

кредитования малого и среднего бизнеса, что до этого времени было драйвером роста для многих банков.

В целом, со старта внедрения новых стандартов прошло еще относительно мало времени, чтобы делать однозначные выводы о положительном или отрицательном влиянии на банковскую систему. К тому же надо понимать, что новый стандарт является скорее попыткой создать единую шкалу оценки, а не стремлением улучшить условия работы капитала. После финансового кризиса 2008-2009 гг. регуляторы стали требовать от финансовых институтов соблюдения более строгих норм, так как их основная задача – повышение устойчивости финансовой системы.

Библиографический список:

1. Официальный сайт Центрального банка Российской Федерации [Сайт]. Режим доступа: <http://www.cbr.ru/>
2. Луговцов Р. Ю. Базель III в российской банковской действительности [Текст]// Экономические науки. – 2012. – №5.
3. Базель-III и Европейские банки: Влияние реформ, реакция банков, проблемы реализации[Текст]. – ЕМЕА, Banking, McKinsey & Company. – November, 2010.
4. Официальный сайт Базельского Комитета по банковскому надзору [Сайт]. Режим доступа: <http://www.bis.org/bcbs/>
5. Банковский сектор в конце 2013 – начале 2014 года: прибыль в жертву ликвидности. Обзор Эксперт РА [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://raexpert.ru/researches/banks/sector\\_13\\_14](http://raexpert.ru/researches/banks/sector_13_14)

УДК 338.012

Мензелев М.Х., магистрант  
Синянская Е.Р., доцент, к.э.н.

### **Актуальные вопросы формирования финансовых результатов в сфере пищевой промышленности**

#### **Topical issues of formation of financial results in the food industry**

**Аннотация.** В статье отражены актуальные проблемы, возникающие у предприятий пищевой промышленности при формировании положений учетной политики по методам расчета финансовых результатов.

**Abstract.** The article reflects current problems of food industry enterprises in the formation of accounting policies on methods of calculation of financial results.

**Ключевые слова:** доходы, расходы, финансовые результаты, прибыль, убыток, пищевая промышленность.

**Keywords:** income, expenses, financial results, profit, loss, food industry.

Финансовые результаты организации являются одним из наиболее важных показателей в системе анализа эффективности ее деятельности. Поэтому проблемы правильного учета доходов, расходов и формирования прибыли на сегодняшний день весьма актуальны. Несмотря на наличие законодательной базы и большое количество научных исследований по данной теме, многие вопросы на уровне практического применения остаются недостаточно исследованными.

Нормативными документами, регулирующими порядок учета доходов и расходов в бухгалтерском учете служат Положения по бухгалтерскому учету «Доходы организации» (ПБУ 9/99) и «Расходы организации» (ПБУ 10/99), а в налоговом учете – глава 25 НК РФ «Налог на прибыль организаций». В них изложены общие требования к формированию прибыли для целей налогообложения и для целей составления бухгалтерской финансовой отчетности.

Однако в этих документах не раскрывается отраслевая специфика структуры доходов и расходов, что необходимо учитывать при формировании учетной политики каждой организации.

Рассмотрим особенности формирования финансовых результатов на предприятиях пищевой промышленности и возникающие в связи со спецификой их деятельности проблемы бухгалтерского учета доходов и расходов.

Доходы или выручка определяются в соответствии с ПБУ 9/99 как увеличение экономических выгод предприятия в результате поступления различного вида активов (материальных и денежных ценностей) и (или) погашения обязательств перед другими субъектами, приводящие к увеличению капитала (за исключением вкладов в уставный капитал) [1].

Основными видами доходов для предприятий пищевой промышленности являются выручка от реализации готовой продукции (полуфабрикатов) и прочие доходы (чаще всего от реализации неиспользуемого имущества).

Но прочие доходы не играют существенной роли при формировании чистой прибыли, поэтому в данной статье рассматривается только основной вид деятельности.

Проблемой при расчете доходов и соответствующих финансовых результатов для пищевых предприятий является, во-первых, то, что цена на реализуемую продукцию не может часто изменяться в силу социальной политики, а в некоторых случаях она регулируется государством (социально значимые продукты питания, детский ассортимент). При этом рост цен на материальные ресурсы и энергоносители происходит в связи с инфляцией и ничем не ограничен.

Во-вторых, может возникать несоответствие между доходами и расходами по отчетным периодам при круглосуточном графике выпуска

продукции (наличием незавершенного производства) и реализации в соответствии с договорами ежемесячными или ежедневными товарными потоками.

Согласно ПБУ 10/99, расходами признаются уменьшения экономических выгод в результате выбытия активов и (или) увеличения обязательств предприятия перед другими субъектами рыночных отношений, приводящие к уменьшению капитала (за исключением изъятий из уставного капитала[2]).

В пищевой промышленности расходы классифицируются следующим образом:

- материальные затраты (основное и вспомогательное сырье, расходные материалы);
- затраты на оплату труда (у производственных рабочих преобладают бригадные расценки на единицу выпускаемой готовой продукции, оплата труда административно-управленческого аппарата входит в состав косвенных расходов, вспомогательный персонал ремонтных групп и уборщиков производственных помещений обычно находится на косвенно-сдельной заработной плате по отношению к бригадам);
- отчисления на социальные нужды;
- амортизация;
- прочие затраты (значительную долю среди них занимают коммунальные платежи, так как в пищевой промышленности используется большое количество воды и энергоносителей, а также расходы на внутреннюю транспортировку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции).

Также организуется учет расходов по статьям затрат. Перечень статей затрат устанавливается организацией самостоятельно в соответствии с отраслевыми особенностями, которые связаны с рецептурами выпускаемых изделий и разнообразием ассортимента.

Главные отличительные особенности учета затрат в пищевой промышленности:

- многие материально-сырьевые запасы имеют ограниченный срок использования или скоропортящиеся – требуются особые условия их хранения и планирование необходимости в их приобретении;
- продукция должна соответствовать ГОСТам, техническим условиям, требованиям безопасности, то есть существуют дополнительные расходы на сертификацию продукции;
- по этой же причине для исчисления себестоимости применяется нормативный метод учета затрат в соответствии со стандартами, что требует жесткого соблюдения норм расхода и контроля за качеством сырья и вспомогательных материалов;
- широко применяется попередельный полуфабрикатный метод калькулирования себестоимости, для чего предприятиям необходимо разрабатывать методику оценки незавершенного производства и полуфабрикатов на отдельных стадиях производственного процесса;

- оплата труда производственных рабочих должна быть четко связана с технологической цепочкой и соответствовать этапам производственного процесса, в результате чего возникают дополнительные расходы на нормирование труда и учет выполнения норм;
- многие виды продукции выпускаются в трехсменном режиме, что несет дополнительные затраты по оплате труда сменных бригад и компенсацию ночных и вечерних часов работы;
- аналогичные проблемы связаны с работой оборудования в трехсменном режиме, что вызывает дополнительные затраты на техническое обслуживание, ремонт, а также сложности с начислением амортизации;
- требуется соблюдение санитарных норм и правил, что связано с дополнительными затратами на спецодежду, моющие средства, обработку оборудования, обучение персонала, медицинские комиссии и т.п.;
- косвенные расходы распределяются по видам выпускаемой продукции, что вызывает затруднение при наличии ее большого ассортимента.

Группа затрат по калькуляционным статьям используется при составлении калькуляций (расчет себестоимости единицы продукции), позволяющих определить во что обходится предприятию единица каждого вида продукции, себестоимость отдельных видов работ и услуг.

В пищевой промышленности за калькуляционную единицу выбирается обычно 1 тонна или 1 центнер готовой продукции.

Так как чаще всего здесь применяется нормативный метод, то учет затрат в цехах ведется по нормативной себестоимости. Далее определяются отклонения от норм в пределах установленных технологических параметров и фактические отклонения, связанные с нарушением нормативных положений. Таким образом, формируется фактическая себестоимость, учитываемая при расчете финансовых результатов.

Необходимость применения нормативного метода в пищевой промышленности также связана с наличием большого ассортимента выпускаемой продукции и необходимостью ценообразования отдельно по каждой номенклатурной единице.

Косвенные затраты в пищевой промышленности обычно распределяются традиционным методом между отдельными видами продукции пропорционально заработной плате основных производственных рабочих.

В связи с вышесказанным, для повышения эффективности разработки учетной политики в области формирования финансовых результатов для предприятий отрасли, можно порекомендовать следующие моменты.

Для учета производственных затрат большое значение имеет выбор номенклатуры синтетических и аналитических счетов производства и объектов калькуляции. При разработке учетной политики необходимо вводить такое количество субсчетов по счетам 20 «Основное производство», 23 «Вспомогательное производство», которые бы полностью отражали

технологическую цепочку по каждому элементу производственных затрат, а также использовать счет 21 «Полуфабрикаты».

Учет готовой продукции целесообразно вести с использованием счета 40 «Выпуск продукции», что позволит своевременно выявлять отклонения от норм, особенно по скоропортящемуся сырью, и оперативно устранять негативные тенденции.

Важна разработка таких методов исчисления себестоимости, которая была бы максимально приближена к калькуляционным единицам по всему ассортименту выпускаемой продукции, а также с учетом сменности работы персонала и оборудования.

При определении метода исчисления прибыли от продаж необходимо установить четкую зависимость между затратами на производство конкретного вида продукции и ценой его реализации. Также здесь должны максимально учитываться коэффициенты распределения общепроизводственных и общехозяйственных расходов по выпускаемому ассортименту.

Таким образом, указанные рекомендации позволяют повысить эффективность учета затрат на пищевую продукцию и их связь с соответствующими доходами при формировании финансового результата от продаж.

#### Список используемой литературы

1. ПБУ 9/99 «Доходы организации». Приказ Минфина РФ от 06.05.99 № 32н ( в ред. от 08.11.2010 № 144н)
2. ПБУ 10/99 «Расходы организации». Приказ Минфина РФ от 06.05.99 № 33н ( в ред. от 08.11.2010 № 144н)
3. Кондраков Н.П. Бухгалтерский (финансовый, управленческий учет) – М.: Проспект, 2013. - 638с.
4. Юрьева Л.В., Илышева Н.Н., Караваева А.В. Стратегический управленческий учет для бизнеса – М: Инфра-М, 2013. - 336с.
5. Синянская Е.Р. Баженов О.В. Основы бухгалтерского учета и анализа - Екатеринбург, Издательство Уральского университета, 2014. – 267с.

### **ФОРМИРОВАНИЕ НОВОГО МЕХАНИЗМА НОРМИРОВАНИЯ ТРУДА КАК ЭЛЕМЕНТА КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ В ГОСУДАРСТВЕННОМ СЕКТОРЕ**

УДК 331.103.32

А.В. Михеева,  
аспирант, ФГБОУ ВПО «ВятГУ»

**Аннотация.** В статье освещены вопросы формирования новой системы управления человеческими ресурсами применительно к государственной службе, обозначена проблема необходимости нормирования труда государственных служащих, государственной власти и местного самоуправления. Также в статье в рамках изучения перспектив внедрения