

**Кушнір В.О.**

аспірант

кафедра обліку, контролю та оподаткування агробізнесу

ДВНЗ «Київський національний

економічний університет ім. В. Гетьмана»

## **КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА У М'ЯСОКОМБІНАТАХ**

### **CALCULATION OF THE PRODUCTION COSTS AT MEAT AND FAT PRODUCTION IN MEAT PROCESSING PLANTS**

***Kushnir V.O.***

PhD Student at the Department of accounting,

control and taxation of agribusiness

Kyiv National Economic University

named after Vadym Hetman

**АНОТАЦІЯ.** Метою дослідження є визначення особливостей калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва та вдосконалення її методики з метою підвищення правильності визначення виробничих витрат та вартості продукції.

Встановлено, що працюючі малі, середні та великі м'ясокомбінати обліковують прямі витрати м'ясо-жирового виробництва (вартість сировини) на окремих групах аналітичних рахунків за видами тварин, а всі непрямі виробничі витрати — на одному аналітичному рахунку, які в кінці місяця розподіляються між видами забитих тварин.

Досліджено, що для контролю витрат та лімітування технологічних операцій лише великі м'ясокомбінати здійснюють бюджетування своєї діяльності. Запропонована методика калькулювання продукції м'ясо-жирового виробництва за окремими структурними виробничими одиницями. Пропонуються бази розподілу витрат для кожного виробничого підрозділу окремо залежно від їх специфіки діяльності.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** облік витрат, витрати виробництва, калькуляція, м'ясо-жирове виробництво.

**ABSTRACT.** The purpose of the study is to determine the features of calculating the production costs at meat and fat production and the improving its methodology in order to increase the correctness of the definition of production costs and cost of production.

It was established that working small, medium and large meat factories account direct costs of meat and fat production (value of raw materials) in separate groups of analytical accounts by species of animals, and all indirect production costs per analytical account, which at the end of the month are distributed among the species of animals slaughtered.

It was investigated that for controlling costs and limiting technological operations only large meat factories carry out budgeting of their activities. The method of calculation in production at meat and fat production by separate structural production units is offered. The distribution bases are proposed for each production unit individually, depending on their specifics of activity.

**KEYWORDS:** cost accounting, the cost of production, the calculation, meat and fat production.

**Постановка проблеми.** Економічна ефективність діяльності м'ясокомбінатів суттєвим чином залежить від рівня витрат на виробництво продукції і відповідно від собівартості виготовленої продукції. Від правильності калькулювання собівартості продукції залежить рівень встановлення цін і, відповідно, конкурентоспроможність продукції на ринку, а отже й весь економічний результат діяльності підприємства.

Працюючі малі, середні та великі м'ясокомбінати обліковують прямі витрати м'ясо-жирового виробництва (вартість сировини) на окремих групах аналітичних рахунків за видами тварин, а всі непрямі виробничі витрати — на одному аналітичному рахунку, які в кінці місяця розподіляються між видами забитих тварин. На нашу думку, таке ведення обліку витрат «котловим» методом правомірне лише для малих м'ясокомбінатів, а для м'ясокомбінатів із більшими обсягами виробництва — недопустиме.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Суттєвий внесок у дослідження даного кола питань зробили такі вчені, як Борковська В.В., Коцупатрий М.М., Лінник В. Г., Міщенко Т.М., Осадча Г.Г., Сопко В.В., Чернелевський Л.М. та ін.

Аналіз останніх досліджень і публікацій дає змогу прийти до висновку, що поза увагою науковців залишається розробка удосконаленої методики калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва, яка б відповідала сучасним умовам діяльності м'ясокомбінатів.

**Постановка завдання.** Метою дослідження є визначення особливостей калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва та удосконалення її методики з метою підвищення правильності визначення виробничих витрат та вартості продукції.

**Вклад основного матеріалу.** У м'ясо-жировому виробництві формується собівартість основної продукції виходячи із витрат усіх цехів відділення (цеху передзабійного утримання тварин, забійного цеху, цеху субпродуктів, шкурпосолочного цеху, кишкового цеху та холодильника).

Нормативними документами, якими керуються м'ясокомбінації для правильності ведення обліку витрат, є Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості № 373 (далі Методичні рекомендації) [5] та Інструкція з планування, обліку і калькулювання собівартості продукції на підприємствах м'ясної, птахопереробної, клеєжелатинової і перо-пухової промисловості (далі Інструкція) [2]. Водночас Методичними рекомендаціями передбачається лише загальна методика калькулювання собівартості продукції м'ясокомбінатів. Тому м'ясокомбінації у процесі своєї діяльності керуються радянською Інструкцією, яка на нашу думку недостатньо відповідає сучасним вимогам ведення обліку та калькулювання собівартості продукції.

Проведеними дослідженнями встановлено, що для контролю витрат і лімітування технологічних операцій лише великі м'ясокомбінації здійснюють бюджетування своєї діяльності. Однак у цілому бюджетування м'ясо-жирового виробництва не сприяє пошуку резервів і джерел зниження собівартості продукції, а також не дозволяє виявити точні причини та центри відповідальності перевищення фактичних витрат відділення від запланованих. Тому вважаємо, що актуальним питанням для розвитку м'ясопереробної промисловості є деталізація обліку витрат і вдосконалення калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва за окремими структурними виробничими одиницями з метою обґрунтованого визначення його економічної ефективності.

Ми вважаємо, що одним із основних напрямків в системі підвищення ефективності м'ясо-жирового виробництва є розробка нової методики визначення собівартості продукції з максимальним урахуванням особливостей м'ясопереробної промисловості [4, с. 9]. Запропонована нами методика калькулювання продукції м'ясо-жирового виробництва дозволить забезпечити підвищення аналітичності калькуляційних розрахунків, надасть достовірний показник собівартості м'яса, а також допоможе отримати розгорнуту інформацію про витрати за об'єктами обліку м'ясо-жирового виробництва (виробничими дільницями) для потреб ціноутворення, контролю та бюджетування.

Для реєстрації, накопичення, систематизації та розподілу витрат, що виникають у процесі виробництва м'яса, використовують попередільний безнапівфабрикатний метод обліку витрат [1, с. 121].

У м'ясо-жировому виробництві калькують собівартість тільки основної продукції — м'яса за видами та категоріями, яке і є об'єктом обліку витрат. Супутню та побічну продукцію цього

виробництва оцінюють за ціною можливого внутрішнього використання або ціною можливої реалізації.

Під час калькулювання собівартості м'яса калькуляційним періодом виступає календарний місяць. Протягом місяця основна продукція оприбутковується за кількістю та за плановою собівартістю. Плановою собівартістю одного кілограма м'яса є ціна придбаного одного кілограма сировини. Фактична собівартість одного кілограма м'яса встановлюється в кінці кожного місяця після передачі зведених реєстрів аналітичного обліку про виробіток до бухгалтерії. За допомогою комп'ютеризованої форми ведення обліку в кінці кожного місяця планову собівартість м'яса доводять до рівня фактичного відформатування електронних документів, у яких зазначають інформацію про калькулювання собівартості.

Джерелом даних для визначення собівартості м'яса є група аналітичних рахунків до субрахунку «М'ясо-жирове виробництво», а саме: витрати цеху передзабійного утримання тварин, витрати забійного цеху, витрати цеху субпродуктів, витрати шкуропосолочного цеху, витрати кишкового цеху та витрати на охолодження чи замороження продукції. Група аналітичних рахунків «Витрати забійного цеху» містить окремі підгрупи аналітичних рахунків за видами тварин для забою, а свиней також за технологією забою.

Прямими витратами м'ясо-жирового виробництва є лише основна сировина та транспортно-заготівельні витрати, які відносять за прямою ознакою на групу аналітичних рахунків «Витрати забійного цеху». Усі інші витрати, що пов'язані з виробництвом продукції, залежно від місця їх виникнення обліковують на окремих групах аналітичних рахунків. До цих виробничих витрат входить основна та додаткова заробітна плата працівників, відрахування на соціальне страхування, допоміжні матеріали, МШП, амортизація обладнання та інші виробничі витрати.

Загальновиробничі витрати м'ясо-жирового виробництва доцільно обліковувати в цілому на окремому субрахунку до рахунку «Загальновиробничі витрати». Відповідно до ПСБО 16 «Витрати» до них відносять витрати на здійснення технологічного контролю за виробничими процесами та якістю продукції (лише цього виробництва); амортизацію основних засобів та нематеріальних активів загальновиробничого (цехового) призначення; витрати на освітлення, водопостачання та опалення виробничих приміщень та інші загальновиробничі витрати [7].

Необхідною умовою для розрахунку собівартості м'яса за видами є визначення всієї суми витрат, пов'язаних лише з його виробництвом. В зв'язку з цим усі витрати за виробничими дільни-

цями, крім прямих, та загальнови­робничі витрати необхідно роз­поділити і відобразити за видами забитих тварин.

Чинними Методичними рекомендаціями та радянською Ін­струкцією порядок розподілу таких витрат не передбачається.

Базою для розподілу витрат цеху передзабійного утримання тварин пропонуємо обрати коефіцієнтоміся утримання тварин у загонах для подальшого забою. Для тварин пропонуємо встановити коефіцієнти залежно від займаної площі у загонах. Норма для передзабійного утримання ВРХ — 2,5 метра квадратних, тому логічно присвоїти одиниці ВРХ 2,5 коефіцієнтоміся. Для свиней норма передзабійного утримання — 1 метр квадратний та для дрібної рогатої худоби — 0,8 метра квадратного, а тому встановлюємо коефіцієнтоміся в межах 1 та 0,8 відповідно за кожну одиницю.

Універсальною та єдиною для всіх м'ясокомбінатів базою розподілу виробничих витрат забійного цеху (усіх за винятком прямих) та загальнови­робничих витрат м'ясо-жирового відділення є кількість одержаного м'яса за видами в кілограмах.

В цеху субпродуктів аналогічно до забійного цеху за базу роз­поділу витрат пропонуємо обрати кількість субпродуктів за ви­дами в кілограмах. В такому випадку виникає дискусійне пита­ння стосовно того, що субпродукти різні за своєю вартістю, а також харчовою цінністю, а витрати розподіляються за принципом рівноцінності їх усіх. Ми пояснюємо це тим, що витрати даного цеху не збільшують вартість субпродуктів, а лише вартість м'яса, яке в тушах односортне.

Продукцію кишкового цеху оприбутковують в штуках та пуч­ках за видами та зберігають засоленими у спеціальній тарі. Про­дукція не зважується, а тому для потреб оперативного контролю та для отримання універсальної бази розподілу ми пропонуємо продукцію ще й зважувати. Інструкцією та науковцями у сфері дослідження бухгалтерського обліку м'ясопереробних підпри­ємств пропонується визначати фаршеємність кишок ще у кишко­вому цеху. Ми вважаємо такі дії необґрунтованими, тому що фаршеємність кишок на практиці визначається лише при їх вико­ристанні в ковбасному виробництві, а звідси впливає, що пере­водити кишки в коефіцієнтофаршеємності для отримання бази розподілу витрат кишкового цеху недоречно.

Шкури ВРХ обліковують за вагою, а шкури свиней, овчини та козлини за площею покрову. Зведення в єдину одиницю цих ви­мірників вважаємо неможливим. Саме тому пропонуємо встано­вити коефіцієнти для розподілу витрат шкуропосолочного цеху залежно від розмірів тварини на кшталт розподілу витрат у цеху

передзабійного утримання тварин. При цьому використовуються коефіцієнти для зведення кількості шкур в єдине ціле 2,5 для ВРХ, 1,0 для свиней та 0,8 для овець та кіз.

Витрати холодильника на охолодження та/або замороження м'яса пропонуємо розподіляти виходячи із загальної кількості тонноднів м'яса за видами за увесь місяць.

Накопичені у продовж місяця витрати кожного цеху після їх розподілу відносять на витрати забійного цеху як основного цеху м'ясо-жирового виробництва.

Після зведення витрат усіх виробничих дільниць у єдине ціле окремо за видами тварин необхідно із їх загальної суми вилучити вартість супутньої та побічної продукції також окремо за видами. В теорії такий спосіб калькуляції називають способом виключення витрат, за яким згідно Методичних рекомендацій передбачається вилучення вартості лише супутньої продукції. Удосконаливши практичні аспекти цього способу калькулювання, пропонуємо вилучити також вартість побічної продукції. Сума залишку за кожним видом тварин і буде фактичною собівартістю виробництва кожного виду продукції.

Для визначення собівартості кожного підвиду м'яса потрібно загальну собівартість окремого виду м'яса розділити на загальну кількість м'яса виду та помножити на кількість м'яса за підвидом.

Запровадження єдиної запропонованої методики ведення обліку витрат та калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва для всіх підприємств м'ясопереробної галузі дозволить істотно підвищити практичну цінність одержаних результатів. На підставі дослідження пропонуємо наступну калькуляційну звітність про собівартість продукції окремо за видами тварин у (таблиці 1 та таблиці 2) для характеристики її собівартості та для виявлення внутрішньогосподарських резервів і джерел зниження витрат.

*Таблиця 1*

**КАЛЬКУЛЯЦІЙНИЙ ЛИСТ  
ПРО ВИТРАТИ М'ЯСО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА ПОТОЧНОГО МІСЯЦЯ**

№ з/п	Стаття витрат	Сума, грн
<b>1.</b>	<b>Цех передзабійного утримання тварин</b>	
1.1.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
1.2.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	

Продовження табл. 1

№ з/п	Стаття витрат	Сума, грн
1.3.	Основна заробітна плата	
1.4.	Додаткова заробітна плата	
1.5.	Відрахування на соціальне страхування	
1.6.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
1.7.	Інші виробничі витрати	
<b>2.</b>	<b>Забійний цех</b>	
2.1.	Всього прями витрати забійного цеху	
2.1.1.	Сировина і матеріали	
2.1.2.	Транспортно-заготівельні витрати	
2.1.3.	Зворотні відходи (вираховуються)	
2.2.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
2.3.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	
2.4.	Основна заробітна плата	
2.5.	Додаткова заробітна плата	
2.6.	Відрахування на соціальне страхування	
2.7.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
2.8.	Паливо та енергія на технологічні цілі	
2.9.	Інші виробничі витрати	
2.10.	Загальновиробничі витрати м'ясо-жирового виробництва	
<b>3.</b>	<b>Цех субпродуктів</b>	
3.1.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
3.2.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	
3.3.	Основна заробітна плата	
3.4.	Додаткова заробітна плата	
3.5.	Відрахування на соціальне страхування	

Продовження табл. 1

№ з/п	Стаття витрат	Сума, грн
3.6.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
3.7.	Паливо та енергія на технологічні цілі	
3.8.	Інші виробничі витрати	
<b>4.</b>	<b>Кишковий цех</b>	
4.1.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
4.2.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	
4.3.	Основна заробітна плата	
4.4.	Додаткова заробітна плата	
4.5.	Відрахування на соціальне страхування	
4.6.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
4.7.	Паливо та енергія на технологічні цілі	
4.8.	Інші виробничі витрати	
<b>5.</b>	<b>Шкуропосолочний цех</b>	
5.1.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
5.2.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	
5.3.	Основна заробітна плата	
5.4.	Додаткова заробітна плата	
5.5.	Відрахування на соціальне страхування	
5.6.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
5.7.	Паливо та енергія на технологічні цілі	
5.8.	Інші виробничі витрати	
<b>6.</b>	<b>Холодильник</b>	
6.1.	Допоміжні матеріали на технологічні цілі	
6.2.	Роботи і послуги виробничого характеру сторонніх підприємств та організацій	

## Закінчення табл. 1

№ з/п	Стаття витрат	Сума, грн
6.3.	Основна заробітна плата	
6.4.	Додаткова заробітна плата	
6.5.	Відрахування на соціальне страхування	
6.6.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування	
6.7.	Паливо та енергія на технологічні цілі	
6.8.	Інші виробничі витрати	
<b>7.</b>	<b>Загальновиробничі витрати м'ясо-жирового виробництва</b>	
7.1.	Витрати на здійснення технологічного контролю за виробничими процесами та якістю продукції (робіт, послуг)	
7.2.	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування загальновиробничого призначення	
7.3.	Інші загальновиробничі витрати	
<b>8.</b>	<b>Всього витрати м'ясо-жирового виробництва:</b>	

Таблиця 2

**КАЛЬКУЛЯЦІЙНИЙ ЛИСТ  
ПРО РОЗРАХУНОК ФАКТИЧНОЇ СОБІВАРТОСТІ М'ЯСА ПОТОЧНОГО МІСЯЦЯ**

№ з/п	Показники	Кількість, ц	Сума, грн
1.	Фактичні витрати за місяць	X	
2.	Вартість супутньої продукції		
2.1.	Субпродукти першої категорії		
2.2.	Субпродукти другої категорії		
2.3.	Жир-сирець		
2.4.	Шкури		
2.5.	Кишки		
3.	Вартість побічної продукції		
4.	Фактичні витрати за мінусом вартості супутньої та побічної продукції	X	
5.	Фактична собівартість 1 ц м'яса		

**Висновки.** В результаті проведеного дослідження встановлено, що м'ясокомбінати обліковують прямі витрати м'ясо-жирового виробництва (вартість сировини) на окремих групах аналітичних рахунків за видами тварин, а всі непрямі виробничі витрати — на одному аналітичному рахунку, які в кінці місяця розподіляються між видами забитих тварин.

Для розвитку м'ясопереробної промисловості запропоновано деталізацію обліку витрат та вдосконалення калькулювання собівартості продукції м'ясо-жирового виробництва з метою обґрунтованого визначення його економічної ефективності. При розподілі витрат кожного виробничого цеху запропоновано використовувати індивідуальні бази розподілу, що прямо пов'язані із специфікою діяльності кожного структурного підрозділу.

Таким чином, саме з метою бюджетування діяльності кожного окремого структурного підрозділу м'ясо-жирового виробництва, оцядливого виробництва, лімітування технологічних операцій, контролю та звітності запропоновано удосконалити методику калькулювання продукції на м'ясокомбінатах.

### **Список літератури**

1. *Борковська, В. В.* Бухгалтерський облік витрат виробництва у м'ясопереробних підприємствах: теорія і практика : монографія / В. В. Борковська. — Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Зволейко Д. Г., 2015. — 276 с.

2. Инструкция по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции на предприятиях мясной, птицеперерабатывающей, клеежелатиновой и перопуховой промышленности. Утв. Министерством мясной и молочной промышленности СССР 30 сентября 1975г. № 1-и. — М.: ЦНИИТЭИ, 1976. — 165 с.

3. *Коцупатрий М. М.* Облік і контроль біологічних перетворень у садівництві : монографія / М. М. Коцупатрий, О. Г. Бірюк, О. Ю. Смольська. — К. : КНЕУ, 2016. — 219 с.

4. *Линник В. Г.* Калькуляция себестоимости продукции сельскохозяйственных предприятий: Учеб. пособие. — К.: УМК ВО при Минвузе УССР, 1991. — 220 с.

5. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості: Затв. наказом Міністерства промислової політики України від 09.07.2007 р. №373. — К., 2007. — 305 с.

6. *Мищенко Т. М.* Організаційно-технологічні особливості виробництва м'ясопродукції та їх вплив на облік витрат / Т. М. Мищенко // Культура народів Причорномор'я. — 2013. — № 256. — С. 61–65.

7. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: Затв. наказом Міністерства фінансів України від 31.12.1999 р. № 318 [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>

8. Чернелевський Л. М. Управлінський облік на підприємствах харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Чернелевський, Г. Г. Осадча. — К. : Пектораль, 2005. — 364 с.

## References

1. Borkovska, V.V. (2015), Bukhhalterskyi oblik vytrat vyrobnytstva u miasopererobnykh pidpryemstvakh: teoriia i praktyka [Accounting of production costs at meat-processing enterprises: Theory and Practice], monograph, Publisher Zvoleiko D. H., Kamenets-Podilskyi, Ukraine, 276 p. [in Ukrainian].

2. The Ministry Meat and Dairy Industry of the USSR (1976), Ynstruksyya po planyrovanyuu, uchetu y kalkulyrovanyuu sebestoymosty produktsyy na predpryyatyakh myasnoy, pytsepererabatyvayushchey, kleezhelatynovoy y peropukhovoy promyshlennosty [Instruction about planning, accounting and calculation of production costs at the enterprises of meat, poultry, gelatine and industry of Feather and downy], dated September 30, 1975, TsNYYTEY, Moscow, USSR, 165 p. [in Russian].

3. Kotsupatryi, M. M., Biriuk, O. H. and Smolska, O. Iu. (2016), Oblik i kontrol biolohichnykh peretvoren u sadivnytstvi [Accounting and control of biological transformations in gardening], monograph, KNEU, Kyiv, Ukraine, 219 p. [in Ukrainian].

4. Lynnyk, V. H. (1991), Kalkulyatsiya sebestoymosty produktsyy selskokhoziaistvennykh predpryyaty [Calculation of the cost of production of agricultural enterprises], textbook, Kyiv, Ukraine, 220 p. [in Ukrainian].

5. The Ministry of Industrial Policy of Ukraine (2007) Metodychni rekomendaciji z formuvannja sobivartosti produkciji (robit, poslugh) u promyslovosti [Methodical recommendations for form cost of goods (works, services) at industry] dated July 09, 2007, no. 373, Kyiv, Ukraine, 305 p. [in Ukrainian].

6. Mishhenko, T. M. (2013), Orghanizacijno-tekhnologhichni osoblyvosti vyrobnytstva m'jasoprodukciji ta jikh vplyv na oblik vytrat [Organizational and technological features of the production of meat and their influence on cost accounting], Kuljtura narodiv Prychornomorja, no. 256, Kyiv, Ukraine, pp. 61–65. [in Ukrainian].

7. The decree for the Ministry of Finance Ukraine no. 318 dated November 29, 1999 (2016), Polozhennia (standart) bukhhalterskoho obliku 16 «Vytraty» [Regulation (Standard) of accounting 16 «Expenses»], Kyiv, Ukraine, available at: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>. [in Ukrainian].

8. Chernelevs'kyj, L. M. and Osadcha, Gh. Gh. (2011). Orghanizacija obliku: upravlins'kyj aspekt (Kharchova promyslovostj) [Organization of accounting: administrative aspect (Food Industry)], textbook, NUKhT, Kyiv, Ukraine, 364 p. [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 14.08.2017 р.

УДК 631.115.

**Сагайдак Р.А.**, к.е.н., доцент  
викладач Гусятинського коледжу  
Тернопільського національного  
технічного університету  
імені Івана Пулюя

## **ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ В УПРАВЛІННІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ**

### **INTERNAL CONTROL IN MANAGEMENT BY AGRICULTURAL ENTERPRISES**

**R.A. Sagaidak**, Candidate of Economic Sciences,  
Associate Professor  
teacher of the Gusyatin college  
Ternopil Ivan Puluj National Technical University

**АНОТАЦІЯ.** Стаття присвячена теоретичним, методичним і практичним питанням організації та методики внутрішнього контролю в сільськогосподарських підприємствах. Уточнено сутність ревізії та її місце в системі внутрішнього контролю та роль в управлінні підприємством. Сформульовано теоретичні основи внутрішнього контролю і його роль в підвищенні ефективності сільськогосподарського виробництва. Зроблена оцінка стану відомчого контролю та його практичної реалізації в підприємствах АПК, уточнено зміст і визначення поняття «ревізія». Показано роль внутрішнього аудиту в сільськогосподарських підприємствах як важливого чинника удосконалення внутрішньогосподарського контролю.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** економічний контроль, внутрішній контроль, ревізія, типи, види та принципи контролю, дотація, внутрішньогосподарський контроль, внутрішній аудит.

**ABSTRACT.** This paper specifies revision content and its place in the system of internal control as well as its function in enterprise managing. It also states theoretical basics of internal control and its role in enhancing of agricultural production effectiveness. The paper provided the estimation of compliance (internal control) state as well as its practical realization at agricultural complex enterprises, content