

ОСОБЕННОСТИ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА РЕЗУЛЬТАТОВ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

Сударева О.О.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Характерной особенностью организаций мясной отрасли промышленности является наличие естественной убыли при хранении и термической обработке по всем видам мяса и мясопродуктов. Естественная убыль складывается по технологическим операциям, осуществляемым на холодильниках мясокомбинатов, при: охлаждении парного мяса и мясопродуктов; замораживании парного и охлажденного мяса и мясопродуктов в морозильных камерах холодильника; хранении охлажденного и мороженого мяса и мясопродуктов.

Правильный и своевременный расчет естественной убыли имеет важное значение, т.к. затраты по естественной убыли включаются в себестоимость производимой продукции в пределах установленных норм. Поскольку списание потерь мяса и мясопродуктов при хранении и термической обработке по установленным нормам без проведения инвентаризации не допускается, естественная убыль отражается в учете только после фактического проведения инвентаризации.

Для равномерного отражения в течение года затрат по списанию фактической усушки мяса и мясопродуктов, а также исключения зависимости роста затрат от периода проведения инвентаризации целесообразным является создание резерва на покрытие естественной убыли мяса и мясопродуктов. Создание резерва должно быть отражено в учетной политике организации. Аналитический учет по счету 96 «Резервы предстоящих платежей» необходимо организовать по отдельным резервам, т.е. рекомендуем ввести субсчет «Резерв на покрытие убыли мяса и мясопродуктов при хранении и термической обработке» (например 96-1). Рекомендуемая схема отражения в бухгалтерском учете результатов инвентаризации мяса и мясопродуктов на холодильниках приведена на рисунке 1.

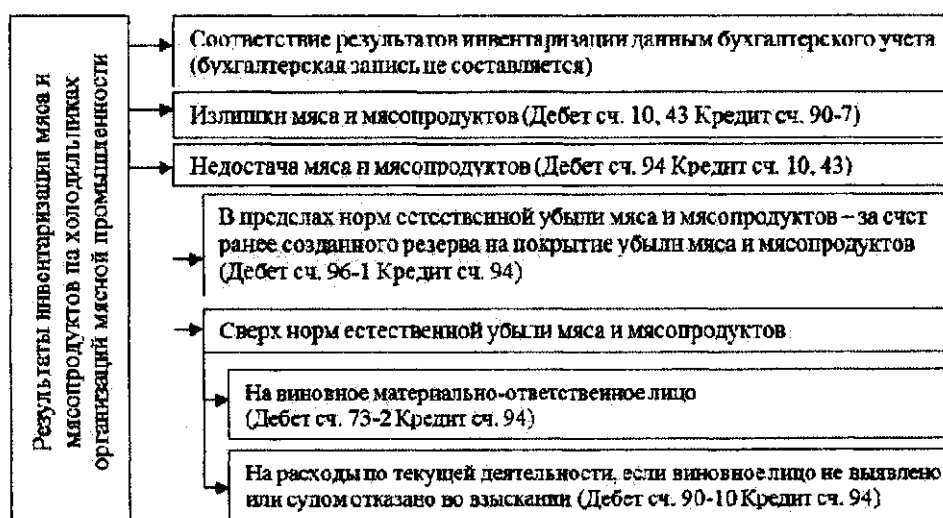


Рисунок 1 – Рекомендуемая схема отражения в бухгалтерском учете результатов инвентаризации мяса и мясопродуктов на холодильниках