

УДК 657.47

Значення готової продукції та особливості організації її обліку на м'ясопереробних підприємствах

Костишин Н.С.

кандидат економічних наук,
Чортківський навчально-науковий інститут підприємництва і бізнесу
Тернопільського національного економічного університету

У статті досліджено теоретичні, методичні і практичні аспекти обліку готової продукції. Проаналізовано погляди економістів щодо формування понять «готова продукція», наведено уточнююче визначення. Встановлено технологічні та організаційні особливості діяльності м'ясопереробних підприємств та з'ясовано їх вплив на організацію обліку готової м'ясо-ковбасної продукції.

Ключові слова: готова продукція, м'ясопереробні підприємства, організація виробництва, облік, документообіг.

Костишин Н.С. ЗНАЧЕНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ЕЕ УЧЕТА НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

В статье исследованы теоретические, методические и практические аспекты учета готовой продукции. Проанализированы взгляды экономистов по формированию понятия «готовая продукция», приведено уточняющее определение. Установлены технологические и организационные особенности деятельности мясоперерабатывающих предприятий и выяснено их влияние на организацию учета готовой мясоколбасной продукции.

Ключевые слова: готовая продукция, мясоперерабатывающие предприятия, организация производства, учет, документооборот.

Kostyshyn N.S. VALUE OF THE FINISHED PRODUCT AND THE FEATURES OF THE ORGANIZATION OF ITS ACCOUNT FOR MEAT PROCESSING ENTERPRISES

The article deals with theoretical, methodological and practical aspects of the accounting of finished products. The views of economists concerning the formation of the concepts of «finished products» are especially analyzed, and the definition is specified. The technological and organizational features of the meat processing enterprises activity were also established, and their influence on the organization of accounting of the finished meat and sausage products was determined.

Keywords: finished products, meat processing enterprises, organization of production, accounting, document circulation.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Готова продукція створюється в ході виробничої діяльності підприємств, у тому числі й м'ясопереробних. Вона повинна повністю задовольняти потреби замовників за укладеними договорами та відповідати встановленим вимогам щодо її якості. Готова м'ясо-ковбасна продукція повинна забезпечувати підприємствам, які її виготовляють, отримання економічних вигід у вигляді грошових коштів та їх еквівалентів у майбутньому, після її реалізації.

Досягнення економічного ефекту від виробництва та реалізації готової м'ясо-ковбасної продукції залежить від удакої організації системи обліку, діяльності підприємств м'ясопереробної промисловості з урахуванням їх технологічних особливостей: сам технологічний процес нетривалий; незавершене виробництво відсутнє; строк збереження

основних матеріально-виробничих запасів обмежений; обмежений і термін реалізації готової продукції, а залишки нереалізованої продукції мінімальні; якість готової м'ясо-ковбасної продукції залежить не лише від дотримання технології виробництва, а й від якості вихідної сировини; виробництво м'ясо-ковбасної продукції під щоденне замовлення торговельної мережі. Враховуючи характер такого виробництва, питання вдосконалення організації обліку готової м'ясо-ковбасної продукції залишається актуальним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вивченням питання готової продукції та її обліку займалися такі провідні економісти, як Ф.Ф. Бутинець, В.М. Глібко, О.П. Бушан, В.В. Сопко, Р.Л. Хом'як та багато інших. Однак їхня увага приділена загальним аспектам формування готової продукції, а критерій принесення готовою продукцією в майбутньому

економічної вигоди підприємству та вплив технологічних особливостей м'ясопереробних підприємств на організацію обліку не враховано.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою дослідження є вивчення і систематизація поглядів економістів щодо тлумачення категорії «готова продукція» та його уточнення, з'ясування впливу особливостей м'ясопереробних підприємств на організацію обліку виробництва готової продукції та його вдосконалення.

Виклад основного матеріалу дослідження. М'ясна галузь – це одна з найважливіших галузей у структурі харчової промисловості України. Забезпечення раціону харчування якісною та доступною продукцією, зокрема ковбасних виробів, нині є пріоритетним завданням державної політики, адже сегмент виробництва ковбасних виробів є одним із провідних у цій галузі. Його частка становить 14,5% від загального обсягу всієї продукції м'ясопереробної галузі країни і 30% від загального обсягу готової м'ясної продукції [1]. Ковбасна продукція знаходиться на четвертому місці серед продуктів, які користуються стабільним попитом у населення, поступаючись молочним продуктам, фруктам та овочам і хлібобулочним виробам. Рівень споживання ковбасних виробів є свого роду індикатором добробуту нації.

М'ясопереробна галузь виконує важливу роль у вирішенні продуктової безпеки України, оскільки забезпечує споживача свіжим м'ясом, субпродуктами, копченостями, ковбасними виробами, м'ясними консервами та напівфабрикатами (рис. 1).

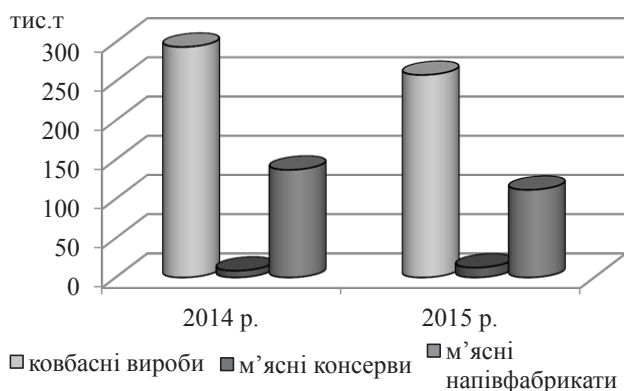


Рис. 1. Виробництво м'ясних виробів підприємствами України за 2014-2015 рр.

Джерело: <https://msb.aval.ua/news/?id=25129>

Отже, підприємствами м'ясопереробної галузі України за останній рік вироблено 258,2 тис. т ковбасних виробів, що на 35,8 тис. т,

або на 12,2%, менше порівняно з 2014 р.; 12,5 тис. т м'ясних консервів, що на 4,0 тис. т, або 47%, більше проти 2014 р.; загальний обсяг виробництва м'ясних напівфабрикатів становив 111,6 тис. т, що на 25,5 тис. т, або на 18,6%, менше, ніж у попередньому році.

Виробництво ковбасних виробів у Тернопільській області переважно здійснюється малими підприємствами (їх понад 50). Найбільші з них за обсягами виробництва: «Ємелівські ковбаси», «Гримайлівські ковбаси», фермерське господарство «Масарівські Липки», ТзОВ «Зірка», «Вишнівецькі ковбаси» тощо. Використовуючи свій багаторічний досвід виробництва, що ґрунтується на кращих українських традиціях, підприємства області в 2016 р. виробили понад 700 т високоякісної продукції в широкому асортименті. Серед них – ковбаси варені, сосиски та сардельки, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені, делікатеси з м'яса яловичини, свинини та курятини, паштети, хлібці, зельці, шинки та шашлик (рис. 2).

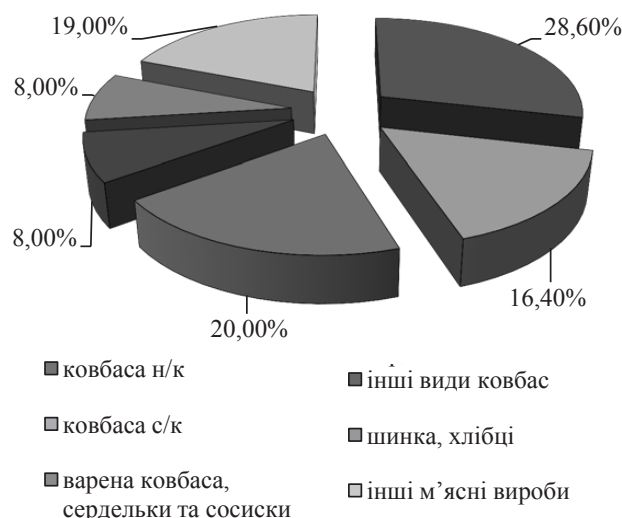


Рис. 2. Асортимент м'ясної продукції, виготовленої підприємствами Тернопільської області у 2016 р.

Джерело: розраховано автором на основі даних підприємств Тернопільської області

В умовах постійних змін зовнішнього конкурентного середовища виникає потреба у забезпеченні системи управління, яка б сприяла досягненню основної мети бізнесу – отримання прибутку, його збільшення та збереження стабільного рівня. Зацікавленість м'ясопереробних підприємств області в постійному зростанні прибутків, їх самостійність та відповідальність за результати своєї діяльності в умовах конкуренції на ринку

м'ясопродукції зумовлюють необхідність оптимізації собівартості готової продукції, систематичного аналізу і прогнозування, що можливо тільки за умови чітко налагодженої відповідної системи бухгалтерського обліку.

Готова продукція на м'ясопереробних підприємствах становить основну частку товарної продукції. Загалом її призначено для збуту, але деяка частина може використовуватися підприємствами для внутрішнього споживання. До складу готової продукції підприємства можуть зараховувати й роботи та послуги автотранспорту, які виконують для замовників. Підприємства, які поряд із виробництвом здійснюють капітальні вкладення, надані послуги теж відображають в обліку у складі готової продукції.

Здебільшого під готовою продукцією розуміють вироби чи напівфабрикати, повністю закінчені обробкою, що відповідають чинним стандартам або затвердженням технічним умовам, у тому числі щодо комплектності, прийняті на склад чи замовником і забезпечені сертифікатом або іншим документом, що засвідчує їх якість.

П(С)БО 9 «Запаси» під готовою продукцією розуміє продукцію, що виготовлена на підприємстві, в установі, призначена для продажу і відповідає технічним та якісним характеристикам, передбаченим договором або іншим нормативно-правовим актом [2].

Наведене визначення характеризує готову продукцію лише як виріб (напівфабрикат), який

пройшов обробку і відповідає відповідним стандартам та вимогам. Водночас тут не вказано, що такі вироби призначені для продажу, хоча це є однією з найважливіших характеристик такого специфічного активу підприємства м'ясопереробної галузі, адже такі активи, як товари, матеріали, комплектуючі, також можуть відповідати вищенаведеному визначенню. Вони, як і готова продукція, є завершеними в результаті переробки і певною мірою відповідають усім вимогам, які до них висуваються щодо якості та комплектності.

У науковій, навчальній та іншій спеціальній літературі з бухгалтерського обліку існує низка інших визначень поняття «готова продукція», деякі з них наведено в табл. 1.

Аналізуючи різноманіття висловлених думок, можна зробити висновок, що всі автори сходяться в тому, щоб відносити готову продукцію до товарно-матеріальних цінностей, які отримані в результаті виробничого процесу, тобто це речовинна продукція, виконані роботи і надані послуги. Разом із тим жодне із наведених визначень не містить вимоги щодо спроможності такого виду оборотних активів приносити економічну вигоду, хоча цей момент є основним. Невиконання даного критерію призводить до того, що такий товарно-матеріальний запас може бути визнаний як збиток організації, адже витрати, понесені на його виготовлення, не будуть компенсовані.

Окремого визначення готової продукції не наведено й у Міжнародних стандартах фінан-

Таблиця 1

Сутність поняття «готова продукція»

Автор	Визначення поняття «готова продукція»
Ф.Ф. Бутинець [3, с. 324]	Готова продукція – повністю завершена обробкою, укомплектована, яка пройшла необхідні випробування (перевірки). Це виріб (або напівфабрикат), послуга, робота, що пройшли всі стадії технологічної обробки на підприємстві, відповідають затвердженням стандартам або умовам договору, прийняті технічним контролем підприємства і здані на склад або замовникові – покупцеві згідно з діючим порядком прийняття продукції
В.М. Глібок, О.П. Бушан [4, с. 112]	Готова продукція – це матеріальний результат виробничої діяльності підприємства, коли запаси набувають нової якості. Крім випуску речової продукції, підприємство може виконувати роботи для інших підприємств або надавати послуги. На відміну від тієї, яка в обліку зазначається як готова продукція, цей вид продукції називають «виконані роботи і послуги»
В.В. Сопко [5, с. 152]	Готова продукція – це виріб (або напівфабрикат), послуга, робота, що пройшли всі стадії технологічної обробки на даному підприємстві, відповідають затвердженням стандартам або умовам договору, прийняті технічним контролем підприємства і здані на склад або замовникові – покупцеві згідно з діючим порядком прийняття продукції
Р.Л. Хом'як [6, с. 144]	Готова продукція промислового виробництва – конкретні вироби, що пройшли всі стадії технологічної обробки на цьому підприємстві, відповідають встановленим стандартам чи технічним умовам, прийняті відділом технічного контролю і здані на склад або безпосередньо замовнику

сової звітності (МСФЗ). Тут вона належить до сфери діяльності МСФЗ 2 «Запаси» та зараховується до активів, призначених для продажу. Відповідно до міжнародного стандарту, запаси – це активи:

- призначені для продажу в результаті здійснення нормальної діяльності;
- в процесі виробництва для такого продажу;
- у формі сировини або матеріалів, призначених для використання у виробничому процесі або під час надання послуг [7].

Отже, готова продукція та товари входять у групу запасів, призначених для продажу. Разом із тим вони об'єднані з такими товарно-матеріальними цінностями, як сировина, матеріали та незавершене виробництво в складі запасів. До всіх цих активів, відповідно до МСФЗ, застосовуються єдині вимоги щодо розкриття інформації та методи їх оцінки, що є з методологічного погляду невірним, оскільки стан у кругообігу коштів організації розглянутих груп запасів значно відрізняються один від одного.

Судячи з приведеного вище матеріалу, досліджувана категорія характеризується з різних точок зору, тому, це поняття потребує уточнення з погляду системності визначення та практичного використання й урахування специфіки діяльності підприємств м'ясопереробної галузі.

Отже, готова продукція, на нашу думку, – це частина запасів та продукції, виготовлених підприємствами м'ясопереробної галузі, що призначені для подальшого збуту, внутрішнього використання та не вимагають ніяких перетворень.

Для м'ясопереробних підприємств готовою продукцією як результату виробництва є ковбасні вироби та копченості, тобто продукти харчування. Облік готової продукції містить сукупність робіт, виконання яких забезпе-

чує якісний і своєчасний облік виробництва, випуск та збут готових виробів не лише за звітній період, але й за менші проміжки часу, контроль над цілісністю і своєчасністю відвантаження готової продукції покупцю.

Одним із важливих завдань сучасних підприємств є організація ведення обліку готової продукції для її найефективнішої реалізації. Серед основних завдань та напрямів вивчення проблем обліку готової продукції, згідно з національними стандартами бухгалтерського обліку, можна виділити:

- вивчення постановки та організації облікової політики підприємства;
- визначення правильності формування витрат на виробництво;
- дослідження правильності віднесення активів до складу готової продукції відповідно до національних стандартів;
- визначення правильності формування доходу від реалізації продукції;
- дослідження документального оформлення господарських операцій;
- вивчення обліку виробництва, надходження та реалізації готової продукції;
- дослідження правильності відображення інформації у звітності [3].

Досліджуючи питання організації та методики обліку готової продукції м'ясопереробних підприємств, слід урахувати їх технологічні особливості та специфіку виробничої діяльності. Виробництво готової м'ясо-ковбасної продукції та її подальша реалізація займають центральне місце у кругообігу засобів цих підприємств із використанням повного (замкненого) або неповного технологічного циклу.

Повний (замкнений) технологічний цикл виробництва м'ясо-ковбасної продукції передбачає такі процеси (рис. 3).

Кожна стадія технологічного циклу пов'язана з обліком витрат, що формують собівартість продукції за певним циклом.

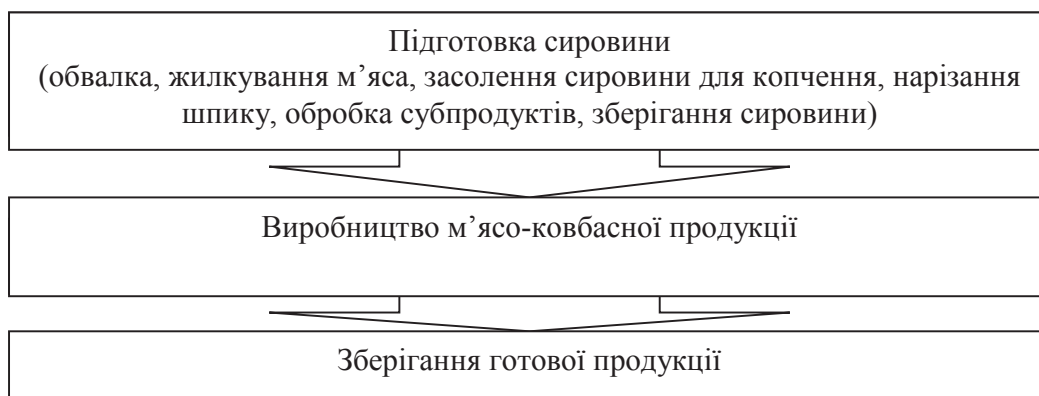


Рис. 3. Технологічний процеси виробництва м'ясо-ковбасної продукції

Таким чином, м'ясопереробне виробництво складається з двох основних переділів: підготовки сировини та виробництва м'ясо-ковбасної продукції. За першим переділом формується собівартість м'яса знежиленого та відходів від обвалки та жилкування (кістки, жилки, зачистки). За другим – собівартість ковбасних виробів, копченостей, консервів м'ясних та напівфабрикатів.

До особливостей організації обліку витрат м'ясопереробної стадії виробництва, враховуючи повний (замкнений) технологічний цикл, належать:

1) визначення собівартості за кожним переділом переробки сировини:

– перший переділ – це підготовка сировини, яка складається із цехів (відділень, дільниць) обвалювання та жилкування м'яса на кістках, посолу знежиленого м'яса та сировини для копченостей, нарізання шпика, обробки субпродуктів. На цій стадії визначається собівартість отриманих напівфабрикатів (м'яса знежиленого за видами);

– другий переділ – передбачає визначення собівартості м'ясо-ковбасної продукції за видами виготовлення ковбасних виробів, копченостей, консервів та напівфабрикатів тощо;

2) собівартість продукції визначають із використанням напівфабрикатного варіанту попередільного методу з використанням норм і нормативів. Перевагами цього методу є наявність облікової інформації про собівартість напівфабрикатів за кожним переділом. Він урахує залишки незавершеного виробництва в місцях його знаходження, контролює рух напівфабрикатів власного виробництва. Недоліком напівфабрикатного методу є значна трудомісткість, оскільки калькуляція включає статтю «Напівфабрикати власного

виробництва», яка в подальшому розшифровується та деталізується;

3) використання двох категорії норм виходу м'яса – окремо за кожною стадією м'ясопереробного виробництва:

– для першої стадії – норми виходу м'яса під час обвалки та жилкування за видами м'яса (свинина – від 88,2% до 78% до маси м'яса на кістках; телятина – від 73,2% до 62% до маси м'яса на кістках; яловичина – від 75,5% до 65,1% до маси м'яса на кістках);

– для другої стадії – норми виходу ковбасних виробів. При цьому для варених ковбас норми коливаються від 120% до маси несоленої сировини до 95%, а для напівкочених і копчених – від 84% до 56%;

4) у м'ясопереробному виробництві завжди є залишки незавершеного виробництва, тому завданням обліку є правильне визначення його оцінки.

Крім того, особливістю м'ясопереробного виробництва є те, що в одних етапах та переділах конкретним об'єктом калькулювання є готова продукція, а в інших – це тільки напівфабрикат, який ще повинен пройти деякі стадії обробки, щоб трансформуватися у готову продукцію й у майбутньому бути реалізованому споживачу.

Отже, всі елементи виробництва ковбасних виробів – сировина, матеріали, які знаходяться на різних етапах технологічного процесу, – формують незавершене виробництво та утворюють вид виробничого запасу.

М'ясо-ковбасна продукція має кількісні й якісні характеристики. Так, кількість виражають масою (кг, т), якість – ґатунком. Загалом продукція підприємства має вартісну характеристику. Одним із головних завдань обліку готової продукції є приведення різноманітної м'ясо-ковбасної продукції до єдиного цінового

Таблиця 2

Первинні документи та облікові реєстри руху сировини м'ясопереробних підприємств

Підготовка сировини	
Первинні документи	Акт на розмороження м'яса; накладна на передачу напівфабрикатів; паспорт засолювання
Облікові реєстри	Рапорт виробітку напівфабрикатів для ковбасного та консервного виробництва; накопичувальна відомість обліку обвалювання та жилування м'яса; книга обліку сировини в засолі
Виробництво ковбасних виробів	
Первинні документи	Акт про брак продукції; акт інвентаризації незавершеного виробництва
Облікові реєстри	Зведена накладна на ковбасні вироби і копчення, передана на склад; відомість обліку виробітку готової продукції; розрахунок використання сировини і напівфабрикатів за плановими нормами на фактично виготовлену продукцію; калькуляція собівартості ковбасної продукції

значення. Цей показник надає змогу узагальнити сукупність різної продукції як поодиноких виробництв, так і переробної галузі у цілому.

Дослідження організації обліку готової м'ясо-ковбасної продукції показує на використання значної кількості первинних облікових документів та облікових реєстрів, які є досить громіздкими, інколи мають, на нашу думку, малозначущу інформацію, що знижує їх оперативність та інформативність. Як наслідок, це зменшує можливість отримання суттєвої оперативної та достовірної інформації для прийняття ефективних управлінських рішень (табл. 2).

Таким чином, сучасний рівень організації первинного обліку м'ясопереробних підприємств Тернопільської області на всіх етапах технологічного циклу виробництва м'ясо-ковбасної продукції не відповідає вимогам стандартів бухгалтерського обліку щодо забезпечення достовірності і повноти інформації. Для покращення організації первинного обліку на підприємствах пропонуємо підвищити організацію контролю збитків у момент їх виникнення та усунення в процесі продажу м'ясопродукції за напрямками:

- на етапі споживання у виробничому процесі запасів, які швидко псуються, що вимагає доцільності здійснювати чіткий контроль над термінами їх придатності й зумовлює потребу відображати додаткову інформацію у картках аналітичного обліку, вважаємо доречним уведення в картках складського обліку м'ясопереробних підприємств уточнюючих граф «термін використання» і «граничний момент поповнення запасу» за термінами та кількістю днів;

- на етапі повернення нереалізованої м'ясо-ковбасної продукції з торговельних мереж увести додаткову внутрішню документацію, в якій буде наведена інформація щодо причин та винуватців повернення продукції;

- на етапі зберігання м'ясо-ковбасної продукції в холодильних установках доцільно фіксувати в обліку всі випадки відхилень від норм природного убутку, а також причини і винуватців їх виникнення;

- на етапі реалізації готової продукції необхідні: скорочення понаднормативних запасів сировини, матеріалів, готової продукції; оптимізація маршрутів транспортування готової продукції в роздрібну торговельну мережу та за іншими напрямками реалізації; запобігання механічним пошкодженням.

М'ясопереробні підприємства, враховуючи специфіку своєї господарської діяльності та структури управління, повинні визначити

напрями руху й обсяги документів. Як показує практика, система документообігу на цих підприємствах є досить складною, неоднорідною через існування різних форм документів, які складаються за стадіями та переділами виробничого процесу.

Для раціональної організації системи документообігу, на нашу думку, м'ясопереробним підприємствам необхідно дотримуватися таких принципів:

- рух документа має бути прямим, тобто треба обирати маршрути за принципом його одноразового перебування в одному структурному підрозділі або в одного виконавця;

- формування документа та його рух мають бути чітко зумовленими необхідністю їх існування, відповідати організації та технології виробництва;

- різноманітні операції для опрацювання документа варто проводити паралельно, щоб оперативніше їх виконати. Так, якщо з ним мають працювати кілька осіб, документ треба копіювати й передавати копії всім виконавцям.

Повна реалізація вказаних принципів можлива з упровадженням системи електронного документообігу, яка є ефективним інструментом у діяльності м'ясопереробних підприємств. Завдяки використанню електронних документів можна підвищити виконавчу дисципліну працівників, зменшити час створення та роботи з документами, здійснювати моніторинг поточних технологічних показників (тобто оперативно використовувати необхідну інформацію щодо стану виробництва), а отже, покращити роботу підприємства.

Побудова обліку готової продукції на підприємствах м'ясопереробної галузі можлива за різними варіантами. Найбільш поширеним є підхід, за якого готова продукція на склад не передається, а акумулюється безпосередньо у виробника, звідти її відвантажують чи передають покупцям. На нашу думку, здійснюючи розвиток підприємства та збільшуючи майже з кожним роком кількість виготовленої та реалізованої продукції, слід використовувати підхід, коли готова продукція (ковбасні вироби та копченості) здаються на склад, а звідти відбуваються їх відвантаження (продаж) та реалізація.

Тривалість цієї стадії залежить від технології виготовлення конкретного м'ясо-ковбасного виробу, тому про наявність готової продукції можна говорити лише на заключному її етапі, під час передачі пройденого повного циклу обробки і технічного контролю виробу безпосередньо замовнику (в деяких випадках на склад підприємства). До цього моменту продук-

ція зараховується до складу незавершеного виробництва, оскільки вона не має основної властивості готової продукції – здатності задовольняти потреби замовника, що забезпечує можливість подальшої реалізації цього активу.

Час перебування готової продукції в запасі повинен бути мінімальним, оскільки це призводить до вилучення коштів м'ясопереробних підприємств з обороту і додаткових витрат на зберігання цього виду запасу. Обсяги виробництва м'ясо-ковбасної продукції корегуються відповідним попитом на неї, що досягається шляхом планування випуску такої продукції на підставі укладених договорів та пред'явлених підприємствами заявок на постачання м'ясо-ковбасних виробів.

Резервні запаси підприємства створюють лише в обмежених обсягах за окремими видами продукції, що користується постійним та масовим попитом.

Незалежно від застосовуваного м'ясопереробним підприємством методу визнання виручки від реалізації відвантажені, але не оплачені покупцями м'ясо-ковбасні вироби знаходяться на стадії відвантаження готової продукції.

Стадія фактичної реалізації настає під час надходження коштів від покупців за відвантажену їм м'ясо-ковбасну продукцію. Тільки на цьому етапі готова продукція виконує свою основну функцію – отримання економічної вигіді від реалізації у вигляді грошових коштів та їх еквівалентів.

Із наведеної характеристики стадій руху готової продукції можна зробити висновок, що вони відповідають першим трьом етапам руху товару у сфері обігу: «...завершенні його виробництва, надходження на склад тимчасового зберігання, надходження в торговельну мережу...».

Положення готової продукції в кругообігу активів м'ясопереробних підприємств свід-

чить про те, що вона на відміну від інших товарних запасів цих підприємств утворюється у процесі виробництва, визнається як актив, що забезпечує отримання грошових коштів, у сфері обігу.

Завершальним етапом кругообігу готової продукції м'ясопереробних підприємств є реалізація (продаж) виробленої м'ясо-ковбасної продукції, яку здійснюють відповідно до договорів про постачання. Від виконання таких угод залежить кінцевий результат діяльності м'ясопереробних підприємств – прибуток та його розподіл. Саме за рахунок збуту м'ясо-ковбасної продукції у підприємств виникає можливість удосконалити виробничий цикл, використавши дохід від реалізації продукції для закупівлі нових предметів та засобів праці, для здійснення розрахунків із постачальниками, працівниками, бюджетом щодо сплати податків й інших платежів, органами соцзахисту, банками щодо кредитів та ін.

Висновки з цього дослідження. Таким чином, як актив може відобразитися тільки готова продукція, можливість реалізувати яку підтверджена документально укладеними договорами, або прогнозована з доволі високою часткою ймовірності. Якщо вироблена продукція не може забезпечити надходження економічних вигід у формі грошових коштів та їх еквівалентів у майбутньому, вона не повинна зараховуватися до складу готової продукції м'ясопереробних підприємств, оскільки витрачені на її виготовлення кошти компенсовані не будуть і є збитками для підприємств. Недоотриманий при цьому прибуток від реалізації – це втрачена вигода даного господарюючого суб'єкта. А запас готової продукції, що знаходиться на складі, повинен створюватися лише для формування чергової партії продукції за укладеними договорами на поставку.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Ковбасний рикон. Дороге задоволення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://msb.aval.ua/news/?id=25129>
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 9 «Запаси», затверджене Наказом Мінфіну України від 20.10.1999 № 246 (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99>
3. Бухгалтерський фінансовий облік: [підручник] / За ред. проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ЖІТІ, 2006. – 672 с.
4. Глібко В.М. Судова бухгалтерія: [підручник] / В.М. Глібко, О.П. Бушан. – К.: Юрінком Інтер, 2006. – С. 224.
5. Сопко В.В. Бухгалтерський облік / В.В. Сопко [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fingal.com.ua/content/view/780/35/1/3/>.

6. Бухгалтерський облік в Україні: [навч. посіб.] / За ред. Р.Л. Хом'яка, В.І. Лемішовського; 4-е вид., доп. і перероб. – Львів: Інтеллект+, 2005. – 1072 с.

7. Міжнародний стандарт бухгалтерського обліку (МСБО) 2 Запаси [Електронний ресурс]. – Режим доступу: zakon5.rada.gov.ua/laws/show/929_021