Управленческий учет затрат на обычную деятельность мясокомбинатов

тема диссертации и автореферата по ВАК 08.00.12, кандидат экономических наук Фролова, Элина Борисовна  
  
2006

**Автор научной работы:**

Фролова, Элина Борисовна

**Ученая cтепень:**

кандидат экономических наук

**Место защиты диссертации:**

Нижний Новгород

**Код cпециальности ВАК:**

08.00.12

**Специальность:**

Бухгалтерский учет, статистика

**Количество cтраниц:**

207

## Оглавление диссертации кандидат экономических наук Фролова, Элина Борисовна

Введение

Глава 1. Концепция управленческого учета обычной деятельности мясокомбинатов в России

1.1.Методологическая база постановки управленческого 11 учета обычной деятельности мясокомбинатов

1.2.0бъективизация управленческого учета в менеджменте мясокомбинатов

1.3.Управленческий учет затрат на производство мясных изделий мясокомбинатов

Глава 2. Управленческий учет затрат на производство продукции и калькулирование себестоимости продукции мясокомбинатов

2.10сновные подходы к группировке затрат в управленческом учете и их отражение в информационных регистрах

2.2.Методика управленческого учета затрат на 72 производство продукции мясокомбинатов

2.3.Методика формирования управленческой 85 себестоимости продукции мясокомбинатов

Глава 3. Планирование обычной деятельности мясокомбинатов

3.1.Методология планирования обычной деятельности мясокомбинатов

3.2.0сновные подходы к бюджетированию доходов и расходов мясокомбинатов

3.3.Организация внутреннего бюджетного контроля обычной деятельности хозяйствующего субъекта Заключение

## Введение диссертации (часть автореферата) На тему "Управленческий учет затрат на обычную деятельность мясокомбинатов"

Актуальность темы. Успешное развитие хозяйствующего субъекта в непростых условиях рыночных отношений в экономике является главной задачей не только микроэкономики, но выступает как стратегическое звено хозяйственной политики государства. Совершенствование корпоративного управления, внедрение принципиально новых его форм и средств, позиционируется многими ведущими специалистами и государственными деятелями как элемент стратегии гармонизации и реформирования экономики России.

Необходимость государственного регулирования в стратегическом направлении реформирования, стабилизации и развития экономики вполне очевидна и не требует особой аргументации. Разумный государственный протекционизм при ввозе в страну импортных товаров, налоговые льготы, участие государства в социально значимых проектах - все это, безусловно, является ценным подспорьем в становлении рыночно ориентированных хозяйствующих субъектов. Однако со стороны государства является лишь стартовой площадкой для развития частной предпринимательской инициативы, ее продуктивных, творческих форм развития и результативного применения.

В настоящее время, перед менеджментом предприятий стоят важные и сложные задачи, связанные, прежде всего, с выбором концепции корпоративного управления, сохранением лучших традиций отечественного управленческого потенциала. Стратегической задачей выживаемости и успешного развития современного рыночного предприятия является интеграция в единую систему финансовых, материальных, трудовых и иных ресурсов хозяйствующего субъекта на основе разумной расстановки экономических приоритетов, что способствует успешности позиционирования организации в рыночных условиях.

Тактические задачи, вытекающие из концепции данной стратегии, ориентированы на экономию денежных средств при приобретении необходимого объема ресурсов требуемого уровня качества, их дальнейшего рационального использования с максимальной результативностью в производстве и продаже продукции. Для успешного решения данного комплекса задач возникает существенная потребность во внедрении новых и обновлении существующих управленческих инструментов, которые находят отражение в процессе интеграции всех функций в единую, эффективную систему корпоративного менеджмента.

Поиски результативной конфигурации теоретико-методологической базы корпоративного управления велись учеными и практиками с самого начала процесса становления рыночных механизмов в России. Очевидным оказалось и то, что механическое копирование западных стереотипов лишь усугубляет и без того трудную экономическую ситуацию в стране. . В отечественном корпоративном менеджменте объективно сформировался запрос на инструментарий, позволяющий сбалансировать отечественный опыт хозяйственного управления и передовые западные методики. Наиболее значимым ответом на эти запросы последовало изучение и сначала робкие, затем более уверенные попытки внедрения бухгалтерского управленческого учета в практику отечественных хозяйствующих субъектов.

За относительно исторически короткое время управленческий учет обычной деятельности существенно расширил области своего применения в отраслевом и функциональном аспекте. Его использование перестало ограничиваться крупными, высокотехнологичными корпорациями машиностроительных отраслей. Расширение сферы применения управленческого учета коснулось и хозяйствующих субъектов мясной промышленности экономики. Мясная промышленность экономки несправедливо «забывалась» многими стратегическими национальными программами, «заслоненная» атомной, ракетостроительной, автомобильной и иными отраслями, считающимися не только приоритетными, но и престижными в плане выстраивания имиджа отечественной экономки.

Однако формирование экономически мощных и финансово устойчивых агропромышленных холдингов, основной конструкцией которых являются зачастую мясокомбинаты, потребовало иных подходов к рассмотрению статуса последних. Появился целый комплекс экономически обоснованных причин, мотивирующих внедрение управленческого учета на предприятиях мясной промышленности. Среди них, по нашему мнению, следует отметить как наиболее важные:

• нарастание конкурентной борьбы на рынке мясной продукции;

• обеспечение экономного использования необходимого объема ресурсов для результативного производства и успешной реализации продукции на рынке;

• отсутствие ведомственных инструкций по методологии эффективного управления предприятием;

• реструктуризация организационной, финансово-хозяйственной и имущественной структуры предприятий;

• необходимость в нормативном и бюджетном регулировании затрат и их результатов в сфере обычной деятельности хозяйствующего субъекта.

Этим во многом определяется актуальность и практическая значимость теоретико-методологической и методической базы управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности экономики. Необходимость в научно обоснованной системе управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности и ее дальнейшего развития определили выбор темы диссертационного исследования, ее цель, предмет, объекты.

Целью диссертационного исследования является разработка концептуальных основ управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности на базе эффективного калькуляционного учета и бюджетирования их обычной деятельности. Для достижения поставленной цели автором работы определены следующие задачи:

• исследовать в региональном аспекте современное состояние мясной промышленности;

• рассмотреть возможную мотивацию развития методологической базы управленческого учета на предприятиях мясной промышленности;

• выявить значимость и перспективы развития управленческого учета в рамках корпоративного менеджмента хозяйствующих субъектов мясной промышленности;

• уточнить пути совершенствования и дальнейшего развития нормативного учета затрат мясокомбинатов;

• уточнить и дополнить возможности контрольно-учетной функции в рамках подсистемы мониторинга затрат;

• сформулировать основные пути и возможности объективизации управленческого учета в систему управления предприятием;

• формализировать функции и процедуры составления бухгалтерской управленческой отчетности;

• уточнить и дополнить понятия «затраты на обычную деятельность хозяйствующего субъекта», состава объектов управленческого учета в целом;

• уточнить и дополнить методические основы управленческого калькуляционного учета и подходов к формированию себестоимости продукции;

• усовершенствовать приемы и способы бюджетирования обычной деятельности хозяйствующего субъекта;

• уточнить состав документов, поддерживающих текущее управление затратами, их совершенствование и разработать новые информационные регистры управленческого учета предприятий мясной промышленности.

Объектом исследования являются мясокомбинаты Нижегородской, Костромской областей и республики Мордовия.

Предметом исследования принимается теоретико-методологическая база внедрения управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности

Методология исследования базируется на диалектическом методе познания предмета исследования, предполагающего изучение экономических отношений и явлений в их развитии и взаимосвязи; анализ и синтез, исторический, комплексный и системный подходы к оценке экономических явлений, научное абстрагирование, методы дедукции и индукции и т. д. В процессе исследования использованы приемы и способы схематизации управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности, классификации и группирования факторов производства и сбыта мясной продукции.

Диссертационное исследование основывается на использовании научных трудов ученых, внесших существенный вклад в становление и развитие теории и методологии управленческого учета, а именно: А.С. Бакаева, П.С. Безруких, И.А. Белобжецкого, М.А. Бахрушиной, Н.Д. Врублевского, О.В. Голосова, В.Б. Ивашкевича, Т.П. Карповой, Н.П. Кондракова, Е.А. Мизиковского, П.П. Новиченко, С.А. Николаевой, В.Ф. Палия, Я.В. Соколова, С.А. Стукова, Н.Г. Чумаченко, А.Д. Шеремета и др. Среди зарубежных трудов применительно к отечественным экономическим условиям привлекают внимание фундаментальные работы зарубежных авторов: А. Апчерча, X. Андерсона, К. Друри, Ч.Т. Хорнгрена, Д. Фостера, Дж. Рис, Р. Энтони и других.

Одним из приоритетных направлений диссертационного исследования явилось реформирование системы управления затратами и их результатами в сфере обычной деятельности предприятий мясной промышленности. При этом особое внимание уделено решению проблем модернизации существующих и внедрению новых приемов и способов калькулирования и бюджетирования деловой активности хозяйствующего субъекта. Нами рассмотрены калькулирование и бюджетирование как наиболее результативный инструментарий управления и формирования информационной базы управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности экономики.

В процессе исследования также изучены нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность хозяйствующих субъектов; данные хозяйственного учета мясоперерабатывающих предприятий; нормативно-справочная и корпоративно-управленческая документация по бухгалтерскому управленческому учету, оперативно-техническому учету, стратегическому планированию, маркетингу, финансовому менеджменту, внутреннему аудиту, контролю и ревизии, стандартизации и унификации форм первичной информации, бюджетированию и отчетности, публикации по новым управленческим технологиям.

Работа выполнена в рамках раздела «Бухгалтерский учет и экономический анализ» паспорта специальности 08.00.12 - Бухгалтерский учет, статистика, пунктов 1.8 «Бухгалтерский учет в организациях в различных организационно-правовых форм, всех сфер и отраслей», 1.9 «Проблемы учета затрат и калькулирования себестоимости, методы их статистического анализа».

Научная новизна диссертационного исследования заключается в теоретическом обосновании и разработке методических рекомендаций по совершенствованию управленческого учета и информационной базы управления мясокомбинатами.

Представленное научное исследование содержит следующие элементы научной новизны:

• сформулирована концепция объективизации управленческого учета в систему управления предприятием;

• разработана методика системного текущего мониторинга затрат в рамках управленческого учета мясокомбинатов;

• сформулированы подходы к формированию себестоимости продукции мясокомбинатов в управленческом учете, разработан принципиально новый показатель «удельная себестоимость заготовления»;

• усовершенствованы существующие и разработаны новые информационные регистры управленческого учета мясокомбинатов;

• усовершенствованы методические основы . бюджетирования обычной деятельности хозяйствующего субъекта;

• уточнены и усовершенствованы процедуры, структурирующие внутренний бюджетный контроль предприятия;

Практическая значимость работы заключается в том, что основные положения, выводы, рекомендации и реализация результатов исследования дают возможность использовать их при совершенствовании нормативной базы управленческого учета мясокомбинатов, формировании системы учетно-экономической информации для подготовки оперативных управленческих решений в сфере обычной деятельности мясоперерабатывающих предприятий.

Результаты исследования используются в учебном процессе, в частности преподавании дисциплины «Бухгалтерский управленческий учет», а также спецкурсов в области бюджетирования деятельности организации, учета затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг).

Апробация результатов исследования. Основные положения и результаты исследования докладывались на научно-практических конференциях (Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского, 2005г.).

Практические положения диссертации по внедрению приемов и способов управленческого учета внедрены в ОАО «Мясокомбинат и компания», ООО «Чернышихинский мясокомбинат», ООО «Сергачский мясокомбинат», ЧП «Выксунский мясокомбинат», что подтверждено справками о внедрении.

Материалы диссертации используются кафедрой Бухгалтерского учета, экономического анализа и аудита Нижегородского государственного университета им Н.И. Лобачевского.

По результатам работы опубликовано 5 печатных работ общим объемом 1,64 п.л. Диссертация состоит из введения, трех глав, включающих 27 таблиц, 16 схем и рисунков, заключения, списка использованной литературы, включающего 160 наименований и 29 приложений.

## Заключение диссертации по теме "Бухгалтерский учет, статистика", Фролова, Элина Борисовна

Заключение

Представленная диссертационная работа посвящена актуальным проблемам управленческого учета мясокомбинатов, включая исследовательскую разработку концептуальных основ объективизации управленческого учета в корпоративном менеджменте мясокомбинатов, его стратегически важным направлениям - калькуляционному учету затрат и их результатов, бюджетированию доходов и расходов в сфере обычной деятельности мясокомбинатов.

В последнее время, роль и значение хозяйственной деятельности мясокомбинатов в региональном аспекте Волго-Вятского экономического района все более возрастает. Проведенные нами исследования показали, что, в частности, в Нижегородской области и Республике Мордовии имеет место усиление конкурентной борьбы на рынке мясных товаров, и, как следствие, существенное усложнение менеджмента этих предприятий. Появилась объективная необходимость в совершенствовании форм и способов продуктивного управления мясокомбинатами. Доказано, что важным инструментом решения этой проблемы является управленческий учет обычной деятельности предприятий рассматриваемого типа.

В этой связи, развитие информационного потенциала бухгалтерии предприятий мясной промышленности в управленческом аспекте является, по нашему мнению, стратегически важным фактором диалектики бухгалтерского учета хозяйственной деятельности мясокомбинатов. Управленческий учет по праву занял одно из ведущих мест в различных стратегиях реформирования многих мясоперерабатывающих предприятий, явился неотъемлемой частью эффективного управления.

По нашему мнению, ядром этой сложно структурированной, динамично развивающейся системы является нормативный учет, в западной науке и практике называемый «стандарт-кост». Нормативный метод учета затрат и калькулирования себестоимости продукции мясокомбинатов эффективно применим на основе информационного результата нормирования затрат, направленного на однозначное установление метрических характеристик потребления ресурсов на единицу продукции. Нормирование затрат в широком смысле явилось основой развития не только управленческого учета, но и продуктивной системы управления мясокомбинатами в целом.

Наши исследования показали, что наиболее конструктивная стратегия решения комплекса задач нормативного учета производства мясокомбинатов должна выстраиваться по следующим направлениям:

• организация и ведение документированных • информационных массивов, позволяющих объективировать нормативные затраты в общем информационном пространстве затрат предприятия;

• обеспечение перманентного мониторинга потребления ресурсов, адекватно и своевременно позиционирующего в экономическом пространстве важнейший информационный ресурс предприятия - отклонения и изменения затрат;

• формирование нормативной базы затрат как ресурса бюджетирования доходов и расходов в сфере обычной деятельности хозяйствующего субъекта;

• формирование управленческой калькуляционной документации, как нормативно-плановой, так и отчетной.

Совершенствование имеющих место и генерирование принципиально новых инструментов управленческого учета должно осуществляться на основе сбалансированности выполнения всех функций текущего корпоративного управления. Мы полагаем правомерным связывать диалектику отечественного управленческого учета на мясокомбинатах с перманентным мониторингом затрат в разрезе их носителей, объективируемых в разрезе видов и групп продукции, видов деятельности и центров ответственности.

Мониторинг затрат мясокомбинатов должен осуществляться комплексно и сбалансировано по всему спектру пространства затрат предприятия. Вместе с тем, как показали наши исследования «узких мест» мясоперерабатывающих предприятий, стратегический вектор мониторинга в рамках управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности экономики необходимо направить на контрольно-учетное обеспечение:

• стратегии перманентного снижения затрат на закупку у сельскохозяйственных предприятий скота, его убоя, хранения в холодильных установках и складских помещениях выработанного мяса, шкур, жира-сырца, сопутствующей продукции, возвратных отходов;

• снижение потерь при дефростации мяса и мясопродуктов;

• экономии трудовых ресурсов основного, вспомогательного и административно-управленческого персонала;

• снижение потерь при термической обработке колбасных изделий;

• сведение к разумному минимуму затрат на продажу готовой продукции, в частности затрат на хранение на складах готовой продукции.

Нами предложена оптимальная конфигурация мониторинга затрат включающая инструменты отслеживания движения текущих производственных активов, разработана и внедрена схема документооборота проведения перманентной инвентаризации затрат в рамках подсистемы мониторинга затрат управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности.

Проведенные нами исследования показали, что на многих мясокомбинатах Нижегородской, Костромской областей, а республики Мордовии объективно сформировались корпоративные условия, необходимые для поступательного и планомерного развития методологической базы управленческого учета, среди которых можно отметить:

• устойчивые тенденции роста объемов производства и реализации продукции мясокомбинатов;

• наличие существенных эмпирических основ эффективного калькуляционного учета мясного производства;

• налаженной и годами испробованной на практике системы оперативно-технического учета хозяйственной деятельности;

• по большей части структурированной корпоративной бухгалтерской культуры, стремительно дрейфующей в сторону мирового уровня.

Работа на мясокомбинатах становится не просто «трудоустройством», но для многих менеджеров удачным карьерным стартом в сфере управления агропромышленными холдингами, интересной и престижной работой. В условиях резкого роста управленческого потенциала мясокомбинатов, нами предлагается определение понятия объективизации управленческого учета в менеджменте как процесса обретения его свойств учетной практикой и в целом менеджментомпредприятия в результате целенаправленного проецирования системы теоретических взглядов исследователей на реальную управленческую деятельность.

Мы полагаем, что в качестве стратегического направления объективизации управленческого учета на мясокомбинатах должна позиционироваться триада взаимосвязанных финансовых показателей «затраты на обычной деятельности хозяйствующего субъекта - выручка-нетто - прибыль от продаж». Приоритетным направлением управленческого учета в данной триаде остается показатель затрат. Взяв этот постулат за основу объективизации управленческого учета на мясокомбинатах, становится логически возможным поставить и решить задачу по уточнению целевого вектора производимых предприятием затрат.

На предприятиях мясной промышленности объективизация управленческого учета технологически выстраивается в плоскости информационного пространства производственного менеджмента и процессов получения экономических выгод в ходе продажи продукции потребителю. Проведенные нами исследования на ООО «Чернышихинский мясокомбинат», ОАО «Мясокомбинат и компания», ЧП «Выксунский мясокомбинат», ряде других предприятий мясной промышленности Нижегородской области и Республики Мордовии показали, требуется комплекс мер по существенному усилению контрольной функции.

Данная задача решается, по нашему предложению, сделанному ООО «Чернышихинский мясокомбинат» и ОАО «Мясокомбинат и компания» путем внедрения процедуры внутреннего аудита экономичности затрат, включающая реализацию следующих этапов:

• формирование плана снижения затрат в текущем периоде в разрезе их носителей - «узких мест» обычной деятельности хозяйствующего субъекта (приложение 2);

• проведение экономической диагностики состояния производимых затрат и получаемых выгод;

• оценка полученных результатов реализации стратегии по экономии затрат;

• формирование внутреннего аудиторского заключения и передача его лицу, принимающему решения.

Предлагаемый нами пакет документации, отражающей ход проведения внутреннего аудита экономичности затрат мясокомбината, представлен в приложениях 6, 8-20. Как показывает практика управления затратами мясокомбинатов, в силу их производственно-технологической специфики, «узкими местами» является управление затратами производственных участков (по термообработке продуктов на холодильнике, охлаждение и замораживанию продуктов от убоя, изменение условий процесса замораживания на холодильнике). Исходя из вышеизложенных постулатов, нами предложена схема по организации управленческого учета затрат на этих участках, включающая дополнительно к традиционным процедурам, процедуру периодического аудита экономичности затрат. Мы разработали и внедрили формы плана и отчета данной направленности, а также корпоративный стандарт по их применению.

Для решения задачи систематизации и группировки затрат мясокомбината нами предложено их кодирование с помощью серийно-порядковой, разрядной и системы повторений. Предложенные нами для использования системы кодирования нашли свое применение на ряде мясокомбинатов Нижнего Новгорода и области. Проведенные нами исследования позволили прийти к выводу о том, что эффективность управления затратами оценивается по следующим основным критериям:

• достижение запланированных бюджетных показателей;

• выполнение установленных норм и нормативов затрат;

• обеспечение заданного уровня экономичности затрат;

• оптимизация запасов ТПА;

• улучшение состояния затрат в «узких местах» производства.

Наращивание приемов и способов управленческого учета, хозяйствующих субъектов мясной промышленности позволяет прийти к выводу о том, что по существу происходит формирование самостоятельной подотрасли управленческого учета - управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности, ядром которой является отдельный комплекс задач - управленческий учет производственных затрат. Вполне очевидно, что становление отраслевогонаправления управленческого учета невозможно без информатизации этой сферы.

В работе предложено комплексное использование корпоративных информационных систем на всех стадиях учета затрат посредством компьютерного инструментария. Предложенная и внедренная нами в ООО «Чернышихинский мясокомбинат» схема автоматизированного документирования позволила во многом оптимизировать конфигурацию информационного ресурса затрат на производство. При этом была решена задача по компьютеризации оформления товарныхнакладных, являющихся носителями важной для принятия решений информации, с использованием процедуры нанесением штрих-кодовой метки на эти документы.

Концептуальным методологическим аспектом управленческого учета затрат на производство хозяйствующих субъектов мясной промышленности является раздельное ведение регистров прямых (переменных) и косвенных (постоянных) видов затрат. На основании этого подхода нами были внесены предложения по совершенствованию структурирования статей прямых затрат, их калькулированию по переделам для ОАО «Мясокомбинат и компания». Также нами была разработана и внедрена методика калькулирования управленческой себестоимости продукции ООО «Чернышихинский мясокомбинат» и представлена в «Отчете об управленческой себестоимости».

С целью повышения эффективности управленческого учета отпуска сырья на производство, нами предложено ведение оперативно-технического учета по партиям мяса, поступающих из убойных цехов предприятия и скотобоен. Данный вид учета ориентирован на точное определение массы и сортности субпродуктов, получаемых в результате обработки определенной партии мяса, жира-сырца, крови, а также точное определение количества безвозвратных отходов.

По нашему мнению, в настоящее время на мясокомбинатах сформировались объективные условия, в которых необходимы разработка и выполнение комплекса мероприятий, связанных с наращиванием темпов внедрения новых, адекватных и актуальных специфике обычной деятельности хозяйствующего субъекта мясной промышленности приемов и способов планирования этой непростой сферы. Нам представляется, что решение этой задачи связано с совершенствованием реально действующей методологии планирования на основе внедрения новых, опробованных и адаптированных к непростым условиям менеджмента отечественных мясокомбинатов западных плановых инструментов.

Одним из стратегических направлений модернизации планирования, осуществляемых в рамках управленческого учета хозяйствующих субъектов мясной промышленности, является внедрение методики гибкого бюджетирования, позволяющей быстро реагировать на изменения, как внешней экономической среды, так и факторов внутреннего экономического развития мясокомбината. Внедрение гибкого бюджетирования поможет ускорить столь необходимый «прорыв» в сфере планирования обычной деятельности мясокомбината, внедрить, в частности, комплекс расчетов безубыточности бизнеса.

Гибкость реакций менеджмента на динамику экономического состояния мясокомбината диалектически связана с нормированием затрат. Нормативные затраты, как уже отмечалось выше, составляют информационную основу бюджетирования параметров единичных финансовых статей бюджета (плана), их технико-экономическим обоснованием. Мы полагаем, что необходимо включить в систему планирования обычной деятельности хозяйствующего субъекта процедуру внутреннего аудита нормативных затрат, предполагающую комплексную проверку качества нормативной базы.

Для гармоничного и сбалансированного позиционирования планирования обычной деятельности в менеджменте хозяйствующего субъекта необходима комплексная теоретико-методологическая база, позволяющая своевременно составлять и обоснованно корректировать планы, охватывать не только объемные, «лежащие на поверхности» и сравнительно легко измеряемые факторы, но и весь, гораздо более сложный, нередко неявно выраженный, диапазон факторов внешнего и внутреннего влияния на ход и результаты обычной деятельности.

Планирование обычной деятельности хозяйствующего субъекта имманентно несет нагрузку прямой связи в системе хозяйственного управления в координатной плоскости «субъект управления - объект управления». Информационный результат планирования - план - является носителем в документированном виде вырабатываемых субъектом управления управленческих воздействий на объект управления, в контексте управленческого учета хозяйствующих субъектов - на затраты и их результаты.

Структурирование целей планирования неразрывно связано с их разумной декомпозицией на подцели, исходя из которых, формируются тактические задачи хозяйственного управления в разрезе центров ответственности, видов деятельности и иных, в достаточной степени агрегированных статей планирования. В этой связи, по нашему мнению, особенно важно правильно распределить ответственность между потенциальными исполнителями поставленных задач сообразно их реальным возможностям. Следует подчеркнуть, что ответственность имманентно является важным ресурсом управления предприятием.

Объективная необходимость в выстраивании многоуровневой системы целей обычной деятельности мясокомбината мотивирована сложно структурированной методологией переработки значительных массивов разнородной управленческой информации, необходимой в принятии управленческих решений. Неуклонное следование принципу системности, основополагающему в формулировании целевых установок, необходимо для структурирования прочной методологической основы выявления многообразных типов связей между целями, обеспечения целостности системы целей.

Прогнозирование составляет информационную основу планирования и никак не тождественно этому понятию. Наши исследования показали, что в число наиболее важных и существенных факторов, играющих решающую роль в прогнозировании обычной деятельности хозяйствующего субъекта мясной промышленности, следует отнести такие как:

• динамка спроста на его товарный ассортимент;

• уровень конкуренции;

• сезонность;

• состав коммерческих клиентов;

• качество и ритмичность поставок материальных ресурсов;

• производственная мощность и резерв производства;

• качественные и количественные параметры рабочей силы;

• эффективность работы сети товародвижения;

• квалификация менеджеров и т.д.

Как показали проведенные нами исследования, на .ряде предприятий мясной промышленности Нижегородской, Костромской областей, а также республики Мордовии одним из эффективных способов прогнозирования обычной деятельности является экстраполяция. Этот способ в методологическом аспекте представляет собой проецирование наиболее устойчивых и существенных тенденций, имевших место в прошлых периодах, на предстоящий период. Совершенно очевидно, что в экстраполяции следует избегать инерционности, механического переноса данных прошлого периода на предстоящий период.

Критерием качества формирования информационной базы управления ресурсами предприятия, является их адекватное моделирование с учетом имеющихся взаимосвязей и взаимозависимостей на основе альтернативности. По нашему мнению, необходимо систематическое и последовательное проведение исследований с точки зрения соответствия конечного результата применения того или иного альтернативного варианта, в том числе, путем сравнения затрат каждого из них, выявления степени их устойчивости к внешним и внутренним воздействиям.

Для повышения информативности базы принятия управленческих решений нами предлагается новый показатель - удельная себестоимость заготовления (УДЗ). Этот показатель складывается из цены закупки, транспортно-заготовительных и прочих расходов на заготовление данного полуфабриката. Как показали проведенные нами исследования на ряде мясокомбинатов Нижегородской, Костромской областей, и республики Мордовии долгосрочным периодом в нынешних условиях экономической нестабильности следует считать период свыше одного года. Соответственно, с учетом специфики управления мясокомбинатами, необходимо отметить, что горизонтом текущего (тактического) планирования является один год.

Опыт эффективного менеджмента показывает, что наиболее продуктивной формой текущего планирования является бюджетирование, являющегося неотъемлемым инструментом управленческого учета. Как нам представляется, в многослойной и сложно структурированной системе бюджетирования, в качестве одной из наиболее стратегически важных единиц следует выделить бюджетирование доходов и расходов обычной деятельности хозяйствующего субъекта. Информационным результатом этого непростого процесса является бюджет доходов и расходов от обычной деятельности хозяйствующего субъекта (БДР).

По нашему мнению, для мясокомбинатов БДР обычной деятельности должен быть разделен на разделы, локальные бюджеты, бюджетные статьи, бюджетные группы. В разделах БДР, помимо доходов и расходов, должны быть представлены бюджетные показатели, отражающие запасы текущих производственных активов на начало и конец бюджетируемого периода, а также финансовый результат обычной деятельности хозяйствующего субъекта. Как и все без исключения структурные единицы бюджета предприятия, БДР должен быть однозначно и непротиворечиво описан и представлен в форме, доступной для уяснения управленческим персоналом.

Бюджетный процесс структурирования доходов и расходов в краткосрочном периоде включает три основные (технические) фазы:

• бюджетное планирование (бюджетирование), т.е. составление оперативного плана поступления доходов и выбытия ресурсов предприятия, которые эти доходы обуславливают;

• бюджетный учет, т.е. формирование внутренних информационных регистров в формате БДР;

• внутренний бюджетный контроль (ВБК), т.е. выявление отклонений фактических показателей доходов и расходов от их бюджетных значений, внесение возникающих изменений в содержание бюджетных статей.

В качестве субъектов ВБК мясокомбината выступает его руководство и менеджмент, на который возложены соответствующие функции. По нашему мнению, наиболее функционально приспособленным субъектом бюджетного контроля является управленческая бухгалтерия, усилия которой должны быть направлены на современное выявление и документирование т.е. отклонений фактических состояний бюджетных статей от плановых.

Доминирующим инструментом ВБК остается внутрихозяйственная управленческая отчетность, представляющая собой совокупность взаимоувязанных сведений, отражающая результаты бюджетного учета в разрезе структурных компонент БДР. Важной отличительной чертой отчетности ВБК, при явных сходствах в форматах и технологиях с бухгалтерской финансовой отчетностью, является строгая дифференциация по видам носителей затрат, предусмотренных БДР обычной деятельности хозяйствующего субъекта.

В целях осуществления эффективной управляемости процессом исполнения БДР мясокомбината нами предлагается использовать трехуровневую систему реализации ВБК. На нижнем уровне реализуется контроль исполнения бюджетов структурных подразделений мясокомбината, непосредственно осуществляемый экономико-организационными службами этих подразделений. Средний уровень предусматривает контроль по видам деятельности, интегрирующий в единый пул деятельность ряда центров ответственности. Верхний уровень системы ВБК составляют процедуры контроля исполнения консолидированного БДР в разрезе отражающихся в нем статей, осуществляемый непосредственно руководством и управленческой бухгалтерией. На этом уровне систематизируются и сводятся бюджетные отклонения, выявленные и аккумулированные на более низких уровнях контроля.

## Список литературы диссертационного исследования кандидат экономических наук Фролова, Элина Борисовна, 2006 год

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая от 21.10.1994г. № 51-ФЗ и вторая от 22.12.1995г. №14-ФЗ принят Государственной Думой.

2. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г. №129-ФЗ в ред. 23.07.1998г.

3. Федеральный закон от 18.07.95г. № 108-ФЗ «О рекламе» (в редакции от 18.06.01г.).

4. Федеральный закон от 27.12.02г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. Федеральный закон от 20.02.1995г. №24-ФЗ (ред. от 10.01.2003) «Об информации, информатизации и защите информации».

6. Постановление Госстандарта РФ от 06.11.2001. №454-ст «О принятии и введении в действие ОКВЭД» (вместе с «Общероссийским классификатором видов экономической деятельности ОК 029-2001 (КДЕС ред. 1)).

7. Постановление Правительства РФ от 13.08.97г. № 1013 «Об утверждении перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации, и перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации».

8. Постановление Госстандарта РФ от 28.04.1999г. №21) (ред. от 18.06.2002) «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.05.1999 N 1777).

9. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

10. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации» №34н от 29.07.1998г.

11. И.Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» №60н от 09.12.1998г. (ПБУ 1/98).

12. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» №43 н от 06.07.1999г. (ПБУ 4/99).

13. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» №44н от 09.06.2001г. (ПБУ 5/01).

14. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации», утвержденное Приказом Минфина России №32н от 06.05.1999г. (ПБУ 9/99).

15. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации», утвержденное Приказом Минфина России №33н от 06.05.1999г. (ПБУ 10/99).

16. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению: Приказ министерства финансов Российской Федерации от 31 октября 2000 № 94н.

17. Инструкция по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на предприятиях мясной, птицеперерабатывающей, клеежелатиновой и перо-пуховой промышленности. Министерство мясной и молочной промышленности СССР от 30.09.1975 №1-и.

18. Приказ Минфина России от 29.07.98г. №34н «Об утверждении положения по ведению бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации» (в редакции от 24.03.2000г.).

19. Приказ Минсельхоза России от 20.6.2003 N 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности».

20. Аксененко, А.Ф. Нормативный метод учета в промышленности: Теория, практика и перспективы развития. М.: Финансы и статистика, 1983.-224с.

21. Алексахина, В.А., Шмаков Н.И. Классификация туш убойных животных в некоторых зарубежных странах: Обзорная информация / ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1980. 35 с.

22. Ананьев, Ф.Ю. Формирование стратегии развития предприятий в условиях рынка: дисс.к.э.н.: 08.00.05/Ф.Ю. Ананьев. Н. Новгород., 1999. - 152с.

23. Астахов, В.П. Улучшать учет издержек обращения // Бухгалтерский учет. 1990.-№8.-с. 12.

24. Басманов, И.А. Теоретические основы учета и калькулирования себестоимости промышленной продукции. М.: Финансы, 1970. -168с.

25. Беленький, Н.Г. Биологическая ценность мяса и мясных изделий в зависимости от технологии их производства: Обзорная информация / ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1978. 28 с.

26. Белухин, В.А. Закономерности смены поколений технической базы в колбасном производстве / В.А. Белухин // Мясные технологии. 2003. -№ 5 (5). - с.6-7.

27. Блатов, Н.А. Основы промышленного учета. М.: Госфиниздат, 1935. -340с.

28. Болыиой экономический словарь / Под ред. А.Н. Азрилияна. М., Институт новой экономики, 2002. - 1280с. ISBN 5-89378-008-6.

29. Борисова, В. В. Размещение мясной промышленности СССР: Анализ и методика обоснования. М.: Пищевая промышленность, 1974. 129 с.

30. Быкадоров, Н.А. Нормативный метод учета и калькулирования продукции. М., Финансы, 1974. - 152с.

31. Вадимов, А. Рынок мяса: проблемы импорта и перспективы отечественного производства // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2001.- №8.-с.14-17.

32. Вахрушина, М.А. Бухгалтерский управленческий учет: Учебник. М.: Омега-Л, 2005. - 359с. ISBN 5-98119-582-7.

33. Волебникова, Н.В. Современные тенденции управленческого учета / Н.В. Волебникова, И.П. Василевич // Бухгалтерский учет. 2000. -№18. -с. 53-58.

34. Врублевский, Н.Д. Управленческий учет издержек производства и себестоимости продукции в отраслях экономики: Учебное пособие. -М.: Изд-во «Бухгалтерский учет», 2004 376c.ISBN 5-85428-139-2.

35. Гальцов, В.В., Кузнецова М.С., Пономаренко Е.В., Особенности бухгалтерского учета и налогообложения на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности. М.: Изд-во «АиН», 2003.-108с.

36. Ганин, Д.В., Шамин А.Е. Экономическая эффективность функционирования мясного подкомплекса: Учебное пособие / Под ред. А.Е. Шамина. Н.Новгород; Изд-во ННГУ, 2004. -173с. ISBN 5-85746782-9.

37. Гаррисон, Ч. «Стандарт кост» система нормативного учета себестоимости. -JL: Союзоргучет, 1933. -270с.

38. Головизнина, А.Т. Бухгалтерский управленческий учет / А.Т. Головизнина, О.И. Архипова. М.: КноРус, 2004.- 80с. ISBN 5-98032070-9.

39. Горбатов, В.М. Новое в науке о мясе: Обзорная информация / ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1978. 45 с.

40. Горбатов, В.М. Новые исследования в области мясной промышленности: Обзорная информация/ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1978.61 с.

41. Государственный Комитет Статистики Электронный ресурс. / Основные экономические и социальные показатели Электрон, дан. -Режим доступа: www/grs.ru/bdfa/asp/cвoбoдный.

42. Граф, В.А. Некоторые тенденции автоматизации технологических процессов в мясной промышленности: Обзорная информация / ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1980. 48 с.

43. Дауни, Т. «Стандарт кост» в системе учета. - М.: Стандартизация и рационализация, 1934.- 135с.

44. Друри, К. Учет затрат методом стандарт-костс / Пер. с англ. Под ред. Н.Д. Эриашвили. -М., Аудит, ЮНИТИ, 1997.

45. Друри, К. Введение в управленческий учет: Пер. с англ. / Под ред. С.А. Табалиной. М., Аудит, ЮНИТИ, 1998. - с. 783. ISBN 5-85177-038-4.

46. Друри, К. Управленческий учет для бизнес решений: учебник/ К. Друри, пер. с англ. - М.: Юнити-Дана, 2003. с.655. (Зарубежный учебник) - ISBN 5-238-00580-6 (в пер.). - ISBN 1-86152-770-5 (англ.).

47. Друри, К. Управленческий и производственный учет. Вводный курс : учебник/ К. Друри; пер. с англ. 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2005. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00328-5.

48. Ефимычев, Ю.И., Жариков А.В. Организационно-экономическое обеспечение активного развития предприятий: Монография. -Н.Новгород: Издательство ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2004. 173с. ISBN 5-85746-762-4.

49. Жебрак, М.Х. Курс промышленного учета. М.: Госпланиздат, 1943. -400с.

50. Жебрак, М.Х. Нормативный учет производства. М.: ЦУНХУ Госплана СССР «Союзоргучет» им. Воровского, 1934. - 346с.

51. Зайцев, М.Г. Бухгалтерский учет в мясной и молочной промышленности: Справочное пособие / М.Г. Зайцев, В.М. Елкин, С.М. Козлов. -М.: Агропромиздат, 1989. -223с. ISBN 5-10-000929-2.

52. Захаров, А.Н. Измерительные средства контроля параметров технологических процессов в мясной промышленности / А.Н. Захаров, О.В. Ускова // Все о мясе. 1998. - №2. - с. 13-15.

53. Иванов, Н.Н. Внедрение нормативного учета на предприятии. М., «Финансы», 1970. 262с.

54. Иванов, Н.Н. Нормативный учет производства. М.: Финансы, 1966. -256с.

55. Ивашкевич, В.Б. Бухгалтерский управленческий учет: учебник / В.Б. Ивашкевич. М.: Экономиста, 2004. с.618. ISBN 5-98118-033-1.

56. Ивашкевич, В.Б. Организация управленческого учета по центрам ответственности и местам формирования затрат // Бухгалтерский учет. №5 . 2000. - с.56-58.

57. Ивашкевич, В.Б. Управленческий учет в информационной системе предприятия // Бухгалтерский учет. 1999. - №4. - с.99-102.

58. Ивашкевич, В.Б., Ивашкевич А.И. Контролинг: экзотика или необходимость? // Бухгалтерский учет. №7.- 1996. - с.28.

59. Из истории мясной индустрии // Оргхимэкология., 8.11. 2001. 45с.

60. Каверина, О.Д. Управленческий учет: системы, методы, процедуры / О.Д. Каверина. М.: Финансы и статистика, 2003. с.352. ISBN 5-27902366-3.

61. Калькуляция себестоимости продукции в промышленности: Учебное пособие / В.А. Белобородова, А.П. Чечета, В.Т. Слабинский и др. 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Финансы и статистика, 1989. - 279с.

62. Карпова, Т.П. Основы управленческого учета: Учебное пособие. М.: ИНФРА -М, 1997. -392с. ISBN 5-86225-415-3.

63. Карпова, Т.П. Управленческий учет: Учебник для вызов М.: ЮНИТИ, 2003. - 350с. ISBN 5-238-00034-0.

64. Керимов, В. Э. Бухгалтерский учет на колбасных предприятиях/ Учебное пособие. / В. Э. Керимов, М. С. Крятов, Р. А. Сухов. М.: 2003. - 164 c.ISBN 5-94798-231-5.

65. Керимов, В.Э. Управленческий учет: Учебник. 2-е изд., изм. и доп. -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2003.- 416с. -ISBN 5-94798-146-7

66. Керимов, В.Э. Бухгалтерский учет на предприятиях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: Экзамен, 2003. - 270с. ISBN 5-94692-226-2.

67. Керимов, В.Э. Управленческий учет коммерческо-сбытовой деятельности. -М.: Экзамен, 2003. 126с. ISBN 5-94692-164-9.

68. Керимов, В.Э. Управленческий учет производственной деятельности. -М.: Экзамен, 2002. 158с. ISBN 5-94692-163-0.

69. Керимов, В.Э. Управленческий учет снабженческо-заготовительной деятельности. -М.: Экзамен, 2002. 124с. ISBN 5-94692-158-4.

70. Керимов, В.Э. Управленческий учет: принципы и практика. М.: Дашков и К, 2005. - 460с. ISBN 5-94798-598-5.

71. Керимов, В.Э. Бухгалтерский учет на колбасных предприятиях / В.Э. Керимов, М.С. Крятов. М.: Дашков и К, 2005. - 235с. ISBN 5-94798231-5.

72. Козин, Е.Б. Бухгалтерский управленческий учет на пищевых предприятиях / Е.Б. Козин, Т.А. Козина. М.: Колос, 2000. - 224с. ISBN 5-10-003464-5.

73. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский управленческий учет / Н.П. Кондраков, М.А. Иванова. М.: ИНФРА-М, 2004. - 368с. ISBN 5-16-001604-х.

74. Кондратова, И.Г. Основы управленческого учета. М.: Финансы и статистика, 1998.- 144с. ISBN 5-279-01902-х.

75. Корешков, В.Н. О совершенствовании нормативной базы при холодильной обработке мяса и мясных продуктов / В.Н. Корешков // Все о мясе. 1999. - №3. - с.43-46.

76. Корешков, В.Н. К вопросу применения норм усушки на мясоперерабатывающих предприятиях / В.Н. Корешков // Все о мясе,1999. №4. - с.27-32.

77. Ламыкин, И.А., Малышкин А.И. О нормативном методе учета затрат на производство // Планирование и учет в сельскохозяйственных предприятиях. 1984. - №8. - с.23-27.

78. Ларионов, А.Д. Нормативный метод учета: сущность, опыт и проблемы внедрения. Л.: ЛДНТП, 1986.-24с.

79. Левин, B.C. Контроль издержек производства в условиях нормативного учета. М.: Финансы и статистика, 1990. -158с.

80. Лисицын, А.Б., Некоторые направления создания современных конкурентоспособных мясных продуктов. / А.Б. Лисицын, В.И. Любченко, Г.П. Горошко, Т.Н. Коршунова, Л.И.Лебедева // Все о мясе. 1999.-№3.-с.29-35.

81. Майданчик, Б.И. Основы управленческого учета / Б.И. Майданчик // Контролинг. 1992. - №2 с. 10-15.

82. Майданчик, Б.И. По страницам журнала «Управленческий учет» / Б.И. Майданчик, И.В. Пронина// Бухгалтерский учет. 1990. - №1.- с.53-58.

83. Макаров, В.Г. Пути улучшения бухгалтерского учета в промышленности / В.Г. Макаров, А.П. Зудилин. М.: Финансы, 1971 - — 144с.

84. Макарова, Л.Г., Макаров А.С. Экономический анализ в управлении финансами фирмы. Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и дополн. / Под ред. Л.Г. Макаровой. - Нижний Новгород: Издательство ННГУ,2000. 323с. ISBN 5-85746-540-0.

85. Маргулис, А.Ш. Методологические и организационные вопросы производственного учета и калькулирования // Бухгалтерский учет. 1979. №10.- с. 17-23.

86. Масленченков, Ю.С. Практика бюджетирования на предприятиях России / Ю.С. Масленченков, Ю.Н. Тронин. М.: «БДЦ Пресс», 2004. - 392с. ISBN 5-93306-059-3.

87. Международные стандарты финансовой отчетности 1999: издание на русском языке. М.: Аскери-АССА, 1999. 1135с. ISBN 5-86567-047-6.

88. Методика учета и анализа себестоимости продукции / А.Ф. Аксененко и др.; под ред. А.Д. Шеремета. М.: Финансы и статистика, 1987. -208с.

89. Мизиковский, Е.А. Нормативная база в управленческом учете// Бухгалтерский учет. 1995. - №5. - с.22-26.

90. Мизиковский, Е.А. Нормативный учет себестоимости продукции вспомогательных производств. М.: Финансы и статистика, 1987.-199с.

91. Мизиковский, И.Е. Технология и организация управленческого учета на предприятии: Монография. Нижний Новгород: Издательство ННГУ, 2005. - 150с. ISBN 5-85746-813-2.

92. Мировой рынок мяса в 1999 году // Оргхимэкология, ,3.12. 2001. 38с.

93. Мишин Ю.А. Система управленческого учета на современном предприятии / Ю.А. Мишин//Менеджмент в России и за рубежом. -2001. №3.- с. 10-20.

94. Нидлз, Б. Основные принципы управленческого учета / Б. Нидлз и др. // Бухгалтерский учет. 1991. - №6. -с.40-45.

95. Николаева, С.А. Особенности учета затрат в условиях рынка: система «директ-костинг»: Теория и практика. М.: Финансы и статистика, 1993.- 128с.

96. Николаева, С.А. Управленческий учет/ Учебное пособие. М.: Институт профессиональных бухгалтеров России:- Информационное агентство «ИПБ-БИНФА», 2002. - 176с. ISBN 5-93831-014-8.

97. Николаева, С.А. Управленческий учет: проблемы адаптации к российской теории и практике // Бухгалтерский учет. 1996. - № 1.

98. Новиченко, П.П. Учет затрат на улучшение качества продукции / П.П. Новиченко, Т.Д. Попова. -М.: Финансы и статистика, 1986. 104с.

99. Новое в науке о мясе: Обзорная информация по основным направлениям развития отрасли/Горбатов В.М., Хромова Р. А., Белоусов А.А. и др.; ЦНИИТЭИ мясомолпром. М., 1986. 28 с.

100. Организация, планирование производства и' управление на предприятиях мясной и молочной промышленности / Б.И. Стерлингов, В.В. Лебедев, А.И. Сухоруков, Н.Я Колита. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.-560с.

101. Олохонтова, Э.А. Организация внедрения нормативного метода учета на предприятии / Э.А. Олохонтова, Э.Т. Тулегенов. М.: Финансы и статистика, 1988.-1 Юс. - ISBN 5-279-00034-5.

102. Палий, В.Ф. Управленческий учет новое прочтение внутрихозяйственного учета / В.Ф. Палий, В.В. Палий // Бухгалтерский учет. - 2000. - №17. - с.58-62.

103. Пастухов, А.К. и др. Проблемы повышения эффективности регионального мясного подкомплекса в условиях формирования рыночных отношений // Эффективность и конкурентоспособность аграрного сектора России. Т. 1. М.: Изд-во МСХА. 1999. - 456с.

104. Передовые предприятия мясной промышленности, награжденные переходящими Красными знаменами ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС, ЦК ВЛКСМ/ЦНИИ. М.: ЦНИИТЭИ мясомолпром, 1980. 52 с.

105. Поздняков, Е.П. Оценка финансового состояния предприятий мясной промышленности России в условиях рынка // Мясная индустрия, 2001. №4. с.9-10.

106. Поспелова, В.Н. Управленческий учет затрат на мясоперерабатывающих предприятиях: формирование и информационное обеспечение: автореф. дис.канд.экон.наук: 08.00.12 / В.Н. Поспелова. Иркутск, 2003. - 24с.

107. Пошерстник, Е.Б., Мейксин, М.С. Заработная плата в современных условиях. 2-е изд., перераб. и дополн. / Издательский торговый дом «Герда». -М. -Спб., 1998.410с. ISBN 5-7978-0017-9.

108. Прахов, Л.П. Перспективы развития мясного скотоводства в Нижегородской области //Нижегородский аграрный журнал, 2001. №2. с. 6-7.

109. Реформа бухгалтерского учета: Все 16 ПБУ + новейшие разъяснения Минфина и МНС РФ. Новосибирск: Издательство «РИПЭЛ плюс»,2002. -160с. ISBN 5-8406-0297-3.

110. Савченко, А.Ф., Татулов, Ю.В. Новое в науке о мясе. М.: ЦНИИТЭИ мясомолпром, 1980. 19 с.

111. Сатубалдин, С.С. Учет затрат на производство в промышленности США. / С.С. Сатубалдин. М.: Финансы, 1980.

112. Сборник нормативных показателей по выходу продукции, расходу сырья и материалов, действующих в мясной промышленности. М.,2003. —303 с.

113. Сенянский, М.В. Весовая техника и системный подход к управлению производством на мясоперерабатывающих предприятиях. / М.В. Сенянский, Т.П. Сурмак// Все о мясе. 1999. - №2. - с.22-27.

114. Сидельникова, Л.Б. Управленческий учет и его место в информационной системе // Бухгалтерский вестник. 1998. - №6. -с.31-39.

115. Соколов, Я.В. Бухгалтерский учет в рыночной экономике: история и современность // Бухгалтерский учет. 1991. - №1. - с.22-27.

116. Соколов, А.Ю. Управленческий учет накладных, расходов / А.Ю. Соколов. М.: Финансы и статистика,2004. с.448. ISBN 5-279-02720-0.

117. Справочник бухгалтера и аудитора / под ред. Е.А. Мизиковского, Л.Г. Макаровой. М.: Юристъ, 2001.- 992с. ISBN 5-7975-0365-4.

118. Справочник корреспонденций счетов бухгалтерского учета / Под ред. А.С. Бакаева. М.: Институт профессиональных бухгалтеров России: Информационное агентство «ИПБ - Бинфа», 2002. - 608с. ISBN 593831-011-3.

119. Стуков, С.А. Система производственного учета и контроля. М.: Финансы и статистика, 1988. - 223с.

120. Суходоева, Л.Ф. Экономика и бизнес. Словарь-справочник / Л.Ф. Суходоева, Е.Н. Мотрий, Н.В. Ваганова. Нижний Новгород: Изд-во ННГУ, 2004. - 399с. ISBN 5-85746-769-1.

121. Татулов, Ю.В. Натуральные оболочки: обработка и консервирование / Ю.В. Татулов, Н.М. Крехов, И.В. Сусь//Все о мясе. 1999. - №2. - c.l 113.

122. Татур, С.К. Роль учета в управлении производством. М.: Финансы, 1974.- 150с.

123. Теория бухгалтерского учета: учеб. пособие •/ под ред. Е.А. Мизиковского. -М.: Экономисть, 2004. 555с. ISBN 5-98118-083-8.

124. Тишков, И.Е Совершенствование учета вспомогательных производств. Минск: Наука и техника, 1977.-172с.

125. Управленческий учет: официальная, терминология CIMA / пер. с англ. О.Е. Николаевой, Т.В. Шишковой. М.: ИД ФБК-ПРЕСС, 2004. -200с. ISBN 5-88103-059-1.

126. Ураков, Д.У. Учет затрат по сферам деятельности. М.: Финансы и статистика, 1991. - 176с.

127. Хамидуллина, Г.Р. Управление затратами: планирование, учет, контроль и анализ издержек обращения. М.: Издательство «Экзамен», 2004. - 352с. - ISBN 5-94692-762-0.

128. Хоникель, К.О. Как созревает мясо. / К.О. Хоникель// Новое мясное дело. 2004. - №1. - с.46-48.

129. Хорнгрен, Ч. Управленческий учет. (Бизнес-класс) / Ч. Хорнгрен, Дж. Фостер и др. М.: Питер-Трейд, 2005. с.1008. ISBN 5-94723-174-3.

130. Читов, Д.В., Харитонов С.А. Возможна ли гибкая автоматизация бухгалтерского учета на крупных предприятиях? // Бухгалтер и компьютер. 2001. - №2. - Зс.

131. Чуйко, И. Нормативный учет улучшает управление производством / И. Чуйко // Бухгалтерский учет. 1964. - №7. - с. 13-18.

132. Чумаченко, Н.Г. Учет и анализ в промышленном производстве США / Н.Г. Чумаченко. М.: Финансы, 1971. - 240с.

133. Шарипов, У.М. Учет и калькуляция: Хрестоматия. JL- М.: Стандартизация и рационализация, 1934. - 256с.

134. Шеремет, А.Д. Управленческий учет: Учебник / А.Д. Шеремет, О.Е. Николаева и др. М.: ФБК, 2005. -344с. ISBN 5-88103-154-7.

135. Шеремет, А.Д. Управленческий учет: Учебник / А.Д. Шеремет, О.Е. Николаева, С.И. Полякова. М.: ИД ФБК - ПРЕСС, 2005. - 344с. ISBN 5-88103-154-7.

136. Шуремов, E.JT. Проблема синтеза и оценки технологических решений систем автоматизации // Бухгалтер и компьютер. 2001. №6.-12с.

137. Щиборщ, К.В. Бюджетирование деятельности промышленных предприятий России. М.: Издательство «Дело и Сервис», 2004. -592с. ISBN 5-8018-0092-1.

138. Энтони, Р. Учет: ситуации и примеры: пер. с англ. / Р. Энтони, Р. Джеймс; под ред. и с пред. A.M. Петрачкова. 2-е изд., стереотип. -М.: Финансы и статистика, 1996. - 560с.

139. Яругова, А Управленческий учет (management accounting): опыт экономики развитых стран: пер. с польск. / А Яругова; предисловие Я.В. Соколова. -М.: Финансы и статистика, 1991. 240с.

140. Atkinson, Anthony A. Management Accounting: International Edition / Anthony A. Atldnson, Robert S. Kaplan, S. Mark Young. Pearson Education, 2004. 654p. - ISBN 0131230263.

141. Black, H.A. Accounting in Business Decision. Prentice Hall, 1967. 756p.

142. Drury, C. Management and cost accounting. London: Champan & Hall, 1992. - 873p. - ISBN 0-412-46390-3.

143. Drury, Colin Management and cost accounting. Thomson, 2004. - 540p. -ISBN 1844800288.

144. Drury, Colin Costing. Thomson Learning, 1998. - 870p. - ISBN 1861522584.

145. Horngren, Charles Introduction to Management Accounting / Charles Horngren, Gary Sundem, William Stratton. London: International Edition, 2004. - 864p.- ISBN 0131273078.

146. Horngren, Charles T. Cost accounting: a managerial emphasis / Charles T. Horngren ; George Foster; Srikant M. Datar. Upper Saddle River: Prentice Hall, 1997. - 1012p. - ISBN 0-13-232901-8.

147. Horngren, Charles Cost Accounting/ Charles Horngren, Gary Sundem, William Stratton. London: International Edition, 2005. - 896p. - ISBN 0131495380.

148. Proctor Managerial Accounting for Business Decisions. Pearson Education, 2002. 358p. - ISBN 0273646230.

149. STRATEGOR, Strategic, structure, decision, identite. Paris: InterEditions, 1993. -560p.

150. Weetman, Pauline Financial & Management Accounting. -Prentice Hall, 1999. 697p. - ISBN 027363836X.

151. Wood, Frank Book-keeping and Accounts / Frank Wood, Sheila Robinson. -London: Pitman, 2004. 584p. - ISBN 0273685481.

152. Wood, Frank Frank Wood's Maintaining Financial Records and Accounts

153. Frank Wood, Sheila Robinson. -London: Pitman, 2001. 392p. - ISBN 0273639803.

154. Wood, Frank Business Accounting. London: Pitman, 1999. - 354p. -ISBN 0273637428.

155. Wight O. W. Production and inventory management in the computer age. -New York, N.Y.: Van Nostrand Reinhold, 1984.- 284p.

156. Wight O. W. The executive's guide to successful MRP II. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice-Hall, 1982.- 104p.

157. Wildavsky A. B. Budgeting : a comparative theory of budgetary processes. New Brunswick (U.S.A.): Transaction Books, 1986.- 403p.

158. Wilson R. M. Management controls and marketing planning. New York: Wiley, 1979.-224p.

159. Woodward J. Management and technology. London: H. M. Stationery Off, 1958.-40p.

160. Сводная номенклатура продукции Нижегородских мясокомбинатовп/п Наименование продукции № п/п Наименование продукции1 2 3 4

161. Первичная переработка скота (001-199)

162. Говядина 1 категории 012. Свинина со снятым крупоном 4 категории

163. Говядина 2 категории 013. Баранина 1 категории

164. Свинина без шкуры 2 категории 014. Баранина 2 категории

165. Свинина без шкуры 3 категории 015. Мясо яков 1 категории

166. Свинина без шкуры 4 категории 016. Мясо яков 2 категории

167. Свинина в шкуре 1 категории 017. Конина 1 категории

168. Свинина в шкуре 2 категории 018. Конина 2 категории

169. Свинина в шкуре 3 категории 019. Конина тощая

170. Свинина в шкуре 4 категории 020. Оленина 1 категории

171. Свинина со снятым крупоном 2 категории 021. Оленина 2 категории

172. Свинина со снятым крупоном 3 категории

173. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке крупного рогатого скота022. Печень 026. Сердце

174. Почки 027. Мясокостный хвост024. Язык 028. Диафрагма025. Мозги

175. Пищевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке крупного рогатого скота029. Рубец 035. Путовый состав030. Калтык 036. Уши

176. Мясо пищевода 037. Голова без языка и мозгов032. Сычуг 038. Губы033. Легкие 039. Мяная обрезь034. Трахея 040. Вымя

177. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке свиней041. Печень 044. Мозги042. Почки 045. Сердце043. Язык 046. Диафрагма

178. Пищевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке свиней

179. Свиной желудок 052. Трахея048. Калтык 053. Селезенка049. Мясо пишевода 053. Ноги

180. Мясокостный хвост 055. Уши

181. Легкие 056. Голова без языка и мозгов

182. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке мелкого рогатого скота057. Печень 059. Сердце058. Язык 060. Диафрагма

183. Пищевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке мелкого рогатого скота061. Рубец 063. Мясо пищевода062. Калтык

184. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке яков064. Печень 067. Мозги065. Почки 068. Сердце

185. Язык 069. Мясокостный хвост

186. Пищевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке яков070. Легкие 074. Сычуг071. Трахея 075. Мясо пищевода

187. Калтык 076. Голова без языка и мозгов073. Рубец

188. Малоцепные обработанные субпродукты 2 категории при переработке яков077. Селезенка 079. Губы078. Уши 080. Путовый состав

189. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке лошадей081. Печень 084. Сердце

190. Язык 085. Мясокостный хвост083. Почки 086. Диафрагма

191. Пищевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке лошадей087. Калтык 090. Мясо пищевода088. Легкие 091. Селезенка089. Трахея

192. Малоценные субпродукты 2 категории при переработке лошадей

193. Желудок 095. Голова с мозгами093. Путовый состав 096. Губы094. |Уши I |

194. Пищевые обработанные субпродукты 1 категории при переработке оленей097. Язык 099. Сердце098. Печень

195. Пншевые обработанные субпродукты 2 категории при переработке оленей100. Мозги 103. Трахея101. Легкие 104. Хвост102. Калтык

196. Малоценные субпродукты 2 категории при переработке оленей

197. Мясо пищевода 108. Голова без языка, мозгов, шкуры106. Селезенка 109. Цевки107. Рубец

198. Жир сырец, пищевой топленый жир

199. Жир-сырец говяжий 115. Пищевой топленый жирговяжий

200. Жир-сырец свиной 116. Пищевой топленый жир свиной

201. Жир-сырец бараний 117. Пищевой топленый жир бараний

202. Жир-сырец при переработке яков 118. Пищевой топленый жир при переработке лошадей

203. Жир-сырец при переработке лошадей

204. Обработанные кишки при переработке крупного рогатого скота119. Черевы 121. Сишоги120. Круга 122. Мочевые пузыри

205. Обработанные кишки при переработке свиней123. Черевы 126. Гузенки

206. Кудрявки 127. Мочевые пузыри125. Глухарки

207. Обработанные кишки при переработке мелкого рогатого скота128. |Черевы | 129. |Синюги 1. К ровь

208. Кровь крупного рогатого скота 132. Кровь мелкого рогатого скота131. Кровь свиней

209. Пищевая и техническая продукция

210. Плазма крови крупного рогатого скота 139. Форменные элементы крови крупного рогатого скота

211. Плазма крови свиней 140. Форменные элементы крови свиней

212. Дефибринироваиная кровь крупного рогатого скота 141. Фибрин

213. Дефибринированная кровь свиней 142. Сухая белковая смесь

214. Сыворотка крови крупного рогатого скота 143. Альбумин светлый пищевой

215. Сыворотка крови свиней 144. Альбумин черный пищевой

216. Альбумин черный технический

217. Производство колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, консервов (200-599)

218. Жилованная говядина 1 и 2 категории и тощая

219. Жилованное мясо высшего сорта 203. Колбасная говядина

220. Жилованное мясо первого сорта 204. Односортная говядина

221. Жилованное мясо второго сорта1. Свинина жилованная

222. Жилованное свинина нежирная 208. Колбасная свинина

223. Жилованное свинина полужирная 209. Односортная свинина207. Жилованное свинина жирная

224. Шпик при разделке свинины без шкуры210. |Хребтовой | 211. |Боковой 1. Разделка баранины

225. Жилованное мясо высшего сорта 215. Колбасная баранина

226. Жилованное мясо первого сорта 216. Односортная баранина

227. Жилованное мясо второго сорта1. Разделка копипы

228. Жилованное мясо высшего сорта 220. Колбасная конина

229. Жилованное мясо первого сорта 221. Односортная конина

230. Жилованное мясо второго сорта

231. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины н свинины, баранины

232. Длиннейшая мышца спины 227. Покромка

233. Тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный куски) 228. Котлетное мясо

234. Лопаточная часть (плечевая и заплечная части) 229. Корейка

235. Подлопаточная часть 230. Шейно-подлопаточная часть

236. Грудная часть 231. Грудинка

237. Колбасные изделия из свинины, говядины (телятины), баранины и мясных полуфабрикатов

238. Колбасы варенные фаршированные232. |Слоеная высший сорт | 233. |Языковая 1. Ва >еные

239. Говяжья высший сорт 270. Для завтрака первый сорт

240. Докторская высший сорт 271. Ладожская первый сорт •

241. Диабетическая высший сорт 272. Минская первый сорт

242. Краснодарская высший сорт 273. Степная первый сорт

243. Любительская высший сорт 275. Домашняя первый сорт

244. Любительская свиная высший сорт 276. Крестьянская первый сорт

245. Молочная высший сорт 277. Колбаски Печерские первый сорт

246. Адмиралтейская высший сорт 278. Новомосковская первый сорт

247. Волгоградская высший сорт 279. Онежская первый сорт

248. Любительская баранья высший сорт 280. Подольская первый сорт

249. Киевская высший сорт 281. Станичная первый сорт

250. Казачья высший сорт 282. Степная первый сорт

251. Ленинградская высший сорт 283. Южная первый сорт

252. Прима высший сорт 284. Угличская первый сорт

253. Останкинская высший сорт 285. Тихорецкая первый сорт

254. Украинская варенная из парного мяса высший сорт 286. Кубанская первый сорт

255. Русская высший сорт 287. Слободская первый сорт

256. Столичная высший сорт 288. Поселковая первый сорт

257. Телячья высший сорт 289. Пригородная первый сорт

258. Эстонская высший сорт 290. Чайная второй сорт

259. Колбаса с сорбитом первый сорт 291. Вятская второй сорт

260. Московская первый сорт 292. Закусочная второй сорт

261. Отдельная первый сорт 293. Молодежная второй сорт

262. Отдельная баранья первый сорт 294. Сельская второй сорт

263. Обыкновенная первый сорт 295. Сибирская второй сорт

264. Столовая первый сорт 296. Колбаски дачные второй сорт

265. Свиная первый сорт 297. Чесночная второй сорт

266. Волжская первый сорт 298. Черноморская второй сорт

267. Днестровская первый сорт 299. Посадская второй сорт

268. Тминная первый сорт 300. Уездная второй сорт

269. Ветчинная первый сорт 301. Студенческая второй сорт

270. Новая первый сорт 302. Сибирская третий сорт

271. Ветчинно-рубленная с соей первый сорт 303. Новая третий сорт

272. Москворецкая с соей первый сорт 304. Субпродуктовая третий сорт269. Окская с соей первый сорт 1. Сосиски

273. Любительские высший сорт 319. Колбаски «Детские» витаминизированные первый сорт

274. Молочные высший сорт 320. Колбаски «Малышок» первый сорт

275. Особые высший сорт 321. Колбаски «Сказка» первый сорт

276. Сливочные высший сорт 322. Городские первый сорт

277. Диабетические высший сорт 323. Подольские первый сорт

278. Домашние (без оболочки) высший сорт 324. Бараньи первый сорт

279. Климовские (без оболочки) высший сорт 325. Армавирские первый сорт

280. Невские высший сорт 326. Слободские первый сорт

281. Столичные высший сорт 327. Поселковые первый сорт

282. Юбилейные из парного мяса высший сорт 328. Пригородные первый сорт

283. Говяжьи первый сорт 329. Молодежные первый сорт

284. Русские первый сорт 330. Посадские второй сорт

285. Белогородские (без оболочки) первый сорт 331. Уездные второй сорт

286. Колбаски «Детские» первый сорт

287. Колбасы варенные и соспски па основе единого фарша

288. Ветчинная свиная второй сорт 338. Таганская второй сорт

289. Вареная со шпиком и овощами второй сорт 339. Таганская говяжья второй сорт

290. Говяжья с овощами второй сорт 340. Таганская с овощами второй сорт

291. Летняя второй сорт 341. Таганская со шпиком второй сорт

292. Мозаичная второй сорт 342. Таганская свиная второй сорт

293. Свиная с овощами второй сорт 343. Сосиски таганские второй сорт1. Сардельки

294. Свиные высший сорт 353. Пригородные первый сорт

295. Шпикачки высший сорт 354. Краснодарские первый сорт

296. Говяжьи первый сорт 355. Молодежные второй сорт

297. Сардельки первый сорт 356. Загородные второй сорт

298. Степные первый сорт 357. Мирские второй сорт

299. Купеческие первый сорт 358. Посадские второй сорт

300. Крестьянские первый сорт 359. Уездные второй сорт

301. Слободские первый сорт 360. Городские второй сорт

302. Поселковые первый сорт 361. Субпродуктовые третий сорт1. Хлебы мясные

303. Заказной высший сорт 368. Поселковый первый сорт

304. Любительский высший сорт 369. Пригородный первый сорт

305. Ветчинный первый сорт 370. Чайный второй сорт

306. Говяжий первый сорт 371. Посадский второй сорт

307. Отдельный первый сорт 372. Уездный второй сорт367. Слободской первый сорт 1. Полукопченые колбасы

308. Армавирская высший сорт 340. Кубанская первый сорт

309. Краковская высший сорт 341. Минская первый сорт

310. Охотничьи колбаски высший сорт 342. Новомосковская первый сорт

311. Полтавская высший сорт 343. Новая первый сорт

312. Украинская жареная высший сорт 344. Славянская первый сорт

313. Таллиннская высший сорт 345. Столовая первый сорт

314. Киевская высший сорт 346. Чайная первый сорт

315. Туристская высший сорт 347. Фермерская первый сорт

316. Прима высший сорт 348. Кореновская первый сорт

317. Городская первый сорт 349. Баранья второй сорт

318. Весенняя первый сорт 350. Польская второй сорт

319. Загорская первый сорт 351. Волжская второй сорт

320. Одесская первый сорт 352. Закусочная второй сорт

321. Свиная первый сорт 353. Ладожская второй сорт

322. Украинская первый сорт 354. Семипалатинская второй сорт

323. Горская первый сорт 355. Сибирская второй сорт

324. Москворецкая первый сорт 356. Хуторская второй сорт

325. Московская первый сорт 357. Чесноковая второй сорт

326. Казачья первый сорт 358. Особая субпродуктовая третий сорт399. Камская первый сорт 1. Сырокопченые

327. Брауншвейгская высший сорт 369. Столичная высший сорт

328. Зернистая высший сорт 370. Суджук высший сорт

329. Майкопская высший сорт 371. Туристские колбаски высший сорт

330. Московская высший сорт 372. Деликатесная высший сорт

331. Невская высший сорт 373. Колбаски столичные высший сорт

332. Особенная высший сорт 374. Московская (сыровяленая) высший сорт

333. Свиная высший сорт 375. Любительская первый сорт

334. Сервелат высший сорт 376. Пикантная первый сорт

335. Советская высший сорт 377. Русская первый сорт1. Варено-копченые

336. Деликатесная высший сорт 383. Сервелат московский высший сорт

337. Московская высший сорт 384. Баранья первый сорт

338. Сервелат высший сорт 385. Любительская первый сорт

339. Колбаски московские высший сорт 386. Осенняя первый сорт

340. Особая высший сорт 387. Старорусская первый сорт1. Ливерные колбасы

341. Яичная высший сорт 391. Ливерная белково-молочная первый сорт

342. Вареная первый сорт 392. Ливерная третий сорт

343. Обыкновенная первый сорт 393. Ливерная растительная третий сорт1. Кровяные колбасы

344. Вареная первый сорт 398. Калорийная второй сорт

345. Закусочная первый сорт 399. Столовая второй сорт

346. Питательная первый сорт 400. Кровяная вареная третий сорт397. Крестьянская второй сорт 1. Паштеты

347. Ветчинный высший сорт 408. Украинский первый сорт

348. Столичный высший сорт 409. Калорийный первый сорт

349. Беловежский высший сорт 410. Новый первый сорт

350. Пикантный высший сор 411. Орловский первый сорт

351. Детский высший сорт 412. Светлый первый сорт

352. Для завтрака первый сорт 413. Студенческий первый сорт407. Ливерный первый сорт 1. Зельцы

353. Красный высший сорт 420. Ассорти третий сорт

354. Русский (копченый) высший сорт 421. Из рубца третий сорт

355. Белый первый сорт 422. Серый третий сорт

356. Днепропетровский первый сорт 423. Красный третий сорт

357. Столовый второй сорт 424. Новый третий сорт

358. Растительный второй сорт 425. Рулет из рубца третий сорт1. Ст удень

359. Студень высший сорт 428. Студень второй сорт

360. Студень первый сорт 429. Холодец второй сорт

361. Продукты нз свинины, вареные

362. Окорок тамбовский высший сорт 437. Ветчина в форме высший сорт

363. Окорок воронежский высший сорт 438. Свинина прессованная высший сорт

364. Окорок обезжиренный высший сорт 439. Ветчина студенческая высший сорт

365. Рулет ленинградский высший сорт 440. Ветчина славянская высший сорт

366. Рулет ростовский высший сорт 441. Бекон прессованный первый сорт

367. Ветчина высший сорт 442. Мясо свиных голов прессованное второй сорт

368. Ветчина для завтрака высший сорт

369. Продукты из свинины, копчено-варенные

370. Окорок тамбовский высший сорт 451. Балык свиной в оболочке высший сорт

371. Окорок воронежский высший сорт 452. Рулет из поросят высший сорт

372. Окорок обезжиренный высший сорт 453. Рулет из поросят фаршированный высший сорт

373. Рулет ленинградский высший сорт 454. Окорок деликатесный высший сорт

374. Рулет ростовский высший сорт 455. Карбонад российский высший сорт

375. Корейка высший сорт 456. Шейка останкинская высший сорт

376. Грудинка высший сорт 457. Щековина (баки) второй сорт

377. Шинка по-белорусски высший сорт

378. Продукты из свинины, сырокопченые

379. Окорок тамбовский высший сорт 467. Окорочок высший сорт

380. Окорок воронежский высший сорт 468. Корейка бескостная высший сорт

381. Рулет ленинградский высший сорт 469. Филеечка деликатесная высший сорт

382. Рулет ростовский высший сорт 470. Ветчина охотничья высший сорт

383. Грудинка бескостная (бекон) высший сорт 471. Балык дарницкий высший сорт

384. Шейка ветчинная высший сорт 472. Ребра свиные второй сорт

385. Филей в оболочке высший сорт 473. Рулька третий сорт

386. Корейка высший сорт 474. Голяшка третий сорт466. Грудинка высший сорт

387. Продукты нз свинины, копчено-запеченные

388. Окорок высший сорт 480. Бекон столичный высший сорт

389. Ветчина высший сорт 481. Бекон любительский высший сорт

390. Рулет высший сорт 482. Пастрома высший сорт

391. Корейка высший сорт 483. Грудинка особая бескостная высший сорт479. Грудинка высший сорт

392. Продукты из свинины, запеченные

393. Буженина высший сорт 486. Шейка московская высший сорт485. Карбонад высший сорт

394. Продукты из свинины, жареные

395. Буженина высший сорт | 488. Карбонад высший сорт1. Продукты из шпика

396. Шпик соленый 494. Сало белорусское

397. Шпик копченый 495. Шпик закусочный

398. Шпик венгерский 496. Шпик закусочный копченный

399. Шпик по-домашнему 497. Шпик колбасный соленый

400. Шпик слоеный копчено-запеченный 498. Шпик колбасный несоленый

401. Продукты из говядины (телятины), вареные

402. Ветчина в оболочке ленинградская высший сорт 502. Мясной продукт московский в оболочке первый сорт

403. Говядина с соевым белком высший сорт 503. Рулет таганский в свиной шкуре первый сорт

404. Ветчина говяжья пряная высший сорт 504. Мясной продукт Муромский в форме второй сорт

405. Продукты из говядины (телятины), копчено-вареные

406. Бастурма говяжья высший сорт 508. Язык говяжий в шпике высший сорт

407. Окорочок телячий в шпике высший сорт 509. Язык говяжий в свиной шкуре высший сорт

408. Филей говяжий новый высший сорт

409. Продукты нз говядины (телятины), сырокопченые

410. Бастурма говяжья высший сорт 512. Язык говяжий высший сорт

411. Бастурма говяжья (сыровяленая) высший сорт 513. Язык говяжий (сыровяленый) высший сорт

412. Продукты нз говядины (телятины), копчепо-запеченные514. | Бастурма говяжья высший сорт 1

413. Продукты из говядины (телятины), запеченные515. |Окорок телячий высший сорт | 516. |Филей говяжий высший сорт1. Пельмени 517. Русские 523. Останкинские

414. Сибирские 524. Крестьянские

415. Иркутские 525. Мясо картофельные520. Закусочные 526. Детские

416. Столовые 527. Солнечногорские522. Столичные 1. Фрикадельки

417. Киевские 531. Ленинградские529. Останкинские 532. Детские530. Мясо-растительные

418. Мясные рубленные полуфабрикаты и фарш

419. Котлеты мясные московские 541. Котлеты школьные

420. Котлеты мясные домашние 542. Фарш для котлет школьных

421. Котлеты мясные киевские 543. Фарш мясной говяжий

422. Бифштекс 544. Фарш мясной свиной

423. Ромштекс 545. Фарш мясной домашний

424. Котлеты мясо-растительные 546. Фарш мясной бараний

425. Котлеты мясо-картофельные 547. Фарш мясной особый540. Котлеты мясо-купустные

426. Производство сухих животных кормов (600)

427. Кормовая мука 602. Животный жир технический601. Животный жир кормовой 1. Переработка шкур

428. Шкуры крупного рогатого скота (700)

429. Парные 702. Консервированные тузлукованием

430. Консервированные сухим посолом

431. Шкуры мелкого рогатого скота703. |Парные | 704. (Консервированные кислотно-солевым способом 1. Шкуры свиней 705. ! 1арные 707. Консервированные тузлукованием

432. Консервированные сухим посолом1. Шку ры яков708. 11арные 710. Консервированные тузлукованием

433. Консервированные сухим посолом1. Шкуры оленей 711. 11арные 713. Консервированные тузлукованием

434. Консервированные сухим посолом1. Шкуры лошадей 714. 11арные 716. Консервированные тузлукованием

435. Консервированные сухим посолом

436. Формирование плана снижения затрат в текущем периоде в разрезе их носителей обычной деятельности хозяйствующего субъекта

437. Технико-экономические факторы Мероприятия

438. Совершенствование организации производства и труда: развитие специализации производства;- улучшение организации и обслуживания производства;- совершенствование организации труда;

439. Отраслевые и прочие факторы ввод и освоение новых предприятий и производств;- изменение цен на потребляемое сырье, материалы, топливо, условий в оплате труда.

440. Основные виды деятельности мясокомбинатов