

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор КП КШХ "Шкільний"

Н.І.Бублик

dd листопада 2019 р.

**Калькуляція коефіцієнту загальнови­робничих витрат  
кондитерського цеху**

№	Показник	Обсяг, тис. грн.	% від Звв	формула для обрахунку
1	2	3	4	5
1	Річний обсяг продукції	1875,0		
2	Податок на додану вартість	312,5		
3	Чистий дохід від реалізації продукції	1562,5		
4	Собівартість реалізованої продукції /повна собівартість/ (С <sub>рп</sub> )	1562,5		$C_{рп} = V_c + Z_{вв}$
5	Витрати на сировину (V <sub>c</sub> )	625,0		V <sub>c</sub>
6	Коефіцієнт загальнови­робничих витрат до вартості сировини			1,5
7	Загальнови­робничі витрати (З <sub>вв</sub> )	937,5	100,0	$Z_{вв} = 1,5V_c$
	в тому числі:		*	
	заробітна плата працівників зайнятих на виробництві	515,0	54,9	
	витрати на соціальні відрахування ЄСВ	113,3	12,1	
	витрати на паливо та електроенергію	138,5	14,8	
	транспортні витрати	65,0	6,9	
	адміністративні витрати	30,0	3,2	
	амортизація приміщення та обладнання	10,0	1,1	
	витрати на утримання й експлуатацію обладнання	6,0	0,6	
	витрати на поточний ремонт та утримання будівлі	43,0	4,6	
	витрати на спецодяг та малоцінний інвентар	6,7	0,7	
	інші витрати	10,0	1,1	

\*Витрати на сировину обраховуються згідно калькуляційних карток

\*Загальнови­робничі витрати становлять 1,5 витрат на сировину

Економіст



С.М.Федірко