

ресурсов в стоимостном выражении по следующей разработанной автором формуле: (материальные затраты на определенный вид продукции, сформированные за счет стоимости потребленных вторичных материальных ресурсов и аккумулированные на калькуляционных статьях для учета прямых переменных материальных затрат (в рублях) $\times 100$ / общая сумма прямых переменных материальных затрат на определенный вид продукции (в рублях)).

Все три элемента методики взаимосвязаны и позволяют сгенерировать массивы учетной информации для расчета степени изготовления продукции из вторичных материальных ресурсов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Головач, О. В. Развитие методик бухгалтерского учета использования материалов в производстве и формирования материальных затрат как основы информационного обеспечения процессов рециклинга / О. В. Головач // Бухгалтерский учет и анализ. – 2023. – № 8 (320). – С. 10-21.
2. Головач, О. В. Бухгалтерский учет как основа информации для рециклинга / О. В. Головач // Финансы, Учет, Аудит. – 2023. – № 9 (356). – С. 33-36.

УДК 657.22

АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Захаревич М. С.

УО «Белорусский государственный экономический университет»
г. Минск, Республика Беларусь

Питание в санатории – одно из главных составляющих санаторно-курортного лечения и отдыха пациентов. В связи с этим основной целью организации питания в санатории является укрепление здоровья отдыхающих и профилактика заболеваний. В учреждении питание является частью лечебного процесса, и его состав определяется диетами (наборами продуктов питания).

Актуальность выбранной темы состоит в том, что ни одно учреждение санаторного типа не обходится без продуктов питания в своей хозяйственной деятельности, учета операций по их движению и расходу. В результате вышеизложенного в условиях рыночной экономики актуальной становится тема автоматизации учета продуктов питания.

Учет продуктов питания в санаторно-курортных учреждениях не до конца автоматизирован, что является затруднительным для правильного ведения учета и составления отчетности. Поэтому стоит уделить этой теме отдельное внимание. Автоматизация учета – это процесс применения технических средств и систем управления, освобождающих

человека от участия в процессах получения, передачи и использования информации, существенно уменьшающих трудоемкость выполняемых операций.

Для того чтобы добиться прозрачного учета продуктов питания на всех этапах от заказа до списания, лучшим решением является автоматизация всех перечисленных этапов. Целью автоматизации бухгалтерского учета является использование информационных систем для повышения эффективности и достоверности учета, что играет очень важную роль в современном мире.

Основными задачами автоматизации учета будут:

1. Ведение прозрачного учета продуктов питания на всех этапах от заказа до списания.

2. Снижение нагрузки на персонал за счет ухода от ручного заполнения документов.

3. Оптимизирование документооборота между подразделениями бухгалтерии, пищеблока и склада.

Учитывая вышеизложенные задачи, можно внести следующие предложения в автоматизацию учета продуктов питания:

- составлять меню с расчетом пищевой и энергетической ценности, а также состава БЖУ в блюде. При этом данные из программы можно собирать за любой период и использовать для статистического анализа;

- вести рецептуры и технологии приготовления блюд в соответствии с рецептурными сборниками и ТТК. При этом возможен учет нормы потребления продуктов и их аналогов, калорийности, минерального и химического состава;

- определять цены за порцию для соблюдения лимита стоимости разового питания.

Учет в единой базе позволит отказаться от внутренних сверок по материальным запасам (в части учета продуктов питания) между бухгалтерией и пищеблоком санатория, т. к. программа будет способствовать контролю и обнаружению расхождений. Списания, заявки на питание, раздаточные ведомости и другие необходимые документы станут возможно формировать оперативно и это не будет требовать долгих исследований.

Исходя из этого следует, что бухгалтер получит возможность вести суммовой учет и учет продуктов по источникам финансирования, т. к. ответственность за аналитический учет нести будут сотрудники склада и кухни. Пищеблок санатория получит возможность оперативно получать актуальную информацию о запасах продуктов, что поможет лучше планировать производство и поставки. Технолог и повар смогут

автоматизировано на основе имеющихся данных вести технологические карты и рассчитывать пищевую ценность блюд. Диетсестра получит возможность разрабатывать и контролировать рацион питания по калориям и нутриентам.

Таким образом, в качестве приоритетного направления совершенствования учета в санаторно-курортных организациях можно рекомендовать применение современных средств автоматизации бухгалтерской деятельности, которые позволят значительно ускорить процесс обработки бухгалтерской информации, повысить качество работы управленческого аппарата, что соответственно приведет к повышению эффективности деятельности всей организации в целом.

ЛИТЕРАТУРА

1. Автоматизация санаторно-курортных организаций [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://gbsoft.by/projects/avtomatizatsiya_sanatorie/avtomatizatsiya_sanator-kurort/. – Дата доступа: 10.02.2024.
2. Медэлектроника–2022. Средства медицинской электроники и новые М42 медицинские технологии: сб. науч. ст. XIII Междунар. науч.-техн. конф. (Республика Беларусь, Минск, 8-9 декабря 2022 года). – Минск: БГУИР, 2022 – 341 с.

УДК 330.522.4

ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА ИНВЕНТАРЯ

Ковалева С. Н.

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»
г. Горки, Республика Беларусь

В условиях изменения законодательства все больше требований предъявляется к бухгалтерскому учету запасов как инструменту получения своевременной и реальной информации для принятия соответствующих управленческих решений в целях обеспечения бесперебойной и эффективной работы организаций.

Согласно Национальному стандарту бухгалтерского учета и отчетности № 64, запасы представляют собой активы, от использования (реализации) которых организация предполагает получение экономических выгод в течение периода не более 12 месяцев или обычного операционного цикла, превышающего 12 месяцев, а также специальная (защитная), форменная и фирменная одежда и обувь [1].

Организации должны в учетной политике устанавливать продолжительность обычного операционного цикла, который равен периоду времени с момента поступления запасов для использования (реализации) до момента их реализации или реализации новых запасов