

УДК

В. В. Галаутдинова

Казань, e-mail: galvika26@yandex.ru

ВНЕДРЕНИЕ ПАРТИОННОГО УЧЕТА В ПЕРЕРАБОТКЕ**Ключевые слова:** партионный учет, бюджетирование.

В данной статье рассмотрены теоретические основы развития современной системы стратегического управленческого учёта, представлена авторская концепция содержания системы стратегического управленческого учета, состава и взаимосвязи её элементов, принципов организации в перерабатывающей отрасли на примере внедрения партионного учета. За последние десятилетия четко определилась тенденция снижения числа производителей молочной продукции и уровня их конкурентоспособности. В условиях жесткой конкурентной борьбы за рынки сбыта продуктов переработки наибольшую актуальность получили проблемы поддержки подобных предприятий. Методики стратегического управленческого учета и анализа, разработанные для различных отраслей промышленности, подтвердили свою практическую значимость в решении проблем оптимизации стратегии, как основного фактора повышения конкурентоспособности организации. В меньшей степени исследованы, требуют развития и уточнения методологические аспекты стратегического управленческого учета и анализа внешней среды хозяйствующих субъектов, занимающихся переработкой молока, как совокупности факторов, определяющих конкурентоспособность организации; а также методики формирования стратегической управленческой отчетности о внешней среде таких организаций. Таким образом, вопросы развития методического обеспечения стратегического управленческого учета и анализа с учетом специфики деятельности предприятий переработки являются актуальными и практически значимыми, становятся залогом повышения эффективности сельскохозяйственного производства.

Актуальность темы исследования

За последние десятилетия четко определилась тенденция снижения числа производителей молочной продукции и уровня их конкурентоспособности. В условиях жесткой конкурентной борьбы за рынки сбыта продуктов переработки наибольшую актуальность получили проблемы поддержки подобных предприятий. Методики стратегического управленческого учета и анализа, разработанные для различных отраслей промышленности, подтвердили свою практическую значимость в решении проблем оптимизации стратегии, как основного фактора повышения конкурентоспособности организации. В меньшей степени исследованы, требуют развития и уточнения методологические аспекты стратегического управленческого учета и анализа внешней среды хозяйствующих субъектов, занимающихся переработкой молока, как совокупности факторов, определяющих конкурентоспособность организации; а также методики формирования стратегической управленческой отчетности о внешней среде таких организаций. Таким образом, вопросы развития методического обеспечения стратегического управленческого учета и анализа с учетом специ-

фики деятельности предприятий переработки являются актуальными и практически значимыми, становятся залогом повышения эффективности сельскохозяйственного производства.

Целью работы является разработка комплексного методического обеспечения стратегического управленческого учета организации в сфере переработки молока в целях повышения эффективности деятельности и конкурентоспособности.

Предметом исследования является совокупность аспектов развития системы стратегического управленческого учета и анализа на предприятии, занимающимся переработкой молока.

Объектом исследования является методическое обеспечение системы стратегического управленческого учета предприятия-производителя молочной продукции как база для формирования стратегии устойчивого развития производства в условиях конкуренции.

Управленческий учет должен предоставлять не только более детализированную, но и качественно иную информацию о деятельности хозяйствующего субъекта.

В.Э. Керимов характеризует управленческий учёт, как систему получения информации для принятия управленческих решений, включающую

совокупность учетно-аналитических процедур и определенную часть бухгалтерской информационной базы, методы по ее перегруппировке, обобщению и обработке, выстроенную по принципу наибольшей адаптированности к специфике деятельности организации. Этого же мнения придерживаются Е.И. Костюкова и Т.А. Башкатова [1].

Автор работы полностью согласен с данной концепцией. В современных условиях речь идет о системе преобразования потоков информационного пространства в целях подготовки качественной базы данных для принятия стратегических управленческих решений.

Наиболее перспективным направлением развития управленческого учета на сегодняшний день является становление стратегического управленческого учета и управленческого анализа [2]. Специалисты предполагают возможное разделение управленческого учёта на два взаимосвязанных элемента:

- стратегический управленческий учёт для топ-менеджмента предприятия;
- оперативный управленческий учет для внутреннего менеджмента.

Для достижения цели научно-исследовательской работы, были поставлены следующие основные задачи:

- исследовать теоретико-методологические основы и направления развития стратегического управленческого учета и анализа;
- на основании плана продаж, остатков сыров на складе готовой продукции сроков созревания производить выработку готовой продукции (с учетом минимальных партий производства, расчета сырьевых ресурсов на выполнение, фактического разнесения затрат на ежедневной основе) для поддержания стабильных остатков сыров в ассортименте;
- разработать методологию партионного учета (регламентирование);
- реализовать автоматизацию партионного учета с использованием системы 1С на всех этапах.

Приемка молока осуществляется следующим образом. Сначала информацию о качественных показателях молока вводит лаборант, при этом в системе создаются партии. После того, как молоко скачано в танк, приемщик вносит в систему информацию о принятом количе-

стве по каждой партии. Принятый вес рассчитывается, исходя из указанного приемщиком литража и указанной лаборантом плотности, либо указывается вручную, если молоко фактически принимается по весу.

Проценты жира и белка молока являются показателями, влияющими на расчет зачетного веса. Значения жира, белка и прочих качественных показателей регистрируются в разрезе партий принимаемого молока, на основании зарегистрированных показателей определяется сорт молока, к которому привязана цена. Молоко принимается к учету согласно тем значениям жира, белка и плотности, которые указывает лаборант.

Партии формируются в разрезе дней поступления. Все списываемые партии сырья молока распределяются на все партии выпускаемого молока и на партии остатков. Партия остатков молока предыдущего дня распределяется на все, кроме партий остатков текущего дня. Выпуск передела отражается в системе ежедневно. Формируется один отчет для каждого корпуса за день.

Таблица входящего сырья заполняется автоматически на основании данных об остатках. В таблицу попадают партии остатков молока и обраты позавчерашнего дня. Таблица выходной продукции заполняется автоматически на основании данных из заполненных отчетов передела «Варка», партии сливок и остатков добавляются вручную. Партии остатков предыдущего дня при списании распределяются на выпуск смеси и сливок, но не распределяются на партию остатков текущего дня.

Для остатка термизованного молока формируется одна партия на день. Для остатка обраты формируется одна партия на день. Все списываемые партии сырья распределяются на все партии выпускаемых продуктов и на партии остатков. Растительный жир распределяется только на те виды нормализованной смеси, в которые он должен попадать согласно спецификации (смесь для сырного продукта). Партии остатков молока и обраты предыдущего дня распределяются на все, кроме партий остатков текущего дня. Учет выпускаемого сыра ведется в кг, штуках. Учет сыворотки жирной ведется в кг, сухих веществах.

Выпуск передела отражается в системе ежедневно. Формируется один отчет для каждой варки сыра. После набора смеси в сыроизготовители формируется документ, в котором указывается наименование сыра, номер варки, количество и дата выработки смеси. После выхода сыра из-под пресса в документе указывается полученное количество продукции (шт. и кг), использованные вспомогательные материалы (закваски, красители и пр.). В первом корпусе эта информация вводится на компьютере, во втором – на киоске, расположенном около конвейерных весов. При этом система записывает время указания количества выпущенной продукции и считает это время временем входа партии в бассейн.

Сыворотка распределяется между документами в конце дня. В специальном окне мастер цеха указывает общее количество жирной сыворотки, прошедшее за смену. Система автоматически распределяет сыворотку между документами. Для выпускаемого сыра формируется одна партия на одну варку. Если в разных котлах делается разный сыр, варка будет соответствовать котлу, соответственно партия смеси будет соответствовать котлу.

Для получаемой жирной сыворотки формируется одна партия на смену. Каждая партия смеси распределяется на соответствующую варку сыра. На партию сыворотки распределяются все партии смеси, использованные в варках текущего дня. Вспомогательные материалы (закваски, красители), вносятся в отчет по каждой варке вручную, с указанием фактического количества и распределяются на смесь и сыр.

Задание карщикам на размещение упакованного сыра формируют начальники цехов. Задание формируется на основании информации о варках сыра, находящихся в бассейне, и времени их нахождения в бассейне. Мастер цеха указывает для варок, которые планируется принимать в течение дня, камеры, в которые их необходимо разместить. При этом

система справочно показывает загруженность камер в процентах от норматива (максимальная вместимость в рамках). Указанная камера будет автоматически показываться в АРМ упаковки, когда карщик выберет сыр и варку, которые он взвешивает.

Выпуск передела отражается в системе оперативно по мере изъятия сыра из бассейна и упаковки в пакеты. Для учета выпуска предполагается использовать сенсорный киоск и специальную форму (АРМ). Сотрудник участка упаковки или карщик фиксирует в системе сначала вес пустой рамы с полками, а потом, после окончания укладки сыра на контейнер, фиксирует в системе вес рамы с сыром. Система автоматически рассчитывает вес нетто. При этом сотрудник указывает в системе вид сыра и варку. Каждому контейнеру присваивается уникальный в пределах года номер.

Автоматически формируется документ выпуска. Документ выпуска формируется один на смену. Пакеты списываются автоматически, по 1шт для каждой головы сыра. Бракованные пакеты списываются отдельным документом. Также в системе формируется документ перемещения сыра из бассейна соления, в камеру созревания. По умолчанию, после выбора вида сыра и варки система подставляет камеру, которую указал начальник сырцеха для этой варки при планировании задания на упаковку. Карщик может вручную указать другую камеру.

Для выпускаемого сыра сохраняется партия варки. Партия выпущенного сыра должна иметь такое же название, что и партия сыра на варке. Каждая варка сыра на данном этапе сохраняется, т. е. партия, вышедшая из-под пресса, переходит в партию, появившуюся после упаковки. В таблицу материалов отчета по переделу автоматически попадают пакеты, которые указаны в спецификациях продукции, в количестве, равном количеству штук упакованного сыра. Порванные пакеты списываются отдельным документом в конце дня.

Выпуск передела отражается в системе после того, как лаборант, который делает анализы созревшего сыра, указывает в системе, что этот сыр можно считать созревшим. Начальники цехов формируют задание на основании информации о том, какие варки сыра, находящиеся на созревании, подтверждены лаборантами. Задание формируется на основании информации о варках сыра, находящихся в бассейне. Мастер цеха указывает для варок, которые планируется снять с созревания в течение дня, камеры, в которые их необходимо разместить. При этом система справочно показывает загруженность камер в процентах от норматива (максимальная вместимость в рамках).

Все контейнеры указанных мастеров варок вывозятся на склад экспедиции и перевешиваются. Автоматически формируется документ выпуска. Формируется один документ на каждый контейнер сыра. Также формируется документ перемещения сыра из камеры созревания, в которой он находился, в камеру хранения. Для выпускаемого сыра сохраняется партия варки. Партия выпущенного сыра должна иметь такое же название, что и партия сыра на варке.

Задание на маркировку продукции формируется на основании заказов клиентов начальником склада экспедиции. На основании каждого заказа формируется одно задание на один участок (маркировка, копчение или фасовка).

При формировании задания на складе резервируется подходящая клиенту партия продукции. Партия подбирается по следующим критериям: процент оставшегося срока годности; балл сыра; признак «После мойки»;

Для отобранных по первым трем критериям партий применяется принцип FIFO. Для учета выполнения задания используется сенсорный киоск со специальной формой и с несколькими подключенными к нему настольными весами. Сотрудник выбирает задание, которое он будет выполнять, сканирует этикетку контейнера, чтобы указать, какой сыр и какая варка сейчас маркируется, и начинает поштучно взвешивать сыр. Результат каждого

взвешивания фиксируется в системе, для каждой штуки и для короба печатается этикетка. При переходе на новый контейнер сотрудник сканирует этикетку нового контейнера.

В системе автоматически формируется документ выпуска, в котором фиксируется выпуск новой партии сыра и информация о том, какие варки были при этом использованы. Для каждого участка формируется один документ выпуска на смену. Также в системе формируется документ перемещения сыра из камеры, где он хранился, на склад готовой продукции.

Выпускаемому сыру присваивается новая партия, включающая в себя информацию о заказе. Для отбракованного сыра формируется одна партия на день. Для каждой выпущенной партии в системе сохраняется однозначное соответствие, из каких варок она состоит. В т. ч. в системе хранится информация о том, сколько штук из каждой варки попало в эту партию и каков их вес. Вспомогательные материалы (гофрокороба, скотч) списываются автоматически по нормативу и распределяются на каждую партию маркированного сыра.

Сыр, у которого была обнаружена плесень, направляется на мойку. После мойки возможны следующие варианты учета сыра:

– сыр признан браком и переведен в номенклатуру брака для дальнейшей продажи в таком качестве;

– сыр возвращен на склад хранения и размещен в свободном остатке, как обычный сыр. При этом в системе с партии сыра снимается признак «Некондичия», чтобы сыр мог быть использован для отгрузки клиенту.

Заказы клиентов первично вводятся или загружаются из сторонних систем в систему бухгалтерского учета. После подтверждения заказы автоматически выгружаются в систему оперативного учета и используются для выдачи заданий на комплектовку заказов.

Заключение

Внедрение системы партионного учета стало актуальным в результате анализа ежедневных отчетов по реализации готовой продукции, поступлении

денежных средств, сведений по производственной деятельности. Было выявлено, что выработка сыров, остатки зрелых сыров и график отгрузок сыров не стыкуются. Наблюдался перекос – по ряду позиций остатки сыров были в объеме 2-месячной реализации, ходовые сыры наоборот в объеме меньше 1/2 месячной потребности. Производственная программа формировалась без учета сроков созревания сыров, остатков в ассортименте.

Не представлялось возможным сформировать прогноз поступления денежных средств на основании отгрузки готовой продукции. Также основанием запуска проекта стало обеспечение выполнения требований по выписке электронных ветеринарных свидетельств через систему «Меркурий» и соответствие требований маркировки готовой продукции с учетом прослеживаемости под требование федеральных сетей.

Библиографический список

1. Костюкова Е.И. Организационно-методические основы функционирования системы управленческого учёта / Е.И. Костюкова, Т.А. Башкатова // Международный бухгалтерский учёт. – 2011. – № 36. – С. 12–17.
2. Панчина В.А. Перспективы и тенденции развития управленческого учёта в России // Всё для бухгалтера. – 2010. – № 3. – С. 26–31.
3. Соколов Я.В. (ред) Управленческий учет: учебное пособие (Бакалавриат). – М.: Магистр, 2010. – 428 с.
4. Шогенов Б.А. Стратегический управленческий учет и анализ на производство сельскохозяйственной продукции / Б.А. Шогенов, А.Х. Жемухов // Экономический анализ. – 2008. – № 10. – С. 2–6.
5. Horngren ChT, Foster J. Data Management Accounting 10th ed.
6. Keith W. Strategic management accounting. – М.: CJSC Olympus-Business; 2002.
7. Moriarty Sh, Allen CP. Cost accounting. Cambridge: Harper and Row; 1984.