

24-3337

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

У.М. Курако, Т.Ю. Левина

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ  
И ОТЧЕТНОСТЬ  
В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**

24-03337



Саратов 2023



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Саратовский государственный университет  
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**У.М. Курако, Т.Ю. Левина**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ  
В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Учебное пособие**

**Саратов 2023**

УДК 663/664:658(075.8)

ББК 36.92

К 93

*Рецензенты:*

Ведущий технолог ООО «Спаский и Партнеры»,

*Д.Н. Крелин*

К 93 Курако У.М., Левина Т.Ю.

**Производственный учет и отчетность в мясной отрасли :**  
учебное пособие для ВУЗов / **Курако У.М., Левина Т.Ю.** –  
Саратов: Изд-во «Саратовский источник», 2023. – 96 с.  
ISBN 978-5-6050963-1-3

В учебном пособии рассматриваются вопросы учета и отчётности мясного сырья на предприятиях различных форм собственности. Пособие предназначено для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты животного происхождения (бакалавриат) профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», а также для обучающихся других направлений, изучающих дисциплины, связанные с учетом на мясоперерабатывающих производствах. Пособие также может быть использовано технологами пищевой отрасли.

УДК 663/664:658(075.8)

ББК 36.92

ISBN 978-5-6050963-1-3

©Курако У.М., Левина Т.Ю., 2023

© ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| <i>Введение</i> .....   | 3  |
| <b>Тема 1 ЗНАЧЕНИЕ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В<br/>ИНДУСТРИАЛЬНОЙ СТРУКТУРЕ СТРАНЫ. ХАРАКТЕРИСТИКА<br/>ОСНОВНЫХ ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ. ОСОБЕННОСТИ УЧЁТА И<br/>ОТЧЁТНОСТИ В МЯСО – ЖИРОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.<br/>ПТИЦЕКОМБИНАТЫ. ЖЕЛАТИНОВЫЕ И КЛЕЕВЫЕ ЗАВОДЫ</b> ..... | 4  |
| <i>1.1. Операционный бюджет</i> .....   | 4  |
| <i>1.2.Значение мясной промышленности в индустриальной структуре<br/>страны</i> .....   | 5  |
| <i>1.3. Характеристика основных типов предприятий</i> .....   | 6  |
| <i>1.4.Отчетность и ее виды</i> .....   | 7  |
| <i>1.5.Учёт производственных запасов</i> .....  | 7  |
| <i>1.6. Учёт материальных затрат</i> .....  | 9  |
| <i>1.7. Особенности учёта и отчётности в мясо – жировом<br/>производстве</i> .....  | 11 |
| <i>1.8.Учет субпродуктов</i> .....  | 15 |
| <i>1.9.Учет сырья и продуктов жирового производства</i> .....   | 17 |
| <i>1.9.1.Учет кишечного сырья и фабрикатов</i> .....  | 19 |
| <i>1.9.2.Учет шкуроконсервировочного производства</i> .....   | 20 |
| <i>1.9.3.Учет технических фабрикатов</i> .....  | 22 |
| <i>1.9.4.Учет крови убойных животных</i> .....  | 23 |
| <i>1.9.5.Незавершенное производство мясо-жирового цеха и его учет</i> .....   | 24 |
| <i>1.9.6.Птицекомбинаты</i> .....   | 25 |
| <i>1.9.7.Желатиновые и клеевые заводы</i> .....   | 27 |
| <i>Вопросы для самоконтроля</i> .....   | 28 |
| <b>ТЕМА 2 АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМЫХ ПРОДУКТОВ.<br/>ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ. ЗАДАЧИ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЁТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ<br/>ОТРАСЛИ</b> .....  | 29 |

|  |    |
|--|----|
| 2.1. Ассортимент выпускаемых продуктов. ....                             | 29 |
| 2.2. Значение в питании населения. ....                                  | 29 |
| 2.3. Задачи производственного учёта на предприятиях мясной отрасли. .... | 31 |
| 2.4. Расчет усушки мяса при хранении. ....                               | 35 |
| 2.5. Расчет усушки мяса при замораживании. ....                          | 35 |
| 2.6. Нормы естественной убыли на складах. ....                           | 36 |
| Вопросы для самоконтроля .....   | 38 |

**ТЕМА 3 МАТЕРИАЛЬНЫЙ БАЛАНС СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ УЧЁТЕ. ОСНОВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ. .... 39**

|   |    |
|---|----|
| 3.1. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учёте. .... | 39 |
| 3.2. Учет материальных затрат. ....                                       | 40 |
| 3.3. Учет расхода технологического топлива. ....                          | 42 |
| 3.4. Учет затрат на оплату труда и его социальную защиту. ....            | 43 |
| Вопросы для самоконтроля .....  | 45 |

**ТЕМА 4 ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЁТА. СОВРЕМЕННЫЕ КОНЦЕПЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЁТА. .... 46**

|   |    |
|---|----|
| 4.1. Основы производственного учёта. ....                         | 46 |
| 4.2. Учет выпуска готовой продукции. ....                         | 47 |
| 4.3. Учет реализации готовой продукции. ....                      | 48 |
| 4.4. Учет прибылей и убытков. ....                                | 49 |
| 4.5. Учет прочих доходов и расходов. ....                         | 50 |
| 4.6. Современные концепции развития производственного учёта. .... | 51 |
| Вопросы для самоконтроля .....                                    | 52 |

**ТЕМА 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЁТА В СНАБЖЕНЧЕСКО-ЗАГОТОВИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. .... 53**

|   |    |
|---|----|
| 5.1. Классификация затрат на производство и их влияние на организацию учета. .... | 53 |
| 5.2. Учётные измерители. ....   | 54 |

|   |    |
|---|----|
| <b>5.3.Снабженческо-заготовительная деятельность</b> .....  | 56 |
| <i>Вопросы для самоконтроля</i> .....   | 57 |
| <b>ТЕМА 6 ОСОБЕННОСТИ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ В КОЛБАСНОМ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕ. ХРАНЕНИЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА<br/>ХОЛОДИЛЬНИКЕ</b> ..... | 58 |
| <b>6.1.Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве</b> .....  | 58 |
| <b>6.2.Учет в сырьевом отделении</b> .....  | 60 |
| <b>6.3.Учет сырья в отделении варки и копчения</b> .....  | 61 |
| <b>6.4.Учет готовой продукции и ее реализации</b> .....   | 61 |
| <b>6.5.Учет незавершенного производства</b> .....   | 63 |
| <b>6.6.Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного<br/>производства</b> .....                                       | 65 |
| <b>6.7.Хранение мясного сырья на холодильнике</b> .....   | 65 |
| <i>Вопросы для самоконтроля</i> .....   | 68 |
| <b>ТЕМА 7 ОСОБЕННОСТИ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ В<br/>КОНСЕРВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ. СКЛАД</b> .....                                     | 69 |
| <b>7.1.Ассортимент баночных консервов</b> .....   | 69 |
| <b>7.2.Первичный учет сырья в обвалочном отделении консервного цеха</b> .   | 70 |
| <b>7.3.Учет продукции в автоклавном отделении</b> .....   | 72 |
| <b>7.4.Учет готовой продукции и ее реализация</b> .....   | 73 |
| <i>Вопросы для самоконтроля</i> .....   | 73 |
| <b>ТЕМА 8 ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ. ОСОБЕННОСТИ<br/>УЧЁТА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b> .....                                | 74 |
| <b>8.1.Разделка туш и выделение сырья для полуфабрикатов</b> .....  | 74 |
| <b>8.2.Учет в сырьевом отделении</b> .....  | 75 |
| <b>8.3.Учет готовой продукции и ее реализации</b> .....   | 76 |
| <b>8.4.Учет незавершенного производства</b> .....   | 78 |
| <b>8.5.Учет вспомогательного сырья и материалов полуфабрикатного<br/>производства</b> .....                                 | 78 |
| <i>Вопросы для самоконтроля</i> .....   | 79 |

|  |    |
|--|----|
| <b>ТЕМА 9 АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ В ОРГАНИЗАЦИИ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.</b> ..... | 80 |
| <b>9.1. Предпосылки автоматизации учета и контроля на предприятиях мясной промышленности.</b> .....                    | 80 |
| <b>9.2. Система контроля и учета на мясокомбинате, как объект автоматизации.</b> .....                                 | 81 |
| <b>9.3. Автоматизированное оформление документов.</b> .....  | 82 |
| <b>9.4. Основные принципы создания автоматизированной системы учета.</b> .....   | 84 |
| <b>9.5. Техническое обеспечение АСУКМП.</b> .....  | 85 |
| <b>9.6. Информационное обеспечение АСУКМП.</b> .....   | 86 |
| <b>9.7. Программное обеспечение АСУКМП.</b> .....  | 87 |
| <b>Вопросы для самоконтроля</b> .....  | 88 |
| <b>БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК</b> .....  | 89 |