23110	651
1.8.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	23110	471
1.9.	Віднесено витрати цеху передзабійного утримання тварин до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	23110
1.10.	Передано ВРХ із цеху передзабійного утримання до забійного цеху	2011	2011
2. Забійний цех			
2.1.	Проведено забій тварини у забійному цеху	231111	2011
2.2.	Нараховано заробітну плату працівникам забійного цеху	231111	661
2.3.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників забійного цеху	231111	651
2.4.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	231111	471
2.5.	Нараховано амортизацію на виробниче обладнання забійного цеху	231111	131
2.6.	Списано МШП для потреб забійного цеху	231111	22
2.7.	Оприбутковано від забою ВРХ харчову кров	2521	231111
2.8.	Оприбутковано від забою ВРХ кістки (сира цівка)	2522	231111
2.9.	Оприбутковано від забою ВРХ шкури	2523	231111
2.10.	Оприбутковано від забою ВРХ субпродукти 1-ої категорії	2524	231111
2.11.	Оприбутковано від забою ВРХ субпродукти 2-ої категорії	2525	231111
2.12.	Оприбутковано від забою ВРХ кишкову сировину	2526	231111

2.13	Оприбутковано від забою ВРХ жир-сирець	2527	231111
2.14	Оприбутковано від забою ВРХ технічну сировину	2528	231111
2.15	Оприбутковано яловичину 1-ої категорії від забою ВРХ	2511	231111
2.16	Передано харчову кров із забійного цеху до холодильника на охолодження	2521	2521
2.17	Передано кістки (сира цівка) із забійного цеху до жирового цеху для їх обезжирення	2522	2522
2.18	Передано шкури із забійного цеху до шкрупосолочного для їхнього консервування	2523	2523
2.19	Передано субпродукти 1-ої категорії із забійного цеху до субпродуктового цеху для їхньої обробки	2524	2524
2.20	Передано субпродукти 2-ої категорії із забійного цеху до цеху субпродуктів для їхньої обробки	2525	2525
2.21	Передано кишкову сировину із забійного цеху до кишкового цеху для їхнього очищення	2526	2526
2.22	Передано жир-сирець із забійного цеху до жирового цеху для його переробки на жир-топець	2527	2527
2.23	Передано технічну сировину (побічну продукцію) із забійного цеху до цеху технічних фабрикатів	2528	2528
2.24	Передано яловичину 1-ої категорії із виробництва на охолодження до холодильника	2511	2511
2.25	Віднесено витрати забійного цеху до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	231111
3. Цех субпродуктів			
3.1.	Одержано із забійного цеху субпродукти 1-ої категорії	2524	2524
3.2.	Одержано із забійного цеху субпродукти 2-ої категорії	2525	2525
3.3.	Списано матеріали для первинної обробки субпродуктів у цеху субпродуктів	23112	209
3.4.	Нараховано заробітну плату працівникам цеху субпродуктів	23112	661
3.5.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників цеху субпродуктів	23112	651
3.6.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	23112	471
3.7.	Нараховано амортизацію на виробниче обладнання цеху субпродуктів	23112	131
3.8.	Віднесено витрати водопостачання на витрати цеху субпродуктів	23112	631
3.9.	Віднесено витрати цеху субпродуктів до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	23112
3.10.	Списано природні втрати при обробці субпродуктів 1-ої категорії	2524	231111
3.11.	Списано природні втрати при обробці субпродуктів 2-ої категорії	2525	231111
3.12.	Передано оброблені субпродукти 1-ої категорії на охолодження та замороження	2524	2524

3.13.	Передано оброблені субпродукти 2-ої категорії на охолодження та замороження	2525	2525
4. Кишковий цех			
4.1.	Одержано із забійного цеху кишкову сировину	2526	2526
4.2.	Списано матеріали для первинної обробки кишкової сировини у кишковому цеху	23113	209
4.3.	Нараховано заробітну плату працівникам кишкового цеху	23113	661
4.4.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників кишкового цеху	23113	651
4.5.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	23113	471
4.6.	Нараховано амортизацію на виробниче обладнання кишкового цеху	23113	131
4.7.	Віднесено витрати водопостачання на витрати кишкового цеху	23113	631
4.8.	Списано природні втрати при обробці субпродуктів 1-ої категорії	2526	231111
4.9.	Віднесено витрати кишкового цеху до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	23113
4.10.	Передано на склад для зберігання кишкові фабрикат	2626	2526
5. Шкуропосолочний цех			
5.1.	Одержано із забійного цеху шкури ВРХ	2523	2523
5.2.	Списано матеріали для первинної обробки шкур у шкуропосолочному цеху	23114	209
5.3.	Нараховано заробітну плату працівникам кишкового цеху	23114	661
5.4.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників кишкового цеху	23114	651
5.5.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	23114	471
5.6.	Нараховано амортизацію на виробниче обладнання кишкового цеху	23114	131
5.7.	Віднесено витрати водопостачання на витрати кишкового цеху	23114	631
5.8.	Віднесено витрати шкуропосолочного цеху до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	23114
5.9.	Передано на зберігання законсервовані шкури	2623	2523
6. Холодильник			
6.1.	Одержано яловичину 1-ої категорії із забійного цеху для охолодження	2511	2511
6.2.	Одержано субпродукти 1-ої категорії із цеху субпродуктів для охолодження	2524	2524
6.3.	Одержано субпродукти 2-ої категорії із цеху субпродуктів для охолодження	2525	2525
6.4.	Списано енерговитрати на охолодження яловичини 1-ої категорії	2314	631
6.5.	Нараховано заробітну плату працівникам	2314	661

	холодильника		
6.6.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату працівників холодильнику	2314	651
6.7.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	2314	471
6.8.	Списано пакувальні матеріали на упакування яловичини 1-ої категорії	2314	204
6.9.	Списано природні втрати (усушку) при охолодженні яловичини 1-ої категорії	2511	231111
6.10.	Списано природні втрати (усушку) при охолодженні субпродуктів 1-ої категорії	2524	231111
6.11.	Списано природні втрати (усушку) при охолодженні субпродуктів 2-ої категорії	2525	231111
6.12.	Списано витрати охолодження на вартість яловичини 1 категорії	2311	2314
6.13.	Передано на склад яловичину 1-ої категорії на зберігання	2611	2511
6.14.	Передано на склад субпродукти 1-ої категорії на зберігання	2624	2524
6.15.	Передано на склад субпродукти 2-ої категорії на зберігання	2625	2525
7. Загальновиробничі витрати м'ясо-жирового виробництва			
7.1.	Віднесено витрати електропостачання на загальновиробничі витрати забійного цеху	91	631
7.2.	Віднесено витрати водопостачання на загальновиробничі витрати забійного цеху	91	631
7.3.	Нараховано заробітну плату управлінському персоналу м'ясо-жирового відділення	91	661
7.4.	Нараховано заробітну плату ветеринарним лікарям м'ясо-жирового відділення	91	661
7.5.	Нараховано заробітну плату працівникам лабораторії	91	661
7.6.	Нараховано ЄСВ на заробітну плату	91	651
7.7.	Нараховано на заробітну плату забезпечення виплат відпусток	91	471
7.8.	Списано ветеринарні та лабораторні препарати на витрати м'ясо-жирового виробництва	91	209
7.9.	Нараховано амортизацію на будівлю та невиробниче обладнання	91	131
7.10.	Віднесено змінні та розподілені постійні загальновиробничі витрати до складу витрат м'ясо-жирового відділення	2311	91
7.11.	Віднесено нерозподілені постійні загальновиробничі витрати до складу собівартості реалізованої продукції	901	91

Джерело: запропоновано автором

Висновки. В результаті проведеного дослідження встановлено, що для формування повної інформації для прийняття ефективних управлінських рішень зводити облікові дані про витрати м'ясо-жирового виробництва доцільно починаючи із

витрат виробничих дільниць із кінцевим узагальненням їх у складі витрат м'ясо-жирового відділення в цілому. Облік витрат м'ясо-жирового відділення за окремими виробничими дільницями дозволить отримувати детальну інформацію для потреб контролю, аналізу, калькулювання та звітності.

Таким чином, саме за для доцільного бюджетування діяльність кожного окремого структурного підрозділу м'ясо-жирового виробництва та для потреб ощадливого виробництва запропоновано відображати витрати кожного виробничого цеху на окремих групах аналітичних рахунків.

1. Боднар, Т. П. Особливості зведеного обліку витрат на виробництво і калькулювання собівартості продукції / Т. П. Боднар, Т. В. Трачук // *Регіон бізнес-економіка та управління*. – 2013. – № 4. – С. 61–70. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Rbetu_2013_4_11
2. Борковська В. В. / Бухгалтерський облік витрат виробництва у м'ясопереробних підприємствах: теорія і практика [Текст] : монографія / В. В. Борковська. – Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Зволейко Д. Г., 2015. – 276 с.
3. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості [Текст] : Затв. наказом Міністерства промислової політики України від 09.07.2007 р. №373 – К., 2007. – 305 с.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 “Витрати”, затв. наказом Міністерства фінансів України від 31.12.1999 р. № 318 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>
5. Товстоп'ят, Ю. Зведений облік витрат виробництва / Ю. Товстоп'ят, Н. Чернишова // *Податковий кодекс*. – 2014. – № 22. – С. 11. [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://i.factor.ua/ukr/journals/nk/2014/november/issue-22/article-3448.html>
6. Томілова, Н.О. Особливості організації обліку витрат на виробництво продукції кормових культур: аналіз та оцінка / Н. О. Томілова // *Науковий вісник НУБіП України. Сер. : Економіка, аграрний менеджмент, бізнес*. – 2013. – Вип. 181(3). – С. 250–256. [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_econ_2013_181%283%29__50
7. Чернелевський, Л. М. Управлінський облік на підприємствах харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Чернелевський, Г. Г. Осадча. – К. : Пектораль, 2005. – 364 с.
8. Язлюк, Б.О., Волошина В.В. Організація обліку витрат операційної діяльності в умовах комплексної автоматизації / Б.О. Язлюк, В.В. Волошина // *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. – 2016. – № 15. – С. 118-121. [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2016/15-2016/27.pdf>

References

1. Bodnar, T. P., and T. V. Trachuk, “Features consolidated account costs of production and calculation of production cost.” *Rehion biznes-ekonomika ta upravlinnia*, no.4, 2013, pp. 61-70. Vernadsky National Library of Ukraine, nbuv.gov.ua/UJRN/Rbetu_2013_4_11. Accessed 2 Apr. 2017
2. Borkovska, V.V. *Accounting of production costs at meat-processing enterprises: Theory and Practice*, Zvoleiko D. H, 2015.
3. Methodical recommendations for form cost of goods (works, services) at industry. Order of Ministry of Industrial Policy of Ukraine on July 9, 2007 №373, 2007.
4. “Regulation (Standard) of accounting 16 "Expenses". Order of Ministry of Finance of Ukraine on Dec. 31,1999 № 318”. Official site of the Verkhovna Rada of Ukraine, zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00. Accessed 2 Apr. 2017
5. Tovstopiat, Yu., and N.Chernyshova. “Consolidated accounting of production costs.” *Podatkovyi kodeks*, no. 22, (2014), pp. 11. i.Factor, i.factor.ua/ukr/journals/nk/2014/november/issue-22/article-3448.html. Accessed 2 Apr. 2017.
6. Tomilova, N.O. “Features of accounting of expenses for production of fodder crops: analysis and evaluation.” *Naukovyi visnyk NUBiP Ukrainy*, no. 3(181), 2013, pp. 250-256. Vernadsky National Library of Ukraine, nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_econ_2013_181%283%29__50. Accessed 2 Apr. 2017.
7. Chernelevskiy, L. M., and H. G. Osadcha. *Organization of accounting: administrative aspect (Food Industry)*, NUKhT, 2011.
8. Yazliuk, B.O., and V.V. Voloshyna. Organization of accounting operating costs in terms of integrated automation]. *Naukovyi visnyk Mizhnarodnogo humanitarnoho universytetu*, no.15, 2016, pp. 118-121. Vernadsky National Library of Ukraine, nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2016_15_27. Accessed 2 Apr. 2017.

Рецензенти:

Мазур Н.А. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки підприємства Кам'янець – Подільського національного університету імені Івана Огієнка;

Коцупатрий М.М. – кандидат економічних наук, професор, професор кафедри обліку, контролю та оподаткування агробізнесу ДВНЗ «Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана».

УДК 657 : 005.52 : 005.934 : 005.936.3

ББК 65.053

Мельник Н. Б.

**ОБЛІКОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ
ЕКОНОМІЧНОЮ БЕЗПЕКОЮ ПІДПРИЄМСТВА**

ДВНЗ “Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника”,
Міністерство освіти і науки України,
кафедра обліку і аудиту,
вул. Шевченка, 57, м. Івано-Франківськ,
76000, Україна,
тел: (0342)596003,
e-mail: melnyknb@i.ua

Анотація. У статті розкрито важливість облікового забезпечення системи управління економічною безпекою підприємства, незалежно від функцій, які виконує бухгалтер (інформаційну чи інформаційно-аналітичну). Визначено мету та основне значення даних обліку (фінансового) для керівництва окремо кожною із функціональних складових економічної безпеки підприємства: внутрішньовиробничими (фінансова, політична, правова, інтелектуальна, кадрова, технічна, технологічна, інформаційна, екологічна, соціальна, силова, інноваційна) і позавиробничими (ринкова, інтерфейсна).

Ключові слова: облікове забезпечення, система управління, економічна безпека підприємства, складові економічної безпеки підприємства.

Melnyk N. B.

**ACCOUNTING OF THE SYSTEM OF ECONOMIC SECURITY
MANAGEMENT OF THE ENTERPRISE**

Vasyl Stefanyk Precarpathian National University,
Ministry of Education and Science of Ukraine,
Department of Accounting and Audit,
Shevchenko str., 57, Ivano-Frankivsk,
76000, Ukraine,
tel.: 0342596003,
e-mail: melnyknb@i.ua

Abstract. The article reveals the importance of accounting for the system of economic security management of the enterprise, regardless of the functions performed by the accountant (informational or informational-analytical). The purpose and the main value of the accounting data (financial) for the management separately for each of the functional components of the company's economic security: internal production (financial, political, legal, intellectual, human resources, technical, technological, informational, environmental, social, power, innovation) and non-productive (market, interface) are defined.

Key words: accounting support, management system, economic security of enterprise, components of economic security of enterprise.