

На правах рукописи

Хуртина Любовь Яковлевна



Организация внутривозвратного контроля на хлебопекарных
предприятиях потребительской кооперации

Специальность 08. 00. 12 - «Бухгалтерский учет, статистика»

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата экономических наук

МОСКВА 2004

Работа выполнена на кафедре аудита и экономического анализа ОУ ВПО
Центросоюза России «Московский университет потребительской кооперации»

Научный руководитель - доктор экономических наук,
профессор Овсийчук Мария Федоровна

Официальные оппоненты: доктор экономических наук,
профессор Подольский Владимир Исакович

кандидат экономических наук,
доцент Кириченко Татьяна Витальевна

Ведущая организация Государственный университет управления

Защита состоится 24 ноября 2004 г. в 12 часов на заседании
диссертационного совета Д 513.002.03 при Московском университете
потребительской кооперации по адресу: 141014, Московская область, г. Мытищи,
ул. В. Волошиной, д. 12, зал заседаний диссертационного совета.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Московского
университета потребительской кооперации.

Автореферат разослан « 22 » октября 2004 г.

Ученый секретарь диссертационного совета

кандидат экономических наук, доцент



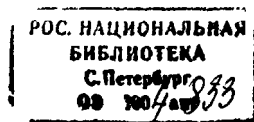
Зубарева Е.В.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы. Для развития деятельности организаций потребительской кооперации необходима четкая координация и взаимосвязь ее отраслей. Организации потребительской кооперации имеют статус некоммерческих организаций. Они ведут финансово-хозяйственную деятельность и оказывают социальную помощь населению, проживающему в сельской местности. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» потребительская кооперация выполняет социальную миссию, реализация которой обуславливает необходимость повышения эффективности ее финансово-хозяйственной деятельности. Одним из , путей, способствующих повышению эффективности финансово-хозяйственной деятельности организаций потребительской кооперации, является усиление внутреннего контроля.

Рыночные методы хозяйствования в экономике Российской Федерации обусловили существенные изменения в ее деятельности и в системе управления организаций потребительской кооперации. В этой связи существенно изменилось содержание категории контроля. Действующая в настоящее время в организациях потребительской кооперации система внутреннего контроля не полностью отвечает предъявляемым к ней требованиям и имеет ряд недостатков. Изменение условий функционирования организаций потребительской кооперации требует внесения изменений в осуществление функций контроля. В настоящее время функции контроля возложены на, различные службы потребительских обществ, союзов и, как правило, не всегда между ними достигается взаимосвязь в работе.

Изменения, внесенные в Федеральный закон Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» от 28 апреля 2000г.№ 54-ФЗ, наделили союзы дополнительными распорядительными функциями в отношении потребительских



обществ. В облпотребсоюзах стали создаваться контрольно-ревизионные управления или аналогичные службы внутреннего контроля, входящие в систему союзов. Однако вопросы организации, формы внутрихозяйственного контроля еще недостаточно разработаны и нет четких методических рекомендаций по его осуществлению. В бухгалтерском учете отражаются уже совершившиеся хозяйственные операции. Следовательно, экономическая информация для целей анализа и контроля поступает с опозданием, руководители структурных подразделений узнают о результатах работы в то время, когда уже невозможно повлиять на предотвращение потерь. Поэтому несвоевременный анализ причин упущений в работе и выявленные резервы повышения эффективности производства не позволяют своевременно принять решения по их реализации. В этой связи возникает необходимость в осуществлении оперативного контроля над деятельностью производственных предприятий потребительской кооперации, что позволит своевременно обеспечить информацией управленческий персонал для принятия эффективных решений.

Одной из эффективных форм организации внутреннего контроля в потребительской кооперации является создание службы внутреннего контроля. Необходимость осуществления внутреннего контроля обусловлена тем, что в условиях рыночной экономики организация должна работать прибыльно. На величину прибыли, уровень рентабельности оказывает влияние контроль над экономным расходованием производственных ресурсов. Наиболее материалоемким из производственных предприятий, нуждающимся в постоянном контроле, является производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Потребность в хлебобулочных изделиях сельского населения удовлетворяется, в основном, потребительской кооперацией. В структуре производства хлебопеченье представлено 12,5 тыс. хлебопекарных предприятий, вырабатывающих ежегодно в среднем более 10 млн. тонн хлеба и хлебобулочных изделий, что составляет треть всей хлебопекарной продукции, производимой в Российской Федерации. Однако производство хлеба и хлебобулочных изделий не

всегда эффективно, о чем свидетельствует снижение прибыли хлебопекарных предприятий. Повышение эффективности производства и улучшение качества выпускаемого хлеба и хлебобулочных изделий возможно при организации жесткого контроля за рациональным использованием основных и вспомогательных материалов, энергоресурсов и других производственных ресурсов.

Вопросы организации внутрихозяйственного контроля рассматривались в трудах ведущих ученых и практиков России в области бухгалтерского учета, контроля и аудита: Андреева В.Д., Барышникова Н.П., Богомолова А.Н., Безруких П.С., Белобжецкого И.А., Голощапова Н.А., Данилевского Ю.А., Мельник М.В., Островского О.М., Овсийчук М.Ф., Паляя В.Ф., Петровой В.И., Подольского В.И., Суйца В.П., Соколова Я.В., Сотниковой Л.В., Шеремета А.Д. и других. Однако, проблемы организации, методики и техники проведения внутреннего контроля производственных запасов, затрат на производство хлеба - и хлебобулочных изделий на предприятиях потребительской кооперации не достаточно исследованы. В настоящем исследовании поставлена задача восполнить этот пробел.

Недостаточная изученность и отсутствие методики осуществления внутрихозяйственного контроля на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации, возросшая практическая необходимость в рекомендациях по организации и методике проведения внутрихозяйственного контроля, определили выбор темы диссертации, предмет, объект и содержание данного исследования.

Цель и задачи исследования. Цель диссертационного исследования заключается в разработке методики осуществления внутрихозяйственного контроля на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации.

Для достижения цели исследования поставлены и решены следующие задачи:

уточнены концептуальные основы внутрихозяйственного контроля;

- проведен анализ и дана оценка современного внутривозвещественного контроля над производственной деятельностью хлебопекарных предприятий потребительской кооперации;
- определены субъекты и объекты внутривозвещественного контроля и их функции;
- сформулированы основные положения, определяющие влияние технологии изготовления хлебобулочных изделий на организацию системы внутреннего контроля;
- разработаны и рекомендованы к применению методики проведения внутривозвещественного контроля за формированием затрат и финансовых результатов хлебопекарных предприятий потребительской кооперации.

Область исследования. Исследование соответствует паспорту специальности ВАК 080012 «Бухгалтерский учет, статистика» - 2. Контроль и аудит финансово-хозяйственной деятельности (п.1 Методология и технология аудита).

Предмет и объект исследования. Предметом исследования явилась организация, методика осуществления внутривозвещественного контроля на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации.

. В качестве объекта исследования были выбраны хлебопекарные предприятия районных потребительских обществ Ивановского облпотребсоюза.

Теоретической и методологической основой исследования явились научные труды российских и зарубежных ученых экономистов по проблемам внутривозвещественного контроля и внутреннего аудита; материалы научных и научно-практических конференций. Нормативной базой послужили законодательные и нормативные акты по организации бухгалтерского учета, экономического анализа и контроля в организациях потребительской кооперации.

При доказательстве теоретических положений и разработке практических рекомендаций, обработке и анализе материалов исследования использовались

методы наблюдения, сравнительного и логического анализа, комплексного и системного подхода к изучению оцениваемых показателей.

Научная новизна исследования заключается в разработке методик внутрихозяйственного контроля над деятельностью хлебопекарных предприятий потребительской кооперации, учитывающих особенности их деятельности.

В ходе исследования получены следующие наиболее значимые результаты:

- обоснована концепция внутрихозяйственного контроля применительно к хлебопекарным предприятиям потребительской кооперации;
- определены объекты и субъекты внутрихозяйственного контроля, с подразделением последних на группы в зависимости от выполняемых функций контроля;
- разработана методика внутрихозяйственного контроля над расходами производственных ресурсов по выпуску хлебобулочных изделий, обеспечивающая оперативной информацией специалистов для принятия решений;
- разработана методика внутрихозяйственного контроля над полнотой оприходования хлебобулочных изделий, позволяющая выявить причины отклонений фактического выхода хлеба от установленных норм; - даны рекомендации по проведению контроля над формированием финансовых результатов с учетом отраслевых особенностей;
- обоснована необходимость создания специальной службы внутрихозяйственного контроля, обозначены цели и задачи ее функционирования.

Практическая значимость результатов исследования определяется тем, что использование разработанных в диссертации предложений и рекомендаций по организации и методике проведения внутрихозяйственного контроля затрат и финансовых результатов на хлебопекарных предприятиях, создание в системе потребительской кооперации службы внутрихозяйственного контроля будут способствовать повышению эффективности хлебопекарного производства.

Основные положения исследования могут использоваться в учебном процессе по дисциплине «Контроль и ревизия».

Апробация и внедрение основных результатов исследования.

Основные положения диссертационной работы и результаты проведенных исследований докладывались на научно-практических конференциях Ивановского облпотребсоюза, Центросоюза РФ (2001-2003 г.), научно-практических конференциях профессорско-преподавательского состава и аспирантов Московского университета потребительской кооперации (2003 г.).

Рекомендации по проведению внутривозвратного контроля хлебопекарных предприятий приняты к внедрению в практическую деятельность ревизионных комиссий «Лухского» райпо (акт о внедрении от 21.04.2004г.) и Ивановского ОПС (справка от 25.06.2004г.).

Методика организации и проведения внутривозвратного контроля деятельности хлебопекарных предприятий в потребительской кооперации может быть реализована без дополнительных затрат контрольно-ревизионными службами ревизионными комиссиями.

Публикации. Основные положения и результаты проведенного исследования опубликованы в 3 работах, общим объемом 5,8 п.л. (авторских 4,25 п.л.).

Объем и структура диссертации. Поставленные цели и задачи исследования определили структуру, логику, содержание и последовательность работы.

Диссертационная работа состоит из введения, трех глав и заключения, содержит - 17 таблиц, 3 рисунка, библиографический список используемой литературы и 3 приложения. Работа изложена на 133 листах машинописного текста.

Во введении обоснована актуальность темы исследования, сформулированы его цель и задачи, раскрыта степень изученности проблемы,

определены предмет и объект исследования, отражены научная новизна и практическая значимость выполненной работы, их апробация и внедрение.

В первой главе «Теория и методология внутрихозяйственного контроля» раскрыта роль и значение хлебопекарных предприятий потребительской кооперации в социальной инфраструктуре общества; исследовано становление и развитие внутрихозяйственного контроля; раскрыто влияние технологического процесса производства хлебобулочных изделий на организацию и методы внутрихозяйственного контроля.

Во второй главе «Методические аспекты внутрихозяйственного контроля на предприятиях по производству хлебобулочных изделий» определены субъекты внутрихозяйственного контроля, их функции; рассмотрены - проблемы организации и методы внутрихозяйственного контроля; выделены и обоснованы составные элементы системы внутрихозяйственного контроля; разработаны и рекомендованы методики осуществления внутрихозяйственного контроля затрат. В предлагаемой методике контроля затрат, включаемых в себестоимость продукции, предусмотрена взаимосвязь контрольных функций специалистов и бухгалтеров.

В третьей главе «Внутрихозяйственный контроль над формированием финансовых результатов от продажи готовой продукции» раскрыта методика осуществления внутрихозяйственного контроля над полнотой оприходования выпущенной продукции с учетом качества муки, используемой на производство хлебобулочных изделий; обоснованы аналитические процедуры внутрихозяйственного контроля реализации готовой продукции, позволяющие контролировать выполнение заказов покупателей, выявлять случаи срыва доставки продукции потребителям; рекомендованы способы и методы контроля над формированием финансовых результатов, позволяющие установить законность и целесообразность совершения операций по продаже готовой продукции.

В заключении сформулированы основные выводы и предложения по результатам диссертационного исследования.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Потребительская кооперация обеспечивает население продуктами питания. Она выпускает более 50 видов товаров народного потребления. Объем выпускаемой ею пищевой продукции из года в год растет, что способствует увеличению и пополнению товарных ресурсов страны. Производство продуктов питания потребительскими обществами имеет особое социально-экономическое значение для сельского населения, так как обеспечивает его недорогими хлебом и хлебобулочными изделиями высокого качества.

Обеспеченность населения, обслуживаемого потребительской кооперацией Ивановской области, хлебом и хлебобулочными изделиями за 2003г., удовлетворяется в среднем на 61,03% (табл.1).

Ассортимент хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводами Ивановского облпотребсоюза, достаточно высок и включает ржано-пшеничные сорта хлеба, батоны и другие булочные изделия, мелкоштучные и сдобные изделия, сухари и бараночные изделия.

Одним из основных путей повышения эффективности хлебопечения в потребительской кооперации является рациональное использование производственных мощностей, что позволит увеличить выпуск продукции, повысить производительность труда и снизить затраты на производство.

В условиях рыночных отношений в экономике потребительской кооперации появились новые проблемы, требующие глубокого осмысления и правильного практического решения. Прежде всего необходимо дальнейшее совершенствование учета и контроля над затратами на производство и финансовыми результатами от продаж. Перед предприятиями потребительской кооперации поставлена задача совершенствования методов управления, организации бухгалтерского учета и внутреннего контроля.

Таблица 1

Обеспеченность потребительской кооперацией хлебом и хлебобулочными изделиями населения Ивановской области в 2003 г.

Районы, в которых осуществляется производство хлеба и хлебобулочных изделий хлебопекарными предприятиями потребительского общества	Норма в год на 1 чел., кг/год	Население, проживающее на территории Ивановской обл., тыс. чел.	Потребность в хлебобулочных изделиях, т. (1*2)	Выработано потребительской кооперацией, тыс. т	Численность населения, обслуживаемого потребительской кооперацией (факт), тыс. чел., (4/1)	Обеспеченность хлебобулочными изделиями потребительской кооперацией, в %, (4/3)	Завоз хлебобулочных изделий из других ведомств, тыс. т.	Всего хлебобулочных изделий, тыс. т (4+7)	Фактическое потребление на 1 чел., кг/год.
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Всего по Ивановскому ОПС	83,0	377,7	31,35	6,0	79,19	61,03	18,2	24,2	64,07
1. Вичугский	83,0	63,3	5,25	2,79	31,3	145,3	2,05	4,84	76,46
2. Ильинский	83,0	14,7	1,22	0,49	5,1	54,4	0,52	1,01	68,71
3. Кинешемский	83,0	121,4	10,08	0,3	8,6	16,7	8,43	8,73	71,92
4. Лухский	83,0	13,0	1,08	1,26	9,7	155,5	-	1,26	96,92
5. Пестяковский	83,0	12,8	1,06	0,22	5,3	31,9	0,71	0,93	72,66
6. Родняковский	83,0	66,2	5,49	0,48	9,7	15,2	3,84	4,32	65,26
7. Фурмановский	83,0	46,6	3,87	0,46	9,49	86,8	2,65	3,11	66,74

Анализ деятельности Ивановского облпотребсоюза в разрезе потребительских обществ свидетельствует о том, что основную часть прибыли, получаемую от промышленной деятельности, занимает прибыль, полученная от производства и реализации хлеба и хлебобулочных изделий.

Повышение эффективности производства, экономное расходование производственных ресурсов в хлебопекарном производстве может быть только при действенной системе внутрихозяйственного контроля. Исследование практики показало, что контроль существует на каждом предприятии, однако он функционирует с разной степенью эффективности. В ряде потребительских обществ осуществляется лишь формальный контроль, так как контролируется только часть запланированного уровня хозяйственной деятельности и зачастую отсутствует обратная связь с контролируемым объектом.

В целях повышения эффективности и действенности контроля необходимо организовать его так, чтобы он был реальным. Для этого необходимо подвергать контролю все операции производства; контроль осуществлять не только силами бухгалтеров, но и технологами, специалистам осуществлять обратную связь с контролируемым объектом; результаты контроля обобщать, анализировать и принимающим эффективные управленческие решения.

По характеру технологического процесса хлебопекарное производство относится к обрабатывающим отраслям промышленности. Производственный цикл хлебопекарного производства включает ряд технологических процессов: подготовка материалов к производству; приготовление теста; брожение теста; разделка теста; расстойка теста; выпечка хлеба и хлебобулочных изделий; охлаждение изделий; передача готовой продукции в экспедицию и ее хранение. Исходя из непрерывности технологического процесса, эти переделы не выделяются как самостоятельные объекты учета, в связи с чем учет производственных затрат ведется в целом на изготовление хлеба и хлебобулочных изделий. Наряду с контролем за соблюдением технологии производства необходим контроль за затратами основных видов материалов в

разрезах технологических процессов, что позволит контролировать соблюдение норм расхода сырья и материалов, выявлять резервы их эффективного использования.

Основным документом для осуществления внутреннего контроля является сменный производственный отчет. В нем содержатся все необходимые сведения о работе за смену: расход муки, прочих материалов и топлива на изготавливаемую продукцию в сопоставлении с установленными нормами; данные ассортимента и количества готовых изделий.

В системе внутрихозяйственного контроля должны быть четко определены объекты и субъекты контроля. Объектами внутрихозяйственного контроля предприятий хлебопечения являются: производственные ресурсы, доходы, финансовый результат и налогооблагаемая база прибыли (рис.1).

В диссертационном исследовании субъекты контроля подразделены на ряд групп: собственники организации - пайщики; сотрудники организации, ведущие контроль не в силу своих обязанностей, а при их исполнении; сотрудники, должностные обязанности которых включают функции внутреннего контроля; сотрудники, осуществляющие прямой контроль в силу своих обязанностей, и косвенный контроль за деятельностью других отделов, служб и сотрудников; сотрудники, в обязанности которых входят не только контрольные функции, но и административно-управленческие; сотрудники службы внутрихозяйственного контроля, в функциональные обязанности которых входит ведение контроля. Каждый субъект внутрихозяйственного контроля выполняет контрольные функции, которые должны быть подконтрольными на предмет качества их выполнения другому субъекту контроля (табл.2).

Контроль над производством хлеба и хлебобулочных изделий является средством наблюдения за соблюдением технологического процесса и необходимостью принятия решения по его исправлению. Постоянный и правильно организованный контроль производства позволяет повысить качество готовых изделий.

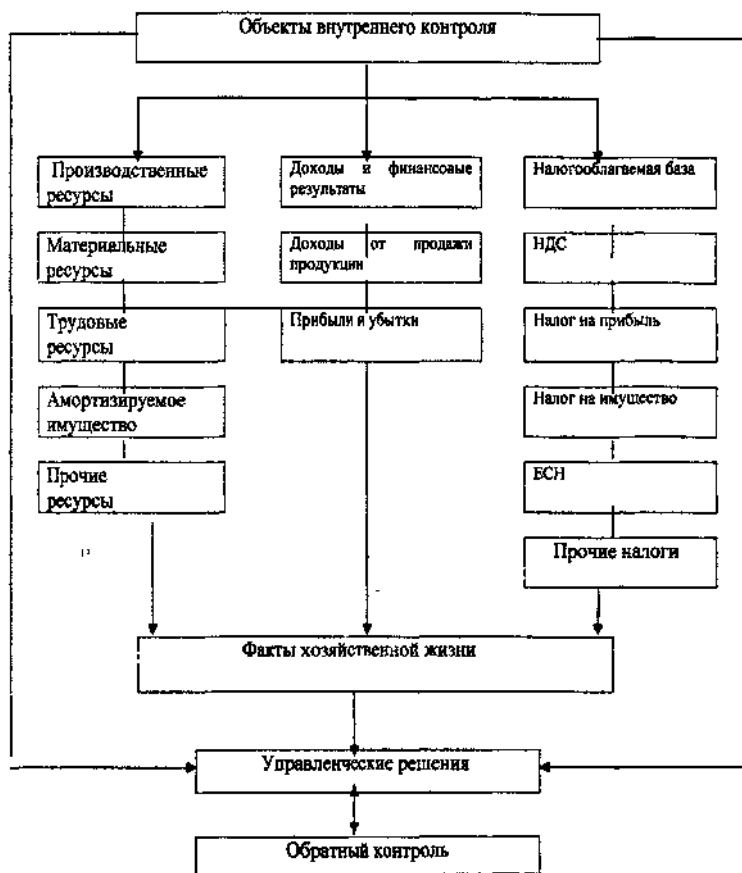


Рис. 1. Объекты внутрихозяйственного контроля на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации

По нашему мнению, в целях повышения надежности системы внутрихозяйственного контроля необходимо обеспечение разумного взаимодействия всех субъектов контроля, что возможно при создании координационного центра - службы внутреннего контроля.

Таблица 2

**Контрольные функции субъектов внутрихозяйственного контроля
за деятельностью хлебопекарных предприятий**

Службы аппарата управления	Контрольные функции
Общее Собрание пайщиков	Определяет основные направления деятельности; выбирает председателя Совета и членов Совета, а также членов ревизионной комиссии; контролирует показатели деятельности предприятий.
Совет (представительный орган)	Решает возникающие организационные вопросы в период между собраниями пайщиков; контролирует использование трудовых, материальных и финансовых ресурсов.
Правление	Непосредственно организует всю работу в пределах своих полномочий; определяет стратегию, задачи, и контроль над хозяйственной деятельностью предприятий.
Председатель правления	Осуществляет организацию хозяйственной деятельности предприятий; в пределах своих полномочий контролирует работу структурных подразделений предприятий потребительской кооперации и т.д.
Юрист	Разрабатывает внутренние документы (положения, постановления и т.д.); следит за их соответствием законодательству; контролирует соблюдение законодательства; отстаивает интересы в суде.
Директор хлебопекарни	Организует и контролирует в пределах своих полномочий работу по обеспечению производства сырьем и материалами и реализацию хлебобулочных изделий.
Главный бухгалтер	Осуществляет руководство и совершенствование финансовой деятельности организации; занимается организацией и разработкой системы учета и внутреннего контроля; контролирует правильность исчисления налогов; организует и контролирует в пределах своих полномочий работу по обеспечению сырьем и материалами.
Бухгалтерия	Принимает и контролирует правильность составления первичных документов; отражает в бухгалтерском учете хозяйственные операции и контролирует их законность; калькулирует себестоимость продукции; контролирует законность и целесообразность расходов; осуществляет подготовку данных для отчетности и ее составление.
Экономический отдел	Занимается организацией статистической отчетности; контролирует нормы затрат на производство и оплату труда работников; осуществляет комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности; выявляет резервы производства и повышения рентабельности.

Продолжение табл.2

Службы аппарата управления	Контрольные функции
Зав. производством	Осуществляет контроль за опуском материалов в производство; соблюдением технологии производства; соблюдением норм расходов производственных материалов; операциями, выполненными лабораторией (контроль качества муки, дополнительного сырья и готовой продукции); учетом готовой продукции в цехах; передачей готовой продукции в экспедицию.
Ревизионная комиссия	Контролирует работу по обеспечению сохранности имущества; контролирует финансовую и хозяйственную деятельность; осуществляет оценку состояния учета и внутрихозяйственного контроля.

При решении задач, связанных с осуществлением контроля, должны создаваться надлежащие условия для тесного взаимодействия работников различных функциональных направлений/ Нельзя добиться общей эффективности, сосредоточив контроль только над узким кругом объектов, поэтому объекты различного типа должны быть охвачены адекватным контролем.

Выполнение контрольных функций каждым субъектом должно быть подконтрольно другому субъекту внутрихозяйственного контроля на предмет их качества. В эффективном исполнении контрольных функций председателя правления, директора, технолога, главного бухгалтера, ревизионной комиссии заинтересованы, прежде всего, пайщики потребительского общества, следовательно, деятельность субъектов контроля должна контролироваться Общим Собранием пайщиков.

Служба внутреннего контроля создается с целью минимизации затрат на производство и максимизации прибыльности. При создании службы на хлебопекарном предприятии в системе потребительской кооперации следует учесть, что основные направления работы будут заключаться в оценке бухгалтерского учета и проверке наличия и правильности составления первичных документов; соблюдения трудового законодательства и достоверности расчетов по оплате труда, расчетных операций, операций по движению и наличию

производственных запасов; правильности включения затрат на производство и реализацию готовой продукции; правильности формирования финансовых результатов и определения чистой прибыли потребительского общества. По итогам проверок должны составляться отчеты в виде справок, служебных записок председателю Правления.

Для осуществления реального контроля необходимо более часто проводить проверки выполнения производственных заданий, законности осуществления хозяйственных операций, рационального использования производственных ресурсов. При этом целесообразно применение разнообразных методов контроля, из которых наиболее приемлемыми являются: арифметическая проверка документов, сопоставление данных разных документов, относящихся к одним и тем же или различным взаимосвязанным хозяйственным операциям, инвентаризация, контрольный запуск сырья и материалов в производство, составление альтернативного баланса выхода готовой продукции.

Целью внутрихозяйственного контроля над затратами на изготовление хлебобулочных изделий является проверка целесообразности и законности отнесения затрат на производство; соответствия отнесения расходов к отчетному периоду, принятой методологии учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции в учетной политике и ее неизменности в течение года; полноты и точности отражения в учете хозяйственных операций, обусловленных производством хлебобулочных изделий; обоснованности сверхнормативного списания сырья и материалов; соответствия учетной политики списанных сумм накладных расходов и способов их распределения по объектам калькуляции; выявления внутрихозяйственных резервов снижения себестоимости продукции.

Для установления законности списания муки на производство хлеба и хлебобулочных изделий контроль необходимо начинать с определения качества муки. Количество муки, требующееся для выполнения сменного задания, определяют с учетом ее влажности и объема производства. При этом норму выхода изделий необходимо обязательно пересчитать исходя из фактической

влажности. Чем выше влажность муки, тем больше ее расход. И, наоборот, чем ниже влажность муки, тем меньше ее расходуется. Субъект контроля сравнивает фактически выпущенный объем готовых изделий с производственным заданием, выявляет отклонения и анализирует причину их возникновения. Практика свидетельствует, что такими причинами являются: перерасход муки, изменение влажности муки и ее хищение.

Контроль правильности и законности начисления оплаты труда должен осуществляться путем проверки: реальности выработки продукции каждым работником и соответствия применяемых расценок предусмотренным Положением по оплате труда; выплат за работу в сверхурочные часы, выходные и нерабочие праздничные дни, а также при невыполнении норм труда во время простоя и за продукцию, оказавшуюся браком. При этом необходимо обязательно оценивать соответствие этих выплат статьям 74,155,157 Трудового Кодекса РФ.

Внутрихозяйственному контролю подвергаются расчеты начисления амортизации на объекты основных средств, занятых в хлебопечении. Проверяют правильность включения основных средств в соответствующие амортизационные группы, установление сроков эксплуатации и норм амортизации.

Отдельные потребительские общества, выполняя капитальный ремонт объектов основных средств хлебопекарен, создают ремонтный фонд. Практика показывает, что нередко нарушается порядок создания этого фонда, так как отсутствуют сметы на ремонт и иногда за счет этого фонда выплачиваются отпускные работникам, вознаграждения и т.п. Во избежание занижения доходов для целей налогообложения прибыли в работе рекомендуется создание ремонтного фонда оценивать на этапе предварительного контроля.

В процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий возникает брак в производстве. При проверке причин брака необходимо выявлять, составляются ли акты - извещения об обнаруженном браке, выясняются ли заведующим производством и мастером смены причины каждого случая допущения брака,

производятся ли удержания с виновных лиц, оформляются ли юристами претензии к поставщикам недоброкачественной муки.

Большие затраты и потери указывают на неэффективность осуществления контроля со стороны администрации предприятия, а также на недостатки в организации осуществления производственного процесса, устранение которых позволит более экономно расходовать сырье и увеличить финансовые результаты деятельности хлебопекарных предприятий.

Проверить полноту оприходования хлеба и хлебобулочных изделий можно путем составления альтернативного баланса, позволяющего установить соответствие расхода основного сырья (муки) производственной рецептуре, норме выхода с учетом качества муки (табл.3).

Перерасход или экономия муки и других материалов и их влияние на выход продукции обусловлены следующими причинами, выявленными в ходе исследования:

1. Перерасход муки одного сорта и, в то же время, экономия муки другого сорта по отдельному виду хлеба, происходит вследствие несоблюдения валки муки. В целом же количество муки, необходимой для выполнения производственного задания, со склада в производство отпущено в полном объеме.

2. Перерасход муки происходит из-за небрежного отношения рабочих при процессе просеивания муки, о чем свидетельствуют отходы, не подлежащие к использованию.

3. Перерасход растительного масла происходит в связи с частыми остановками производства, что требует дополнительного смазывания форм и противней для выпечки хлеба.

4. Перерасход дрожжей, как правило, возникает в результате их низкого качества, что приводит к увеличению нормы, предусмотренной рецептурой.

Альтернативный баланс выхода хлебобулочных изделий
на хлебокомбинате Лухского райпо Ивановского ОПС за апрель 2003 г.

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Виды выпускаемого хлеба	
			Хлеб ржаной, формовой, штучный, весом 1,33кг	Хлеб ржаной, формовой, штучный, весом 2,0кг
1	Задание по выпечке хлеба	шт кг	2000 2660,0	1800 3600,0
2	Влажность муки:	%		
2.1.	Базисная		14,5	14,5
2.2.	фактическая		13,6	15,0
3	Отклонения (+/-) (стр.2.1. – 2.2.)	%	-0,9	+0,5
4	Норма выхода:	%		
4.1.	при базисной влажности муки		161,0	162,0
4.2.	при фактической влажности муки		162,46	161,19
5	Отклонения (+/-) (стр.4.1. – 4.2.)	%	+1,46	-0,81
6	Расчет расхода муки на задание:	кг		
6.1.	при базисной влажности		1652,2	2222,2
6.2.	при фактической влажности		1637,3	2233,3
7	Отклонения (+/-) (стр.6.1. – 6.2.)	кг	-14,9	+11,1
8	Опущено муки в производство по данным бухгалтерского учета	кг	1652,2	2222,2
9	Выход хлеба:	кг		
9.1.	с учетом базисной влажности		2660,0	3600,0
9.2.	с учетом фактической влажности муки		2684,2	3582,0
10	Отклонения (+/-) (стр.9.1. – 9.2.)	кг	+24,2	-18,0
11	Выход хлеба:			
11.1	по данным бухгалтерского учета	шт кг	2000 2660,0	1800 3600,0
11.2.	по данным внутреннего контроля, рассчитанным с учетом фактической влажности	шт кг	2018 2684,2	1791 3582,0
12	Отклонения (+/-) (стр.11.1. – 11.2.)	шт кг	+18 +24,2	-9 -18,0

Продажа готовой продукции является завершающей стадией финансово-хозяйственной деятельности организации. На этой стадии изучают конъюнктуру рынка и производственные возможности предприятия производить пользующуюся спросом продукцию, составляют планы продаж, на основе которых должны формироваться планы снабжения и производства. Рациональная организация контроля над продажей готовой продукции позволяет обеспечить конкурентоспособность предприятий хлебопечения потребительской кооперации. Для контроля за продажей готовой продукции рекомендуется применять более эффективные процедуры, к которым относятся: альтернативный баланс расхода муки и выхода хлебобулочных изделий, анализ обоснованности расходов вспомогательных материалов в соответствии с рецептурой изготовления хлеба и хлебобулочных изделий в расчете на 1 ц муки.

Ориентация на получение прибыли является одним из отличительных признаков развития любой организации в условиях рыночной экономики. Прибыль от хлебопечения формируется под воздействием двух групп факторов: объемов и структуры (ассортимента) реализуемой продукции: уровня затрат на ее производство и продаж)'.

Субъекты внутривозвратного контроля, используя различные приемы, выясняют влияние отдельных факторов на величину получаемой прибыли от продажи, разрабатывают мероприятия, направленные на ускорение реализации продукции, снижение себестоимости, предотвращение unplanned потерь.

Практическое внедрение предложений по совершенствованию организации и методики внутривозвратного контроля на хлебопекарных предприятиях потребительской кооперации, содержащиеся в диссертационном исследовании, будет способствовать повышению надежности системы внутривозвратного контроля, а также эффективности деятельности предприятия хлебопечения в частности, и потребительского общества в целом.

Основные положения диссертации опубликованы в следующих работах:

1. Хуртина Л.Я. Организация и методы внутрихозяйственного контроля над деятельностью предприятий хлебопечения: Научное издание. / Под ред. проф. М.В. Овсячук. - М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2003. - 2,75 п.л.
2. Шинкаренко Л.И., Хуртина Л.Я. Внутрихозяйственный контроль над формированием финансовых результатов от продажи готовой продукции: Научное издание. / Под ред. к.т.н., доц. Л.М. Шинкаренко. - М: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2004. - 2,25 п.л. (авторских-1,1 п.л.).
3. Шинкаренко Л.И., Хуртина Л.Я. Внутрихозяйственный контроль на предприятиях хлебопечения // Все для бухгалтера. - 2004. - № 10. - 0,8 п.л. (авторских - 0,4 п.л.).

КОПИ – ЦЕНТР св. 77:07:10429 Тираж 100 экз.
тел. 185-79-54

**г. Москва м. Бабушкинская ул. Енисейская 36 комната №1
(Экспериментально-производственный комбинат)**

№ 20816