

Особенности учета затрат и калькулирования в алкогольной промышленности на примере ОАО "МКШВ"

Подготовил
Студент группы У4-1
Али-Заде Тимур

ОАО “Московский комбинат шампанских ВИН”

Производственные корпуса комбината занимают территорию общей площадью 8 га, а винохранилище вмещает 1,3 млн. декалитров (1 декалитр = 10 литрам) виноматериалов.

Производственная мощность комбината составляет вместе с филиалом "Кавигрис" 40 млн.бут. в год.

Кроме того, на территории предприятия работают смежные цеха по производству мюзле (проволочной уздечки, которая удерживает пробку) и изготовлению полиэтиленовой продукции (пробки)



Что производит?

Конья

К



Шампанско

е



Московское
Шампанское



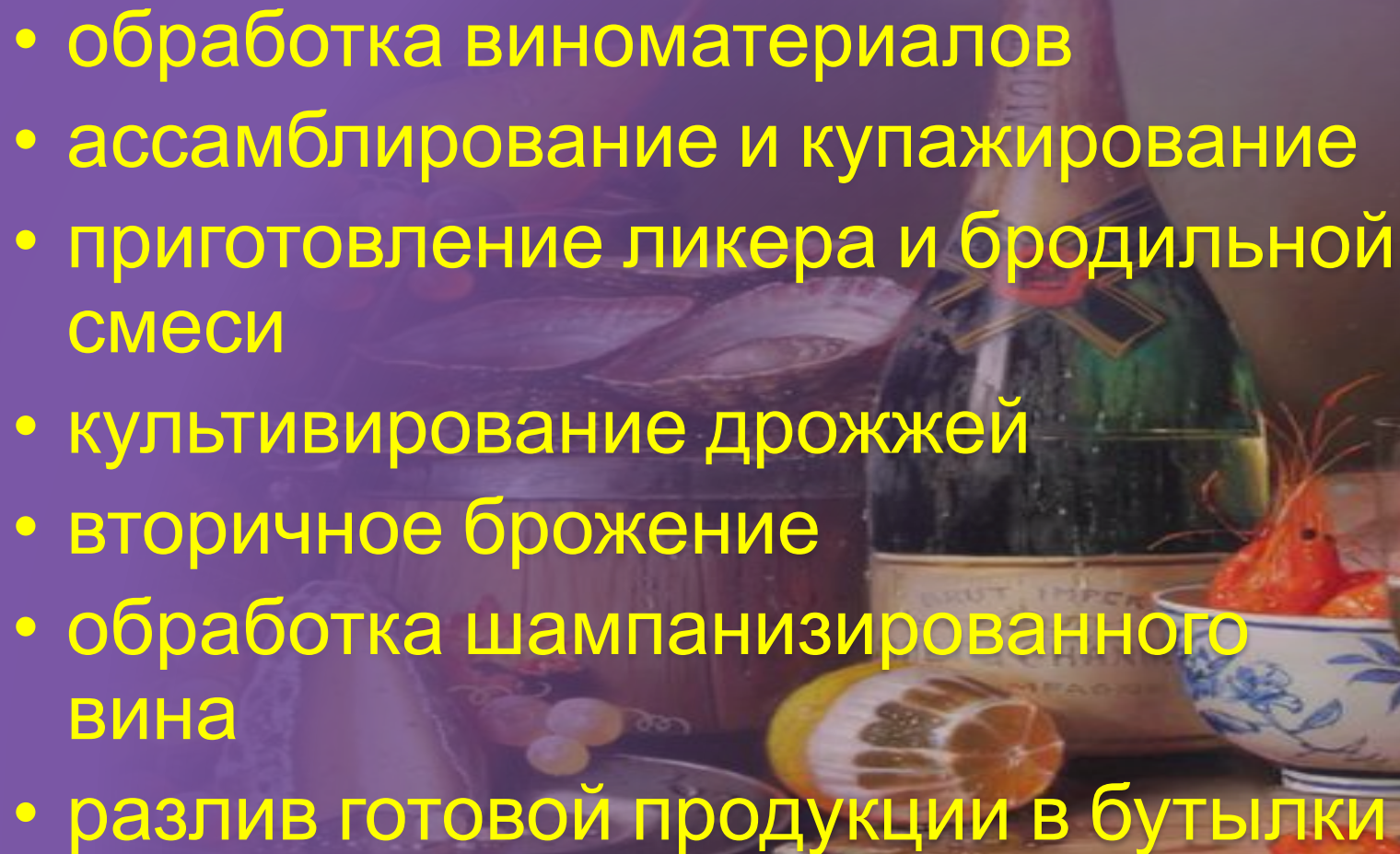
Тихое
ВИНО



Сколько производить планирует?

№ п/п	Наименование продукции	ед.изм.	2012 год	в том числе по кварталам:			
				1кв.	2кв.	3кв.	4кв.
<u>Основное производство</u>							
1	Вина шампанские (игристые) в ассортименте	тыс.бут.	35 000	5 300	5 700	10 950	13 050
	в том числе :						
	эконом класс	тыс.бут.	21 000	3 300	3 630	6 630	7 440
	средний класс	тыс.бут.	3 000	430	510	1 010	1 050
	дорогой сегмент (выдерж.)	тыс.бут.	600	120	160	260	60
	по договорам розлива	тыс.бут.	400	50	100	100	150
	ТМ РИСП (в асс.)	тыс.бут.	10 000	1 400	1 300	2 950	4 350

Как производит?

- обработка виноматериалов
 - ассамблирование и купажирование
 - приготовление ликера и бродильной смеси
 - культивирование дрожжей
 - вторичное брожение
 - обработка шампанизированного вина
 - разлив готовой продукции в бутылки
- 
- A still life composition featuring a bottle of sparkling wine, a glass of champagne, a bowl of shrimp, and a plate of fruit, set against a dark background.

А что в учете?

Счет	Описание
10 "Материалы"	10.1.1 Основные материалы в цистернах
	10.1.2 Основные материалы в резервуарах
	10.1.3 вспомогательное сырьё
	10.1.4 Вспомогательные материалы
	10.1.5 Комплектующие материалы
20 "Основное производство"	20.1/Купажирование
	20.2/Брожение
	20.3/Теплообмен
	20.4/Культивирование
	20.5/Вторичное брожение
	20.6/Конечная обработка
	20.7/Розлив

А какие проводки могут быть?

№	Операция	Д-т	К-т
1	Закуплены основные материалы (виноматериалы)	10.1.1/ Рислинг 10.1.1/ Алиготе 10.1.1/ Пино 10.1.1/ Шардоне	60.1, 76
2	Виноматериалы переведены в резервуары	10.1.2/ Рислинг 10.1.2/ Алиготе 10.1.2/ Пино 10.1.2/ Шардоне	10.1.1/ Рислинг 10.1.1/ Алиготе 10.1.1/ Пино 10.1.1/ Шардоне
3	Закуплены: Вспомогательное сырье, вспомогательные материалы, комплектующие	10.1.3/ Сахар, лимонная кислота, желтая кровяная соль 10.1.4/ Картон, клей 10.1.5/ Этикетки, колпачок	60.1, 76
4	Переданы виноматериалы в купажный резервуар	20.1/ Купажирование	10.1.2/ Рислинг 10.1.2/ Алиготе 10.1.2/ Пино 10.1.2/ Шардоне
5	Купажированный полуфабрикат передан в цех дрожевой разводки	20.2/ Брожение	20.1/ Купажирование
6	Передача купажа для подготовки бродильной смеси	20.3/ Теплообмен	20.2/ Брожение
7	Добавлено вспомогательное сырье в бродильную смесь	20.3/ Теплообмен	10.1.2/ Сахар
.

А какие проводки могут быть?

X	Розлив шампанского в тару	20.7/Розлив	20.6/Конечная обработка
Y	Распределение косвенных расходов		
	ОПР	20.7/Розлив	25
	ОХР	20.7/Розлив	26
Z	Начисление зарплаты, соц взносов, амортизации и прочее...	20.7/Розлив	70
		20.7/Розлив	69
		20.7/Розлив	02
	
L	Шампанское передано на склад ГП	43/Шампанское Российское	20.7/Розлив



Попробуем рассчитать стоимость!

Возьмем за образец расчета классическое шампанское вино эконом-класса "Российское шампанское".

Кондиция: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

Тип напитка: шампанское

Алкоголь: 10,5 - 13% об.

Укупорка: п/эт, корка

Емкость: 0,75 л.

Для изготовления этого традиционного шампанского применяются высококачественные шампанские виноматериалы. Оно обладает красивой и долгой игрой в бокале, тонким и довольно сложным букетом с тонами полевых цветов, зеленого яблока и цветов липы. Свежий гармоничный вкус оставит самые приятные впечатления.



Сводные данные для расчета затрат на производство

Наименование	Единица измерения	Исходная цена, рубли	НДС, рубли	Расчетная цена, рубли
Основное сырье				
Виноматериалы	Дал (декалитр)	338,30	51,61	287,01
Вспомогательное сырье				
	Кг	28,40	2,58	25,82
Сахар	Кг	70,00	10,68	59,32
Лимонная кислота	Кг	870,00	132,71	737,29
Метавинная кислота	Кг	2400,00	366,10	2033,90
Рыбий клей	Кг	5250,00	800,85	4449,15
Танин	Кг	160,00	24,41	135,59
Желтая кровяная соль				

Сводные данные для расчета затрат на производство

Комплект.материалы				
Пробка корковая	Тыс.шт	2085,00	318,05	1766,95
Мюзле	Тыс.шт	968,00	0,00	968,00
Этикетки	Тыс.шт	1800,00	274,58	1525,42
Колпачок	Тыс.шт	920,00	140,34	779,66
Г/короб	Шт.	24,75	3,78	20,97
Фед. спец.марки	Тыс.шт	1888,00	288,00	1600,00
Стеклобутылка	Бут.	8,70	1,33	7,37
Вспомогательные материалы				
	Кг	142,07	21,67	120,40
Картон фильтр.	Кг	6,93	1,06	5,87
Углекислота	Кг	46,02	7,02	39,00
Сернистый андригид	Кг	18,50	2,82	15,68
Сода каустическая	Кг	155,00	23,64	131,36
Клей				
ТЭР				
Электроэнергия	Квтч	3,66	0,56	3,10
Пар	Гкал	1162,89	177,39	985,50
Конденсат	Тн	81,40	12,42	68,98
Горячая вода	Гкал	1286,91	196,31	1090,60
Холодная вода и стоки	М³	52,57	8,02	44,55

Расчет стоимости основного и вспомогательного сырья на производство 1000 бутылок шампанских вин (емк.0,75л.)

Наименование	Единица измерения	Норма расхода на 1 тыс. бутылок	Цена за единицу	Сумма
Виноматериалы	Дал	80,8000	287,01	23190,46
Сахар	Кг	64,2060	25,82	1657,68
Лимонная кислота	Кг	0,3570	59,32	21,18
Метавинная кислота	кг	0,0024	737,29	1,77
Итого	Дал			24871,09
Расходы по обработке виноматериалов	Дал	80,8000	3,78	305,48
Итого	Руб			25176,57
Стоимость сырья на 1 бутылку	Руб			25,18

Расчет затрат по обработке виноматериалов

Наименование	Единица измерения	Норма расх. на 1 тыс.дал.	Цена за единицу	Сумма
Разводка рыбьего клея 10%	Кг	0,25	2033,90	508,47
1.Рыбий клей	Дал	0,25	287,01	71,75
2.Виноматериалы				580,23
Итого				
Разводка танина 10%				
1.Танин	Кг	0,25	4449,15	1112,29
2.Виноматериалы	Дал	0,25	287,01	71,75
Итого				1184,04
Разводка ЖКС				
1.Желтая кровяная соль	Кг	0,9	135,59	122,03
	Дал	3,5	287,01	1004,54
2.Виноматериалы				1126,57
Итого				
Обработка лимонной кислотой	Кг	15	59,32	889,83
1.Лимонная кислота				
Всего				3780,67
Расходы по обработке в/материалов на 1 бутылку	руб			3,78

Расчет стоимости вспомогательных материалов на производство 1000 бутылок шампанских вин (емк.0,75)

Наименование	Единица измерения	Норма расхода на 1 тыс.дал.	Цена за единицу	Сумма
Картон фильтр.	Кг	2,40	120,40	288,96
Углекислота	Кг	34,10	5,87	200,27
Сернистый андригид	кг	1,12	39,00	43,68
Сода каустическая	кг	1,1025	15,68	17,28
Клей	кг	1,0400	131,36	136,61
Итого	Руб			686,80
Прочие вспомогательные материалы	Руб			34,34
Итого	Руб			721,14

Расчет стоимости топлива и энергии на производство 1000 бутылок шампанских вин (емк.0,75)

Наименование	Единица измерения	Норма расхода на 1 тыс.дал.	Цена за единицу	Сумма
Электроэнергия	Квтч	52,00	3,10	161,31
Пар	Гкал	0,306	985,50	301,56
Конденсат	Тн	0,428	68,98	29,55
Горячая вода	Гкал	0,013	1090,60	14,18
Холодная вода и стоки	М ³	11,800	44,55	525,69
Итого				1032,29

Номер статьи	Наименование статей	Сумма на 1 бут. (руб.коп.)
1	Стоимость основного и вспомогательного сырья	25,18
2	Стоимость комплектующих материалов	17,76
3	Стоимость вспомогательных материалов	0,72
4	Зарплата произв рабочих (осн и доп)	2,02
5	Расчеты по страховым взносам	0,69
6	ТЭР на технологию, освещ-е, отопл-е	1,03
7	Цеховые расходы (аморт, прочее)	3,59
8	Общезаводские расходы	3,26
9	Производственная с/с	54,24
10	Коммерческие расходы	4,50
11	Полная себестоимость	58,74
12	Минимальная рентабельность	10%
13	Прибыль	5,70
14	Оптовая цена	64,43
15	Акциз	16,50 = 22,00*0,75 объема 1 бут.
16	Облагаемый оборот	80,93
17	НДС (18%)	14,57
18	Минимальная отпускная цена	95,50



Пейте в меру! Спасибо!