

Литература

1. The Next Economic Growth Engine Scaling Fourth Industrial Revolution Technologies in Production [Electronic resource]. – 2018. – Режим доступа: http://www3.weforum.org/docs/WEF_Technology_and_Innovation_The_Next_Economic_Growth_Engine.pdf. – Дата доступа: 14.11.2020.

2. Четвертая промышленная революция: целевые ориентиры развития промышленных технологий и инноваций [Электронный ресурс]. – 2018. – http://www3.weforum.org/docs/WEF_pdf. – Дата доступа: 14.11.2020.

Регулирование естественной убыли как один из вопросов менеджмента в мясоперерабатывающей отрасли

*Лобан Д. А., студ. IV к. БГЭУ,
науч. рук. Моисеева О. П., канд. экон. наук, доцент*

Одним из крупнейших сегментов продовольственной отрасли республики является рынок мяса и мясопродуктов, на котором представлено более 100 субъектов хозяйствования различных по статусу, технической оснащенности, специализации, в том числе 20 мясокомбинатов [1]. Присутствие высокой конкуренции в отрасли требует от мясоперерабатывающих организаций мобилизации имеющихся ресурсов для реализации основных направлений конкурентной стратегии, таких как создание конкурентных преимуществ и улучшение рыночной позиции производимой продукции и др.

Улучшения рыночной позиции производимой продукции может быть достигнуто путем снижения цен на производимую продукцию, а также за счет оптимизации слагаемых ее себестоимости. Особого внимания заслуживает такой вид производственных затрат, как естественная убыль.

К естественной убыли относятся потери массы мясного сырья и готовой продукции в результате испарения, вытекания влаги, раскрошки и распыла продукции при конкретных процессах в определенных условиях холодильной обработки при хранении и транспортировке [2]. Величина потерь массы и норм естественной убыли обусловлена особенностями физико-химических свойств продуктов и воздействием метеорологических факторов в сложившихся условиях производства, обработки, хранения и транспортировки.

Основной процент естественной убыли мяса и мясных продуктов возникает при их холодильной обработке – охлаждении, замораживании, подмораживании и размораживании. Величина естественной убыли при холодильной обработке зависит от различных факторов, среди которых выделим

ассортиментный состав и качественные характеристики мясного сырья, температуру и время осуществления процессов, виды и сроки холодной обработки и хранения, технологические и эксплуатационные факторы.

Мясное сырье характеризуется величиной температуры в толще мышц. По термическому состоянию мяса приводится следующая классификация: парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное [2]. Потери происходят во время дефростации – процессе разморозки мясного продукта, который активно используется в современной мясоперерабатывающей промышленности в целях получения возможности быстрее обработать сырье. Для данного процесса используются специальные камеры дефростации, называемые дефростер.

Проведенный анализ ряда технологических процессов обработки мяса и мясных продуктов позволил сделать вывод, что одним из основных факторов, влияющих на величину естественной убыли является способ и длительность заморозки и разморозки мяса, т.е. насколько быстро оно замерзло, как быстро оно растаяло.

По скорости замораживания выделяют следующие процессы: медленное замораживание, менее чем 0,5 см/ч; быстрое замораживание, более 0,5 см/ч; очень быстрое замораживание, но менее 10 см/ч; сверхбыстрое замораживание, более 10 см/ч. В свою очередь, разморозку мяса подразделяют на медленную (время разморозки составляет 3–5 суток), ускоренную (время разморозки составляет 24–36 часов), быструю (время разморозки составляет 12–16 часов).

Практика использования рассматриваемых процессов показывает, что потери мясного сока возрастают при медленном замораживании и длительном хранении мяса при повышенных температурах. Потери уменьшаются, если скорость размораживания и замораживания одинаковая, поэтому наиболее оптимальным вариантом признается быстрая заморозка и быстрая разморозка. Необходимо учитывать, что выделение мясного сока происходит не только в процессе размораживания, но и в последующий период.

Следует отметить сложность расчета норм естественной убыли и ее вариативность из-за многофакторности явления, особенностей и условий функционирования процессов холодильной обработки и хранения. Установление единых норм естественной убыли для организаций различных ведомственных принадлежностей и форм собственности, работающих в разных направлениях мясоперерабатывающей промышленности и использующих различные производственные технологии, приводит к несоответствию фактических и нормативных потерь массы мяса и мясопродуктов. Наилучшим вариантом является разработка для отдельных организаций индивидуаль-

ных предельно-допустимых норм естественной убыли, которые учитывают реально сложившиеся условия холодильной обработки, сроки хранения, отвечают всем требованиям технологических процессов и ориентированы на особенности производства в целом.

Таким образом, представляется возможным регулирование естественной убыли мяса и мясных продуктов при холодильной обработке и снижение ее величины с целью экономии производственных затрат, формирующих себестоимость производимой продукции.

Литература

1. Сельское хозяйство Беларуси // AgroWeb Беларусь [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://aw.belal.by/russian/prof/prof.htm> – Дата доступа: 10.11.2020.
2. Корешков, В. Н. Научные и практические аспекты применения норм естественной убыли мяса и мясных продуктов при холодильной обработке и хранении. Ч. 1 // Все о мясе. – 2009. – №4. – С. 41–44.

Развитие нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в организации общественного питания

*Лучина К. В., магистрант БГЭУ,
науч. рук. Моисеева О. П., канд. эконом. наук, доцент*

На фоне неблагоприятной экономической ситуации в республике одной из проблемных отраслей с точки зрения текущего состояния и ближайших перспектив развития становится общественное питание. За последние годы сохраняется негативная динамика основных показателей деятельности организаций общественного питания – объема оказанных услуг и товарооборота, рентабельности, индекса предпринимательской уверенности и др.

Несмотря на существующие проблемы, общественное питание остается одной из самых перспективных отраслей экономики. В сложившихся условиях для эффективного управления организациями общественного питания, а также для анализа экономической ситуации в отраслевом комплексе необходимо повышение качества информации, предоставляемой системой бухгалтерского учета, относительно важнейшего оценочного показателя коммерческой деятельности – финансового результата и его составляющих.

На формирование финансового результата организаций общественного питания в системе бухгалтерского учета оказывают влияние используемые