

УДК 637:336.6  
ББК 65.052  
А72

*Рецензенты:*

*Матвеев Михаил Григорьевич — заведующий кафедрой  
информационных технологий управления факультета  
компьютерных наук ВГУ, доктор технических наук, профессор.*

*Молчанов Алексей Вячеславович — заведующий кафедрой  
«Технология производства и переработки продукции  
животноводства» ФБГОУ ВО «Саратовский государственный  
университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н. И. Вавилова», доктор сельскохозяйственных наук, профессор*

**Антипова, Людмила Васильевна**

**А72** Производственный учет и отчетность в мясной отрасли : учеб-  
ник / Л. В. Антипова, Л. П. Бессонова, Н. П. Оботурова. — 2-е изд.,  
перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2024. — 632 с.

ISBN 978-5-98879-213-0

В книге рассмотрены основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли, структура, характеристика, значение и принципы расчета материального баланса, учета и отчетности отдельных производств, обобщены опыт и перспективы автоматизированных систем, приведен обширный информационно-справочный материал к расчетам.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров по специальности «Технология продуктов питания» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов», а также может быть интересна преподавателям, аспирантам и специалистам мясной промышленности.

УДК 637:336.6  
ББК 65.052

ISBN 978-5-98879-213-0

© ООО «Издательство „ГИОРД“, 2024,  
с изменениями

## Оглавление

Предисловие .....	3
Введение .....	8
Глава 1. ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ .....	19
1.1. Характеристика основных типов предприятий .....	19
1.2. Ассортимент выпускаемых продуктов. Значение в питании населения .....	30
1.3. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.....	36
1.4. Особенности производственного учета на предприятиях мясной отрасли.....	39
Контрольные вопросы к главе 1 .....	43
Глава 2. СТРУКТУРА И ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	44
2.1. Краткая характеристика производства .....	44
2.2. Основные виды сырья мясной промышленности .....	47
2.3. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.....	66
2.4. Ассортимент выпускаемой продукции .....	68
2.5. Основное и вспомогательное сырье и материалы в технологии мясопродуктов.....	128
Контрольные вопросы к главе 2 .....	156

Глава 3. МАТЕРИАЛЬНЫЙ БАЛАНС СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ УЧЕТЕ .....	157
3.1. Расчет сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса .....	158
3.2. Системы учета затрат на производственную деятельность .....	255
Контрольные вопросы к главе 3 .....	264
Глава 4. ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЕТА .....	266
4.1. Современные концепции развития производственного учета .....	266
4.2. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики .....	271
4.3. Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц .....	279
4.4. Классификация систем управленческого (производственного) учета .....	282
4.5. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятия .....	286
4.6. Формирование информации для построения модели управленческого (производственного) учета .....	292
4.7. Организация производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности .....	301
4.8. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях .....	321
4.9. Учет производственных запасов .....	351
4.10. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность .....	364
Контрольные вопросы к главе 4 .....	380
Глава 5. ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ .....	382
5.1. Мясожировое производство .....	382

5.2. Колбасное производство .....	428
5.3. Консервное производство .....	463
5.4. Производство полуфабрикатов. Особенности учета мясных полуфабрикатов .....	475
5.5. Птицеперерабатывающее производство .....	480
5.6. Хранение мясного сырья на холодильнике .....	489
5.7. Склад .....	506
5.8. Учет технических фабрикатов .....	513
Контрольные вопросы к главе 5 .....	515
Глава 6. АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ В ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ .....	
6.1. Теоретические основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации .....	517
6.2. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия .....	524
6.3. Организация службы информационного обеспечения на предприятиях мясной промышленности .....	528
6.4. Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах .....	534
6.5. Краткая характеристика программных средств на рынке .....	552
6.6. Основные подходы к созданию автоматизированных систем учета на предприятиях мясной отрасли .....	565
Контрольные вопросы к главе 6 .....	571
Приложения А .....	572
Приложение Б .....	620
Литература .....	624
Список сокращений .....	627