



การบัญชีต้นทุนในระบบใหม่

จุดมุ่งหมายของระบบบัญชีก็เพื่อรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ส่งผู้บริหารในรูปแบบและลักษณะที่ผู้บริหารต้องการข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริหารก็ต่อเมื่อการส่งข้อมูลทำได้รวดเร็วทันเวลา และไม่ล่าช้าจนเกินไปจากการศึกษาระบบบัญชีต้นทุนที่องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปใช้อยู่ในปัจจุบัน จึงเห็นควรแก้ไขปรับปรุงเป็นระบบบัญชีต้นทุนใหม่ (ดูผังแสดงทางเดินของงาน) เพื่อผลทางด้านควบคุมและลดต้นทุนการผลิตให้ประสพผลดียิ่งขึ้น

1. เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงระบบบัญชีต้นทุน

1.1 เหตุผลโดยทั่วไป

- 1.1.1 การดำเนินงานขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปในอดีตไม่ประสพผลสำเร็จเท่าที่ควรและประสพผลขาดทุนตลอดมา
- 1.1.2 ผู้บริหารและผู้ควบคุมกิจการไม่มีข้อมูลต่าง ๆ เพียงพอที่จะวินิจฉัยปัญหา เพื่อแก้ไขสถานการณ์ของกิจการได้ผลแล้วคือไม่ทราบว่าข้อบกพร่องของการดำเนินงานอยู่ตรงจุดใด
- 1.1.3 การปรับปรุงงานภายใต้การอำนวยการของรองประธานกรรมการรักษาการผู้อำนวยการ (พลเรือตรี บุญพบ บุญผาภิสันท์) ต้องการให้งานทุกด้านมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อให้กิจการดำรงอยู่ได้
- 1.1.4 ภายใต้สถานการณ์ทางเศรษฐกิจปัจจุบันปัจจัยการผลิตและการดำเนินงานราคาแพงขึ้น ทำให้จำเป็นต้องหาทางลดค่าใช้จ่ายของกิจการทุกด้าน
- 1.1.5 การดำเนินงานจะเป็นไปด้วยดีถ้าได้มีการแก้ไขและปรับปรุงระบบงานของทุกส่วนให้ก้าวไปได้พร้อมเพรียงกัน

1.1.6 การดำเนินงานจะดำเนินไปด้วยดี ถ้ามีการแก้ไขและปรับปรุง บุคลากรองค์การให้เป็นผู้มีความรู้ความสามารถสูงในระบบงานด้วย

1.2 เหตุผลทางด้านการบัญชี

1.2.1 การบันทึกบัญชีเท่าที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน บันทึกบัญชีการเงิน (Financial Account) และบัญชีการผลิต (Manufacturing Account) รวมอยู่ในชุดบัญชีเดียวกัน

1.2.2 แสดงผลการดำเนินงานของกิจการประจำปีในรูปบัญชีผลิตภัณฑ์ บัญชีการค้า และงบกำไรขาดทุนรวมกันโดยเฉพาะบัญชีผลิตภัณฑ์ แสดงยอดต้นทุนการผลิตรวมทั้งปีของโรงงาน ไม่แสดงต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

1.2.3 ข้อมูลที่ได้จากผลการดำเนินงานตามที่กล่าวไว้ในข้อ 1.2.2 ไม่มีรายละเอียดเพียงพอที่จะให้ผู้บริหารนำไปใช้เพื่อการวางแผน ควบคุม วิเคราะห์ และตัดสินใจได้

1.2.4 การควบคุมและการสอบทานภายในยังไม่สมบูรณ์เพียงพอ โดยเฉพาะการควบคุมทางด้านพัสดุคงเหลือ (Inventory Control) ซึ่งเป็นปัจจัยการผลิตที่สำคัญที่สุดของกิจการ ในปัจจุบันแผนกบัญชีทรัพย์สินปฏิบัติการควบคุมทางบัญชี เพื่อตรวจสอบยอดของคงเหลือกับกองคลังพัสดุของฝ่ายโรงงาน โดยไม่ได้ควบคุมทางบัญชีไว้ในแผนกบัญชีทั่วไป ทำให้การสอบทานภายในเกี่ยวกับเรื่องนี้ไม่สมบูรณ์

1.2.5 ไม่มีระบบบัญชี ผัง และรหัสบัญชี และมาตรการบันทึกบัญชีที่แน่นอน ทำให้ไม่สะดวกแก่การลงบัญชีและการจัดกลุ่มค่าใช้จ่าย

1.2.6 การเสนอผลการดำเนินงานและฐานะของกิจการ ไม่กล้าช้าและมีอุปสรรคทางการตรวจสอบและตรวจนับพัสดุและของคงเหลือปลายปี เพราะต้องรอรายงานผลการตรวจนับ ซึ่งมักไม่ตรงกับ

ยอดคงเหลือของแผนกบัญชีทรัพย์สิน

1.3 เหตุผลทางด้านการบันทึกต้นทุน

1.3.1 การบันทึกต้นทุนการผลิต กระทำโดยใช้บัตรแผ่นต้นทุน (Cost Sheet) และได้มีการบันทึกทางการบัญชีแต่อย่างใด

1.3.2 เป้าหมายหลักของผู้บริหารที่ได้วางไว้สำหรับงานการบันทึกต้นทุน ก็เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการตั้งราคาขาย มิใช่เพื่อการควบคุมการผลิต

1.3.3 ข้อมูลและวิธีการบันทึกมีลักษณะคล้ายคลึงกับการประมาณต้นทุน (Cost Estimating) และบันทึกเป็นเอกเทศล่องหนภายในกับแผนกบัญชีทั่วไปไม่ได้

1.3.4 ไม่มีการบันทึกและควบคุมพัสดคงเหลือ (Stock Control) เพื่อประโยชน์ในการคิดต้นทุน

1.3.5 วิธีการบันทึกต้นทุนในแผ่นต้นทุนใช้ระบบต้นทุนงาน (Job Order Costing System) แต่เพียงอย่างเดียว ซึ่งกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์บางชนิดควรใช้ระบบต้นทุนตอน (Process Costing System)

1.3.6 ไม่มีระบบ หลักเกณฑ์ และมาตรการบันทึกบัญชีต้นทุนที่แน่นอน

2. ข้อพิจารณาและแนวทางที่ควรแก้ไขปรับปรุง

2.1 เพื่อให้ระบบบัญชีการเงินและระบบบัญชีต้นทุนมีความสัมพันธ์กัน และล่องหน

กันได้จึงควรแยกระบบบัญชีต้นทุนซึ่งรวมอยู่ในบัญชีผลิตกรรมของระบบบัญชีการเงิน เดิมออกมาจากบัญชีการเงินโดยเด็ดขาด โดยให้มีชุดบัญชี 2 ชุด ชุดบัญชีการเงินใช้บันทึกรายการทางการค้าที่เกิดขึ้นทั้งสิ้นของกิจการ และชุดบัญชีต้นทุนโรงงานใช้บันทึกเฉพาะรายการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเท่านั้น วิธีการเช่นนี้ สามารถล่องหนกันได้และควบคุมต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้โดยถูกต้องตามความเป็นจริงอย่างมีเหตุผลและมีหลักเกณฑ์

2.2 เพื่อให้ระบบบัญชีต้นทุนสามารถควบคุมปัจจัยการผลิตทั้งสิ้นได้โดยต่อเนื่อง จึงควรให้แผนกบัญชีทรัพย์สินและแผนกบัญชีต้นทุนประสานงานกันอย่างใกล้ชิด ซึ่งจะสามารถควบคุมวัสดุทั้งทางตรงและทางอ้อมที่ใช้ในการผลิตตามจำนวนและราคาได้อย่างถูกต้อง

2.3 เพื่อให้การควบคุมสินค้าคงเหลือ ซึ่งเป็นปัจจัยการผลิตหลักของกิจการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงควรกำหนดรหัสใช้ควบคุมอันจะเป็นประโยชน์สำหรับการตรวจสอบอ้างอิงระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดขององค์การซึ่งจะใช้้อย่างเดียวกัน

2.4 สืบเนื่องมาจากข้อ 2.1 เมื่อได้แยกระบบบัญชีต้นทุนออกจากระบบบัญชีการเงินแล้วจำเป็นต้องปรับปรุงและแก้ไขระบบบัญชีการเงินเสียใหม่ โดยให้มีระบบและมาตรการที่แน่นอนในลักษณะระบบบัญชีเฉพาะกิจขององค์การ แต่ยังคงใช้แบบฟอร์มเดิมส่วนมาก ยึดถือหลักเปลี่ยนแปลงเท่าที่จำเป็น

2.5 เนื่องจากระบบบัญชีต้นทุนการผลิตมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งได้แก่ งานทางด้านคลังวัสดุ การผลิต การควบคุมการผลิต และควบคุมคุณภาพ จึงจำเป็นต้องขอความร่วมมือในการส่งข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ เหล่านี้

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการบันทึกต้นทุนผลิตของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดทุกประเภทขององค์การ

3.2 เพื่อเสนอข้อมูลในการจัดทำต้นทุนการผลิตของฝ่ายโรงงานและงบการเงินขององค์การ

3.3 เพื่อเป็นหลักในการบริหาร และควบคุมการบันทึกบัญชีต้นทุนการผลิต

3.4 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและสถิติต่าง ๆ ที่ใช้ในการจัดทำประมาณการต้นทุนและการจัดทำงบประมาณการผลิต

3.5 เพื่อให้ข้อเสนอนี้แก่ผู้บริหารองค์การเกี่ยวกับการควบคุมและลดต้นทุนการผลิตและการวัดผลการดำเนินงานว่ามีประสิทธิภาพดีเพียงใดหรือไม่ ตลอดจนเป็นแนวทางในการกำหนดราคาขายผลผลิตขององค์การ

3.6 เพื่อเป็นหลักฐานในการตรวจสอบและควบคุมภายในของผู้บริหาร

3.7 เพื่อเป็นหลักฐานและหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบบัญชีของสำนักงานตรวจเงินแผ่นดิน และผู้ตรวจสอบภายในขององค์การ

3.8 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาระบบบัญชีต้นทุนในอนาคต ไปสู่ระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐานและใช้คอมพิวเตอร์ในการควบคุมการผลิต

4. ลักษณะของระบบ

4.1 ใช้ระบบบัญชีในการบันทึกรายการและจัดให้มีบัญชีคุมยอดเท่าที่จำเป็น

4.2 ใช้ระบบต้นทุนเต็ม (Absorbption Costing)¹ โดยการบันทึกบัญชีแบบวิธีบันทึกต้นทุนจริง (Actual Cost)

4.3 ใช้บันทึกทั้งแบบต้นทุนงาน และแบบต้นทุนตอน ให้สอดคล้องกับกระบวนการผลิต จะใช้ต้นทุนงานหรือต้นทุนตอนในการบันทึกก็ได้แล้วแต่ความเหมาะสม

4.4 สามารถใช้เปรียบเทียบและวัดผลการผลิตได้โดยวิธีตั้งงบประมาณการผลิตเปรียบเทียบและวัดผลกับต้นทุนการผลิตที่เกิดขึ้นจริง

คู่มือวิทยุโทรทัศน์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

¹Management Planning and Control Through Costing and Budgeting

5. แผนผังและรหัสบัญชี¹ (CHART OF ACCOUNTS AND CODING SYSTEM)

ประเภท (Categories)	ชื่อบัญชี (Names of Account)	รหัสบัญชี (Acct. Code)
สินค้าคงเหลือ (Inventories)	บัญชีคุมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต	501.
	- สัตว์มีชีวิต	501.1
	- ชากสัตว์	501.2
	- เนื้อสัตว์สด	501.3
	- เครื่องปรุง	501.4
	- เคมีภัณฑ์	501.5
	บัญชีคุมวัสดุที่ใช้ในการผลิต	502
	- ไม้	502.1
	- กระจบองและฝา	502.2
	- ขวด	502.3
	บัญชีคุมงานระหว่างทำ	503
	- ผลิตภัณ์อาหารสำเร็จรูป	503.1
	- น้ำส้มสายชู	503.2
	- อาหารแห้งและเครื่องแกงแห้ง	503.3
	- เกล็ดขมิ้นและเกล็ดขมิ้นส้ม	503.4
	- เกล็ดขมิ้นข	503.5
- เนื้อสัตว์สด	503.6	

¹ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา การบัญชีต้นทุน, หน้า 25

ประเภท(Categories)	ชื่อบัญชี(Names of Account)	รหัสบัญชี(Acct.Code)
สินค้าคงเหลือ (Inventories)	บัญชีคุมวัสดุงานซ่อมและบำรุงรักษา	504
	- ชิ้นส่วนซ่อมและอะไหล่	504.1
	- วัสดุก่อสร้าง	504.2
	- วัสดุไฟฟ้า	504.3
	- วัสดุวิทยาศาสตร์	504.4
	บัญชีคุมวัสดุ เชื้อเพลิงและหล่อลื่น	505
	- น้ำมันเชื้อเพลิง	505.1
	- เชื้อเพลิงอื่น	505.2
	- น้ำมันหล่อลื่น	505.3
	บัญชีคุมวัสดุ เครื่องมือไม้ถาวร	506
	- เครื่องมือขนาดเล็ก	506.1
	- ภาชนะช่วยผลิต	506.2
	- กระสุนและปืน	506.3
	บัญชีคุมวัสดุสิ้นเปลือง	507
	- ขອງใช้สิ้นเปลือง	507.1
- วัสดุทำความสะอาด	507.2	
- ขອງใช้เบ็ดเตล็ด	507.3	
- ฉลากและถุงพลาสติก	507.4	
- กล่องกระดาษ	507.5	
บัญชีคุมวัสดุสำนักงาน	508	
- เครื่องเขียนแบบพิมพ์	508.1	
- แบบฟอร์ม	508.2	

ประเภท(Categories)	ชื่อบัญชี (Names of Account)	รหัสบัญชี Acct.Co
สินค้าคงเหลือ (Inventories)	บัญชีคุมสินค้าสำเร็จรูป	521
	- ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป	521.1
	- น้ำส้มสายชู	521.2
	- อาหารแห้งและเครื่องแกงแห้ง	521.3
	- เกล็ดขมิ้นและเกล็ดขมิ้นนาม	521.4
	- เกล็ดขมิ้น	521.5
	- เนื้อสัตว์สด	521.6
	บัญชีคุมสินค้าเพื่อการวิจัยพัฒนาและทดลอง	531
	- สินค้าเพื่อการวิจัยพัฒนา	531.1
	- สินค้าทดลองผลิต	531.2
- สินค้าตัวอย่างคุณภาพ	531.3	
ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labour Cost)	บัญชีคุมค่าแรงงานทางตรง	601
	- แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป	601.1
	- แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป	601.2
	- หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป	601.2.1
	- หมวดน้ำส้ม	601.2.2
	- หมวดดอบแห้ง	601.2.3
	- แผนกผลิตเนื้อสัตว์	601.3
	- แผนกตัดแต่งและชำแหละเนื้อสัตว์	601.4

ประเภท (Categories)	ชื่อบัญชี (Names of Acct.)	รหัสบัญชี (Acct. Code)
ค่าใช้จ่ายโรงงาน (Factory Overhead)	บัญชีคุมค่าใช้จ่ายการผลิต	621
	- แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป	621.1
	- แผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป	621.2
	- หมวตอาหารกึ่งสำเร็จรูป	621.2.1
	- หมวตน้ำส้ม	621.2.2
	- หมวตอบแห้ง	621.2.3
	- แผนกผลิตเนื้อสัตว์	621.3
	- แผนกตัดแต่งและชำแหละเนื้อสัตว์	621.4
	บัญชีคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต	631
	- ฝ่ายอำนวยการโรงงาน	631.1
	- กองบริการ	631.2
	- กองคลังวัสดุ	631.3
	- กองวิศวกรรม	631.4
	- กองควบคุมคุณภาพ	631.5
- กองผลิต	631.6	
	บัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจ่ายจริง	641
	บัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจัดสรร	642
บัญชีปรับมูลค่าวัสดุ (Inventory Adjustment Acct.)	บัญชีคุมปรับมูลค่าวัสดุ	651
	- วัสดุที่ใช้ในการผลิต	651.1
	- วัสดุที่ใช้ในการผลิต	651.2
	- งานระหว่างทำ	651.3
	- วัสดุงานซ่อมและบำรุงรักษา	651.4
	- วัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	651.5

ประเภท (Categories)	ชื่อบัญชี (Names of Acct.)	รหัสบัญชี Z(Acct.Code)
บัญชีปรับมูลค่าวัสดุ (Inventory Adjustment Acct.)	- วัสดุเครื่องมือถาวร	651.6
	- วัสดุสิ้นเปลือง	651.7
	- วัสดุสำนักงาน	651.8
	- สินค้าสำเร็จรูป	651.9
	- สินค้าเพื่อการวิจัยพัฒนาและทดลอง	651.10
ต้นทุนรับจ้าง (Cost of Work Order)	บัญชีคุมต้นทุนรับจ้างฆ่าสัตว์	701
	บัญชีคุมต้นทุนรับจ้างผลิต	702
บัญชีตรงกันข้าม (Contra Accounts)	บัญชีสำนักงานใหญ่ อสังหาริมทรัพย์	801
	บัญชีหน่วยงานอื่น	802

6. ชุดบัญชี ประกอบด้วย

6.1 สุ่มและทะเบียนบันทึกการขึ้นต้น ใช้สำหรับบันทึกการขึ้นต้นทางบัญชีต้นทุน ก่อนที่จะผ่านรายการทางบัญชีไปยังสมุดบันทึกการขึ้นปลาย ประกอบด้วย

6.1.1 ทะเบียนบันทึกการขึ้นต้นเกี่ยวกับวัสดุ มีรายละเอียดดังนี้คือ

- สมุดรายวันรับวัสดุ
- ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต
- ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้สนับสนุนการผลิต (ของแผนกผลิต)
- ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุของส่วนสนับสนุนการผลิต
- ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์
- สมุดรายวันรับวัสดุ
- สมุดทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต (เฉพาะแผนก)
- สมุดทะเบียนวิเคราะห์วัสดุใช้ในการผลิตทั้งสิ้น

6.1.2 ทะเบียนบันทึกรายการขึ้นต้นเกี่ยวกับค่าแรงงาน มีรายละเอียด
ดังนี้คือ

- ทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง
- สรุบทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง
- ทะเบียนคุมอัตราเงินเดือนและค่าแรงงานรายเดือน

6.1.3 ทะเบียนบันทึกรายการขึ้นต้นเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน มีราย
ละเอียดดังนี้คือ

- ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายโรงงานของแผนกผลิต
- สรุบทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายโรงงานของแผนกผลิต
- ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายโรงงานของแผนกสนับสนุนการผลิต
- สรุบทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายโรงงานของแผนกสนับสนุนการผลิต

6.1.4 ทะเบียนบันทึกรายการขึ้นต้นเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูป มีรายละเอียด
ดังนี้คือ

- ทะเบียนคุมยอดผลผลิตประจำเดือน (แยกแต่ละแผนกผลิต)
- ทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำเร็จ (แยกแต่ละผลิตภัณฑ์ของแต่ละ
แผนก)

- สรุบทะเบียนคุมยอดผลผลิตประจำเดือน

6.1.5 สมุดรายวัน (Journal)

- สมุดรายวันโรงงาน

6.2 สุ่มบันทึกรายการขึ้นปลาย (Ledger and Subsidiary; Ledger)

- บัญชีแยกประเภทโรงงาน
- บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำ (เฉพาะระบบต้นทุนตอน)
- บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำ (เฉพาะระบบต้นทุนงาน)
- บัญชีพัสดุ

6.3 เอกสารประกอบการบันทึกบัญชี (Vouchers) ประกอบด้วย

6.3.1 เอกสารเกี่ยวกับพัสดุ

- ใบสั่งซื้อ ใบสั่งจ้าง ใบสั่งของ (จากภายนอกองค์กร)
- ใบสั่งของ (ภายในองค์กร)
- ใบตรวจรับพัสดุ
- ใบเบิกจ่ายพัสดุ
- ใบสิ่งคืนพัสดุ
- ใบส่งงานผลิต
- ใบสำคัญจ่าย (ค่าวัสดุ)
- ใบโอนบัญชีรายวัน
- รายงานผลการตรวจนับพัสดุดังเหลือ (ประจำงวด)
- รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้วัสดุ)

6.3.2 เอกสารเกี่ยวกับค่าแรงงาน

- ใบสรุปการจ่ายเงินเดือนค่าแรงงานฝ่ายโรงงาน
- ใบสรุปอัตราค่าแรงงานทางตรง
- รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้แรงงานทางตรง)
- ใบโอนบัญชีรายวัน
- ใบสำคัญจ่าย (ค่าแรงงานและเงินอื่นที่เกี่ยวข้อง)
- กระดาษทำการคิดค่าแรงงานทางตรง (เข้างานผลิต)

6.3.3 เอกสารเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน

- ใบสำคัญจ่าย (ค่าใช้จ่ายโรงงาน)
- รายงานผลการใช้กระแสไฟฟ้า พลังงาน
- รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้ชั่วโมงเครื่องจักรและการใช้แรงงานทางตรง)
- กระดาษทำการคิดค่าใช้จ่ายโรงงาน (เข้างานผลิต)
- กระดาษตัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน
- ใบโอนบัญชีรายวัน
- ใบส่งงานผลิต

6.3.4 เอกสารเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูป (ผลผลิตที่สำเร็จ)

- ใบแจ้งการปิดงานที่ผลิตเสร็จ
- ใบส่งของ (ภายในองค์การ)
- ใบโอนบัญชีรายวัน
- ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อโคประจำวัน
- ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อกระบือประจำวัน
- ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรประจำวัน
- ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ประจำวัน
- ใบนำส่งซากชำแหละ
- รายงานการผลิตซากสัตว์
- รายงานผลการฆ่าสัตว์

แบบฟอร์มสรุปทะเบียนต่าง ๆ ที่ได้กำหนดค่าใช้จ่ายเพื่อประโยชน์ที่ผู้บันทึกการจะได้อัป
จากทะเบียนต่าง ๆ เล่นอหัวหน้าแผนกบัญชีต้นทุน ผู้ซึ่งจะใช้อข้อมูลเหล่านี้ประกอบงบต้นทุนการผลิต
และบันทึกการทางบัญชี

การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านวัสดุ

การเก็บข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุเป็นต้องได้รับความร่วมมือในการส่งข้อมูลจากหน่วยงาน
ที่เกี่ยวข้อง จึงได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการบันทึกต้นทุนเกี่ยวกับพัสดุที่ใช้ทั้งสิ้นทุกประ
เภทของฝ่าย
โรงงาน ดังนี้คือ

1. หลักมูลฐานของการควบคุมและความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับพัสดุ
2. วิธีการบันทึกต้นทุนพัสดุ
3. แผนภูมิวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับรายการรับพัสดุ
4. แผนภูมิวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับรายการเบิกพัสดุ
5. แบบฟอร์มบัญชีทะเบียนและเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับพัสดุ

1. หลักมูลฐานของการควบคุมและความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับพัสดุ

1.1 การควบคุม หมายถึง การรับ การเก็บรักษา การจ่าย (ตามความต้องการ
ของหน่วยเบิก) และการบันทึกบัญชีคุมในบัตรคุมสินค้า

1.2 พสดุทุกชนิดทุกประเภทของฝ่ายโรงงาน ต้องให้อยู่ในความรับผิดชอบ และ
การควบคุมของกองคลังพัสดุฝ่ายโรงงานแต่เพียงหน่วยเดียว

1.3 หน่วยงานที่ประสงค์จะขอเบิกพัสดุใช้ในกิจการงานขององค์การให้จัดทำใบเบิก
จ่ายพัสดุ และนำไปขอเบิกต่อกองคลังพัสดุตามความจำเป็น แต่ครั้งที่ต้องการใช้ ไม่ควรเบิกไป
เก็บไว้คราวละมาก ๆ เมื่อมีพัสดุเหลือใช้ ให้รับส่งคืนกองคลังพัสดุนั้นๆ โดยทำใบส่งคืนพัสดุแนบ
ไปกับพัสดุที่ส่งคืนด้วยทุกครั้ง

1.4 เป็นหน้าที่ของกองคลังพัสดุฝ่ายโรงงานที่จะต้องส่งสำเนาหรือหลักฐานการรับหรือการเบิกจ่ายพัสดุไปยังกองการเงินและบัญชี 2 ชุด ทุกครั้งที่มีการรับหรือจ่ายพัสดุอย่างช้าไม่เกิน 3 วันทำการ นับตั้งแต่วันที่ได้รับหรือจ่ายพัสดุ

1.5 ยอดคงเหลือในบัตรคุมสินค้าซึ่งกองคลังพัสดุมีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดทำนั้น ต้องแสดงให้ทราบปริมาณคงเหลืออยู่ในคลังของพัสดุแต่ละชนิดให้ทันเวลาอยู่เสมอ พร้อมทั้งจะรับการตรวจสอบหรือตรวจนับได้ทันที โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า เมื่อผู้บริหารองค์การต้องการ

1.6 การควบคุมพัสดุตามข้อ 1.5 หากพัสดุประเภทใด ซึ่งมียอดสูญเสียทางน้ำหนักหรือสภาวะทางเคมีอื่น ๆ หลังจากที่ได้รายงานขออนุมัติตัดบัญชีจากผู้มีอำนาจ และได้รับอนุมัติแล้วให้รับส่งสำเนาหลักฐานดังกล่าวให้กองการเงินและบัญชีทราบในโอกาสแรก

2. วิธีการบันทึกต้นทุนพัสดุ

2.1 พสดุที่ใช้ในการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม และวัสดุในความรับผิดชอบของฝ่ายโรงงานให้บันทึกควบคุมโดยบัญชีพัสดุทุกรายการ แสดงให้ทราบการรับจ่ายคงเหลือทั้งปริมาณต่อหน่วย และราคารวมทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง ตามหลักวิธีการลงบัญชีสินค้าคงคลังแบบต่อเนื่อง¹ (Perpetual Inventory Method)

2.2 การคิดราคาพัสดุตามบัญชีพัสดุที่ได้นบันทึกควบคุมไว้ตามข้อ 2.1 ให้ใช้วิธีถ่วงเฉลี่ยโดยถ่วงน้ำหนักทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง² (Moving Average) คิดคณนิยม 5 ตำแหน่ง

2.3 ให้แผนกบัญชีทรัพย์สิน กองการเงินและบัญชีรับผิดชอบในการจัดทำและบันทึกบัญชีพัสดุ ตามที่ได้กำหนดไว้ในข้อ 2.1 และ 2.2 ข้างต้น

2.4 เพื่อประโยชน์ในการคิดต้นทุนและควบคุมพัสดุให้แผนกบัญชีทรัพย์สินกับแผนก

¹ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, การบัญชีต้นทุน. 31 พฤษภาคม 2517, หน้า 64

² พยอม สิงห์เสนีย์, การบัญชีทรัพย์สินและหนี้สิน หน้า 48

บัญชีต้นทุน ตรวจสอบภายในกันเป็นประจำเดือน เป็นการพิสูจน์ความถูกต้องของการบันทึกบัญชีระหว่างบัญชีรายละเอียดย่อยของแผนกบัญชีทรัพย์สินกับยอดรวมตามบัญชีของแผนกต้นทุน

2.5 เพื่อประโยชน์ในการตรวจนับของคงเหลือที่มีอยู่จริง ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของกองคลังพัสดุฝ่ายโรงงาน ตามระยะเวลาที่องค์การกำหนดให้แผนกบัญชีทรัพย์สินจัดทำบัญชีรายละเอียดย่อยแสดงปริมาณคงเหลือตามบัญชีที่ได้บันทึกควบคุมไว้ ให้คณะกรรมการตรวจนับ

2.6 การจัดทำและบันทึกบัญชีพัสดุตามข้อ 2.3 ให้ใช้เอกสารประกอบการบันทึกบัญชีที่เกี่ยวข้องกับพัสดุนับวันเรียงตามลำดับวันที่เกิดรายการเปลี่ยนแปลง

2.7 พสดุที่สั่งเข้ามาเพื่อใช้ในการผลิตหรือสนับสนุนการผลิตของฝ่ายโรงงานไม่ว่าจะสั่งเข้ามาเอง หรือสำนักงานใหญ่ราชดำเนินจัดหาให้ แผนกบัญชีทั่วไปมีหน้าที่ในการบันทึกและโอนพัสดุที่สั่งเข้ามาเพื่อใช้ในการผลิตหรือสนับสนุนการผลิตในระบบบัญชีการเงินให้แผนกบัญชีต้นทุน (ดูแผนภูมิที่ 3) ใช้โอนโดยใบโอนบัญชีรายวัน (รูปที่ 16) แผนกบัญชีต้นทุนบันทึกในทะเบียนบันทึกรายการขึ้นต้นเกี่ยวกับพัสดุ คือสมุดรายวันรับพัสดุดังกล่าว (รูปที่ 17)

2.8 พสดุที่เบิกใช้ในการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม ตลอดจนการสั่งซื้อพัสดุให้บันทึกในทะเบียนวิเคราะห์การเบิกพัสดุที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะ (ดูแผนภูมิการเบิกพัสดุ) เพื่อแสดงให้ทราบถึงปริมาณและราคาพัสดุที่ใช้ในแต่ละงวดงานผลิต วัตถุประสงค์ทางตรงจะบันทึกในทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต (รูปที่ 18) และวัสดุทางอ้อมจะบันทึกในทะเบียนวิเคราะห์วัสดุสนับสนุนการผลิต (ของแผนกผลิต) (รูปที่ 19) และทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุสนับสนุนการผลิต (รูปที่ 20)

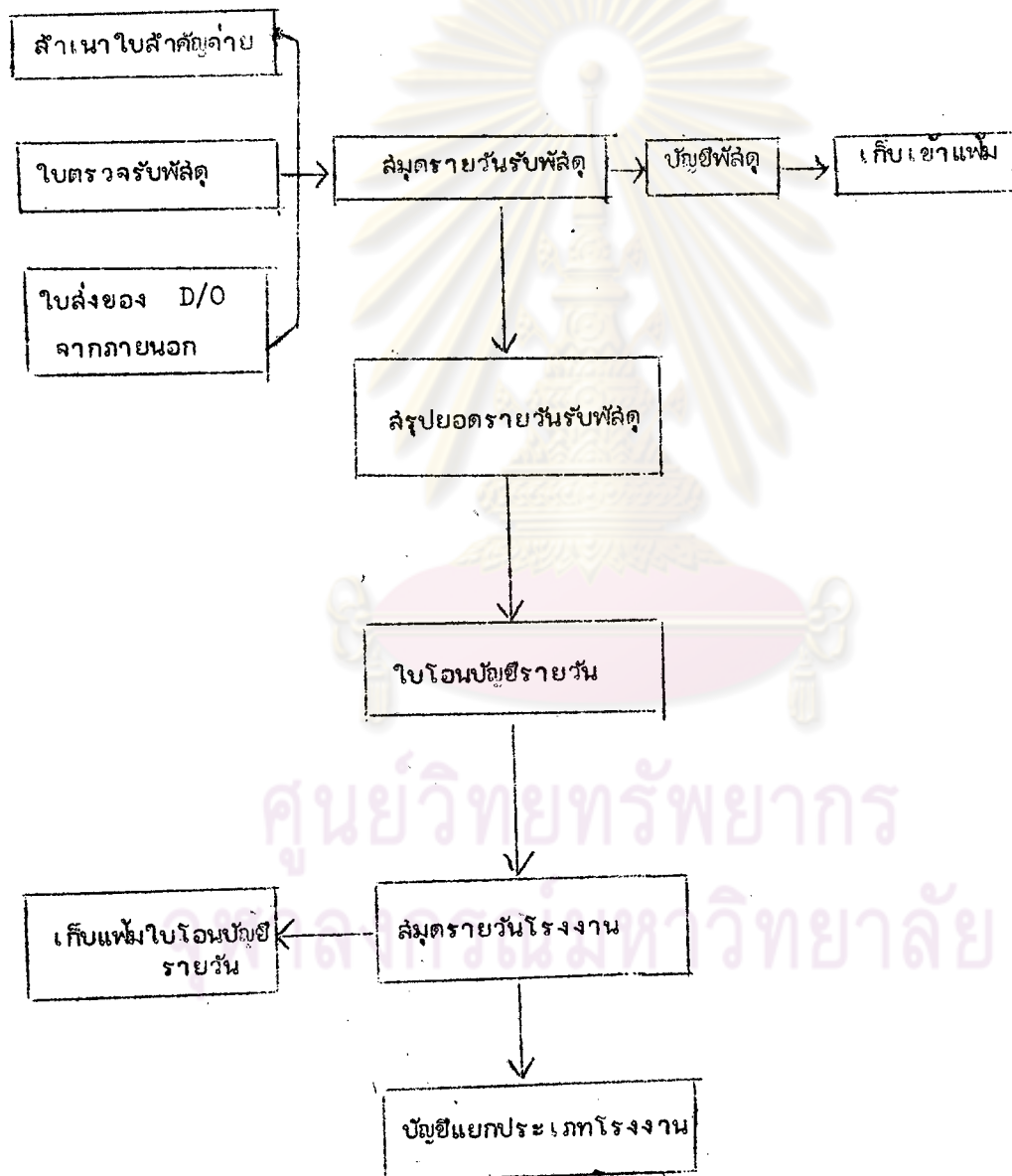
2.9 ในการบันทึกบัญชีและโอนรายการทางบัญชีให้ถึงงวด 1 เดือน จะสรุปรวมยอดพัสดุนับในสรุปยอดรายวันรับพัสดุ (รูปที่ 21) ส่วนการเบิกใช้พัสดุจะสรุปในสรุปทะเบียนวิเคราะห์วัตถุประสงค์ในการผลิต (รูปที่ 22) และสรุปทะเบียนวิเคราะห์การใช้จ่ายพัสดุในการผลิต (รูปที่ 23)

2.10 ผลผลิตที่เป็นอาหารสำเร็จรูป และอาหารกึ่งสำเร็จรูปชนิดและขนาดอย่างเดียวกัน ย่อมรับภาระต้นทุนเท่ากันทุกหน่วย เว้นผลผลิตที่เป็นเนื้อสัตว์สดให้คิดต้นทุนการผลิต

ตามอัตราส่วนของราคาขายของมูลค่าผลผลิตแต่ละรายการที่ผลิตได้¹

2.11 วิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนให้ปฏิบัติตามหลักการบัญชีสาขาลที่ยอมรับโดยทั่วไป

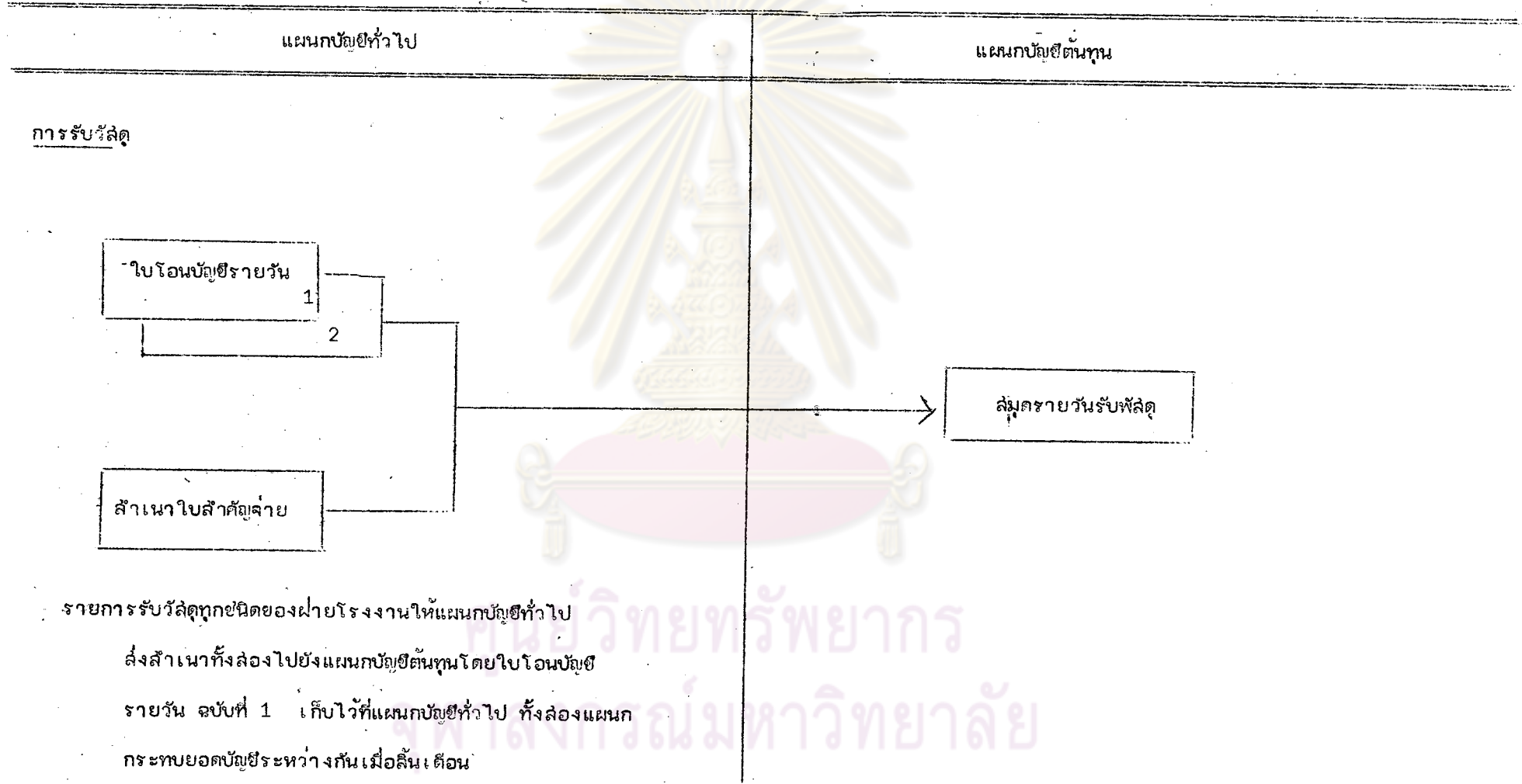
3. วิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับรายการรับพัสดุ (Flow Chart of Materials Receipt Documents)



แผนภูมิที่ 2

¹Adolph Matz and Milton F. Usry, COST ACCOUNTING PLANNING AND CONTROL!. Published by South-Western Publishing Co.

การรับโอนพัสดุระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน



รายการรับพัสดุทุกชนิดของฝ่ายโรงงานให้แผนกบัญชีทั่วไป
 ส่งสำเนาทั้งสองไปยังแผนกบัญชีต้นทุนโดยใบโอนบัญชี
 รายวัน ฉบับที่ 1 เก็บไว้ที่แผนกบัญชีทั่วไป ทั้งสองแผนก
 กระทบยอดบัญชีระหว่างกันเมื่อสิ้นเดือน

แผนภูมิที่ 3

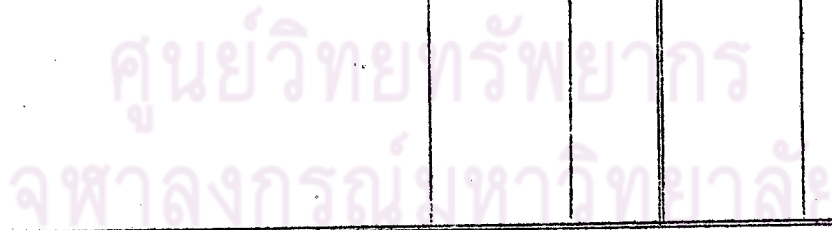
ใบโอนบัญชีรายวัน
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

รูปที่ 16

เลขที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการ	หน้าบัญชี แยก ประเภท	หน้า บัญชี ย่อย	เดบิต	เครดิต



<p>ตรวจถูกต้องแล้ว</p> <p>ลายมือชื่อผู้ทำใบโอน..... (.....)</p> <p>ตำแหน่ง.....</p> <p>วันที่.....</p>	<p>อนุมัติให้ดำเนินการได้</p> <p>ลายมือชื่อผู้อนุมัติ..... (.....)</p> <p>ตำแหน่ง.....</p> <p>วันที่.....</p>
--	---

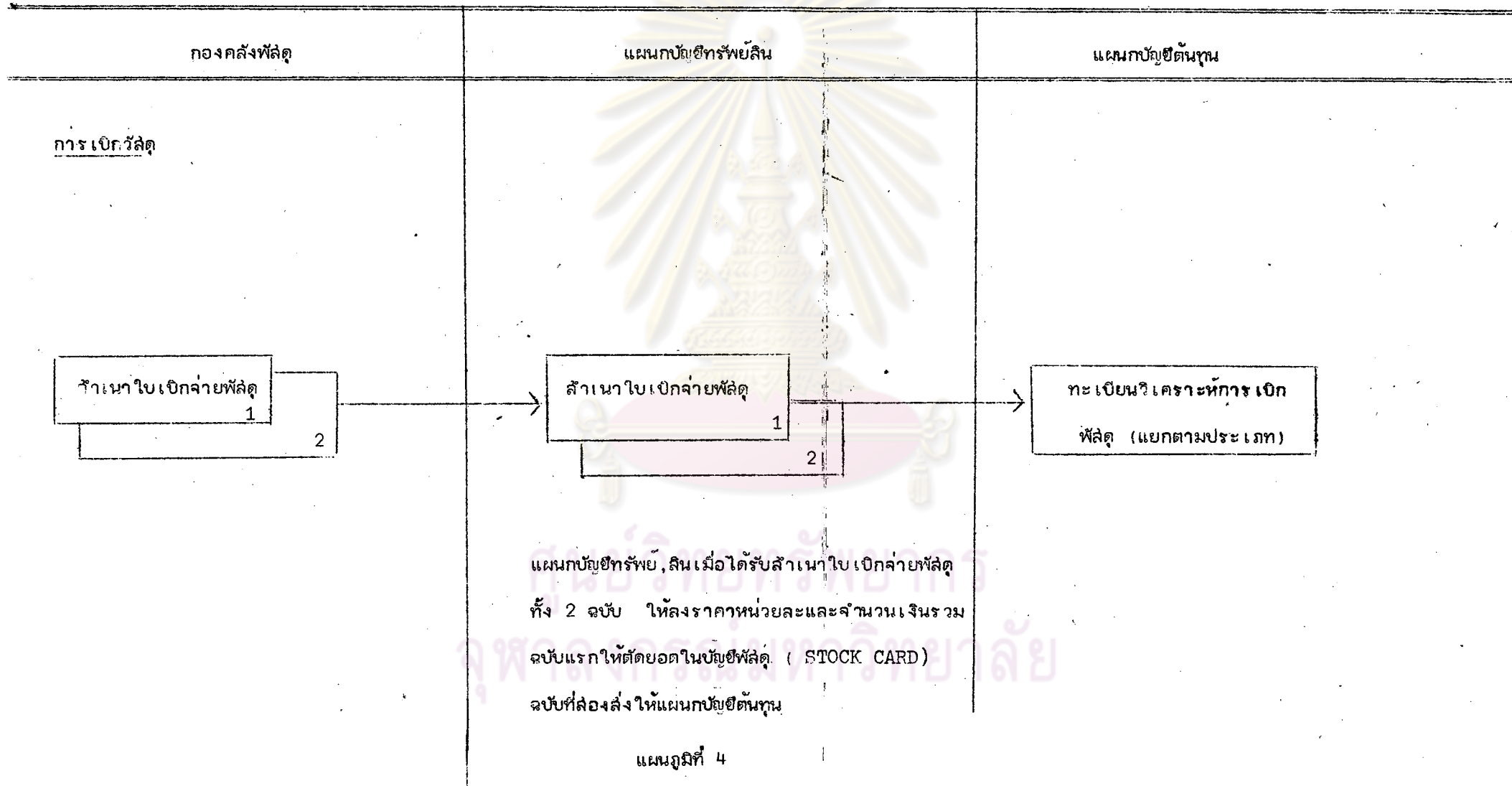
สมุดรายวันรับพัสดุ
องค์การอาหารสำเร็จรูป

93
รูปที่ 17

พ.ศ. เดือน	วันที่	ที่ เอกสาร	รายการ	เดบิต								เครดิต			
				หน้า บัญชี	วัตถุดิบ ผลิต โดยตรง	วัสดุผลิต โดยตรง	วัสดุงาน ซ่อมและป รงรักษา	วัสดุเชื้อ เพลิงและ หล่อลื่น	วัสดุสิ้น เปลือง	วัสดุเครื่อง มือ ไม่ถาวร	วัสดุสำนัก งาน	สำนักงาน ใหญ่ราช- ดำเนิน	หน้า บัญชี	อื่น ๆ	

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การเบิกพัสดุ



แผนกตัดแต่งเนื้อ

ประจำเดือน.....

กองผลิต

ฝ่ายโรงงาน

พ.ศ.....

วันที่	เลขที่ใบเบิก	รายการ	ปริมาณ	ราคา	จำนวนเงิน (บาท)	สุกร		โค		กระบือ		ไก่	
						มีชีวิต	ซาก	ถอดกระดูก	ซาก	ถอดกระดูก	ซาก	มีชีวิต	ซาก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

กองผลิต

ประจำเดือน.....

ฝ่ายโรงงาน

พ.ศ.....

วันที่	เลขที่ใบเบิก	รายการ	ปริมาณ	ราคาหน่วยละ	จำนวนเงิน (บาท)	แผนกอาหารสำเร็จรูป				แผนกผลิตเนื้อสัตว์				แผนกตัดแต่งเนื้อ					
						วัสดุงานซ่อม	น้ำมันเชื้อเพลิงหล่อลื่น	วัสดุสิ้นเปลือง	วัสดุเครื่องมือไม้ถาวร	วัสดุงานซ่อม	น้ำมันเชื้อเพลิงหล่อลื่น	วัสดุสิ้นเปลือง	วัสดุเครื่องมือไม้ถาวร	วัสดุงานซ่อม	วัสดุเชื้อเพลิงหล่อลื่น	วัสดุสิ้นเปลือง	วัสดุเครื่องมือไม้ถาวร		

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สรุปยอดรายวันรับพัสดุ

องค์การผลิตรายอาหารสำเร็จรูป

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

ลำดับที่	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	วัสดุที่ใช้ในการผลิตโดยตรง เคมีภัณฑ์ เครื่องปรุง สุกรมีชีวิต สุกกรฆ่าแหละ ซากสุกกร กระป๋อมมีชีวิต ซากกระป๋อม โคมีชีวิต ซากโค ไก่		
2	วัสดุที่ใช้ในการผลิตโดยตรง กระป๋อมและฝา ภาชนะบรรจุ		
3	วัสดุงานซ่อมและบำรุงรักษา		
4	วัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น		
5	วัสดุสิ้นเปลือง ฉลาก ภาชนะบรรจุ ของใช้โรงงาน		
6	วัสดุเครื่องมือไม่ถาวร ของใช้โรงงาน		
7	วัสดุสำนักงาน		
	รวมเงิน		

(ลงชื่อ).....
ผู้จัดทำ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....
ผู้ตรวจสอบ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....
ผู้บันทึกรายการ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สรุปทะเบียนวิเคราะห์ทางด้านผลดีใช้ในการผลิต

รูปที่ 23

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป อลัร .

กองผลิต

ประจำเดือน.....

ฝ่ายโรงงาน

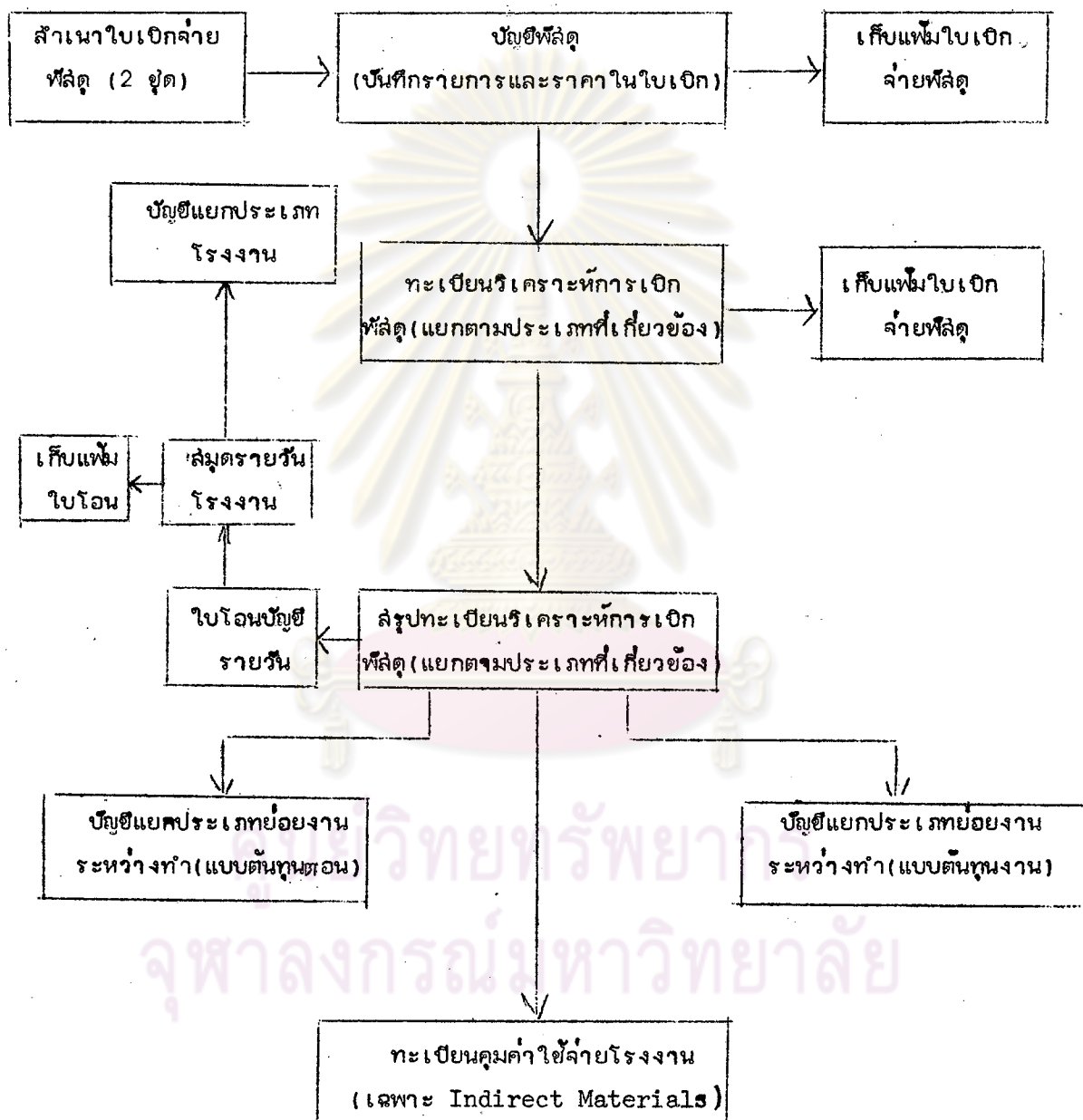
พ.ศ.

ลำดับ	แผนก	วัตถุประสงค์ทางตรง			วัตถุประสงค์ทางตรง
		เนื้อสัตว์สด	เครื่องปรุง	เคมีภัณฑ์	
1	ทะเบียนวิเคราะห์การเปิดวัสดุใช้ในการผลิต 1.1 แผนกอาหารสำเร็จรูป 1.2 แผนกตัดแต่งเนื้อ 1.3 แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป - หมวตอาหารกึ่งสำเร็จรูป - หมวตผลิต-อบแห้ง - หมวตน้ำส้ม ผลิตน้ำส้ม ชั้นบรรจุ รวม				
2	ค่าใช้จ่ายโรงงาน - กองควบคุมคุณภาพ รวม				
		วัสดุงานซ่อม	วัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	วัสดุสิ้นเปลือง	วัสดุเครื่องมือถาวร
3	ทะเบียนวิเคราะห์การเปิดวัสดุใช้สนับสนุนการผลิต (ของแผนกผลิต) 3.1 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป 3.2 แผนกตัดแต่งเนื้อ 3.3 แผนกผลิตเนื้อสัตว์ 3.4 แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป -หมวตอาหารกึ่งสำเร็จรูป -หมวตผลิต-อบแห้ง -หมวตน้ำส้ม รวม				
4	ทะเบียนวิเคราะห์การเปิดวัสดุของส่วนสนับสนุนการผลิต 4.1 ฝ่ายอำนวยการ 4.2 กองบริการ 4.3 กองคลังวัสดุ 4.4 กองวิศวกรรม 4.5 กองควบคุมคุณภาพ 4.6 กองผลิต รวม				

ลงชื่อ	ผู้จัดทำ	การบันทึกบัญชี
วันที่ ..เดือน..... พ.ศ.....		
ลงชื่อ	ผู้ตรวจสอบ	
วันที่ ..เดือน..... พ.ศ.....		
ลงชื่อ	ผู้บันทึกบัญชี	
วันที่ ..เดือน..... พ.ศ.....		

หน. แผนกบัญชีต้นทาง

4. แสดงวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับรายการเบิกวัสดุ (Flow Chart of Materials Requisition Documents)



5. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับพืช
 - 5.1 สมุดรายวันรับพืช
 - 5.2 สมุดยอดรายวันรับพืช
 - 5.3 ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต
 - 5.4 ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์
 - 5.5 สมุดทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต
 - 5.6 ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้สนับสนุนการผลิต (ของแผนกผลิต)
 - 5.7 ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุของส่วนสนับสนุนการผลิต
 - 5.8 สมุดทะเบียนวิเคราะห์การใช้พืชในการผลิต
 - 5.9 ใบโอนบัญชีรายวัน
 - 5.10 รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้พืชในการผลิต)
 - 5.11 ใบสั่งซื้อ ใบสั่งจ้าง ใบสั่งของ (จากภายนอกองค์การ)
 - 5.12 ใบสำคัญจ่าย (ค่าวัสดุ)
 - 5.13 ใบตรวจนับพืช
 - 5.14 ใบสั่งของ (ภายในองค์การ)
 - 5.15 ใบเบิกจ่ายพืช
 - 5.16 ใบสั่งซื้อพืช
 - 5.17 ใบสั่งงานผลิต
 - 5.18 บัญชีพืช

การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางต้นคำแรงงาน

การเก็บข้อมูลเกี่ยวกับคำแรงงานจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือในการส่งข้อมูลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการบันทึกต้นทุนเกี่ยวกับคำแรงงานที่ใช้ในการผลิตของฝ่ายโรงงาน ดังนี้คือ

1. หลักมูลฐานของการควบคุม และความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับคำแรงงาน
2. วิธีการบันทึกต้นทุนคำแรงงาน
3. แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกต้นทุนคำแรงงาน
4. แบบฟอร์มบัญชีทะเบียนและเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับคำแรงงาน

1. หลักมูลฐานของการควบคุมและความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับคำแรงงาน

1.1 คำแรงงานในความควบคุม คือ เงินเดือน คำแรงงาน ค่าจ้าง และเงินอื่น ๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งจ่ายให้แก่กำลังพลของฝ่ายโรงงาน ทั้งที่จ่ายเป็นรายเดือน รายวัน และเหมาจ่าย ตามอัตราที่กำหนด

1.2 คำแรงงานในความควบคุมของฝ่ายโรงงานแบ่งแยกออกได้เป็น 2 ประเภท คือ คำแรงงานทางตรง และคำแรงงานทางอ้อม

1.2.1 คำแรงงานทางตรง คือ เงินเดือน ค่าจ้างและเงินอื่น ๆ ในลักษณะเดียวกัน ได้แก่ กำลังพลที่ใช้แรงงานในการผลิตโดยตรง ไม่ว่าจะเป็นการใช้แรงงานด้วยมือ ใช้แรงงานบังคับเครื่องจักร หรือควบคุมดูแลเครื่องจักร

1.2.2 คำแรงงานทางอ้อม หมายถึง เงินเดือน ค่าจ้าง และเงินอื่น ๆ ที่จ่ายในลักษณะเดียวกัน ได้แก่ กำลังพลปฏิบัติงานที่ไม่ได้เกี่ยวกับการผลิตโดยตรง และรวมความถึงคำแรงงานทางตรงที่ไม่อาจคิดเข้างานผลิตได้

1.3 หลักฐานแสดงการจ้างแรงงาน ซึ่งองค์การมีพันธะที่จะต้องจ่ายค่าแรงรายวัน หรือเหมาจ่ายประจำเดือนในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวบรวมส่งกองการเงินและบัญชีทราบอย่างช้าภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป หลักฐานดังกล่าวให้แสดงรายละเอียด ล้างรายชื่อบุคคลจ้าง จำนวนวันที่จ้าง อัตราค่าจ้าง และจำนวนเงินค่าจ้างของแต่ละบุคคล พร้อมยอดรวมเงินค่าจ้างทั้งสิ้นที่จะต้องจ่าย

1.4 คำสั่งการบรรจุ แต่งตั้ง โยกย้ายกำลังพลของฝ่ายโรงงาน ให้หน่วยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ส่งสำเนาให้กองการเงินและบัญชีทราบโดยเร็ว

1.5 ข้อมูลอื่น ๆ ที่จะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับขององค์การก็คงดำเนินการตามปกติ เช่น รายชื่อผู้มาปฏิบัติงานประจำวัน การลาป่วย ขาด เป็นต้น

2. วิธีการบันทึกต้นทุนค่าแรงงาน

2.1 แผนกบัญชีทั่วไปมีหน้าที่ในการบันทึกและโอนค่าแรงงานทางตรงและค่าแรงงานทางอ้อมให้แผนกบัญชีต้นทุน ใช้โอนโดยใบโอนบัญชีรายวัน (ดูแผนภูมิที่ 6) แผนกบัญชีต้นทุนจะบันทึกค่าแรงงานทางตรงในทะเบียนค่าแรงงานทาง (รูปที่ 24) และจะสรุปค่าแรงงานทางตรงในใบสรุปค่าแรงงานทางตรง (รูปที่ 25) ส่วนค่าแรงงานทางอ้อมถือเป็นรายการค่าใช้จ่ายโรงงานรายการหนึ่งให้เข้าไปบันทึกในทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิตและทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิตแล้วแต่กรณี

2.2 การแยกค่าแรงงานทางตรงและค่าแรงงานทางอ้อมเฉพาะพนักงานรายเดือน ให้ใช้ทะเบียนคุมอัตราเงินเดือนและค่าแรงงานรายเดือน (รูปที่ 26) บันทึกและควบคุมให้ทะเบียนนี้ทันสมัยอยู่เสมอ และให้สามารถตรวจสอบยอดเงินกับใบสำคัญจ่ายค่าแรงงานรายเดือนได้

2.3 สำหรับค่าแรงงานรายวันและเหมาจ่ายให้แผนกบัญชีต้นทุนบันทึกในใบโอนบัญชีรายวันว่า รายการใดเป็นค่าแรงงานทางตรงและรายการใดเป็นค่าแรงงานทางอ้อม ในตอนสิ้นเดือนแผนกบัญชีต้นทุนจะสรุปทั้งค่าแรงงานรายเดือน ค่าแรงงานรายวันและเหมาจ่าย ในใบสรุปการจ่ายเงินเดือนและค่าแรงงานทางตรง (รูปที่ 27)

2.4 ค่าแรงงานทางตรงของแต่ละแผนกผลิตให้จัดสรรโดยตรงเข้างานผลิตแต่ละงาน โดยใช้อัตราค่าแรงงานต่อชั่วโมงแรงงานเป็นเกณฑ์ในการคิดหรือจัดสรร ซึ่งบันทึกในใบสรุปอัตราค่าแรงงานทางตรงต่อชั่วโมงแรงงาน (รูปที่ 28) เว้นแผนกที่ติดตั้งเนื้อสัตว์ให้ใช้อัตราส่วนมูลค่า

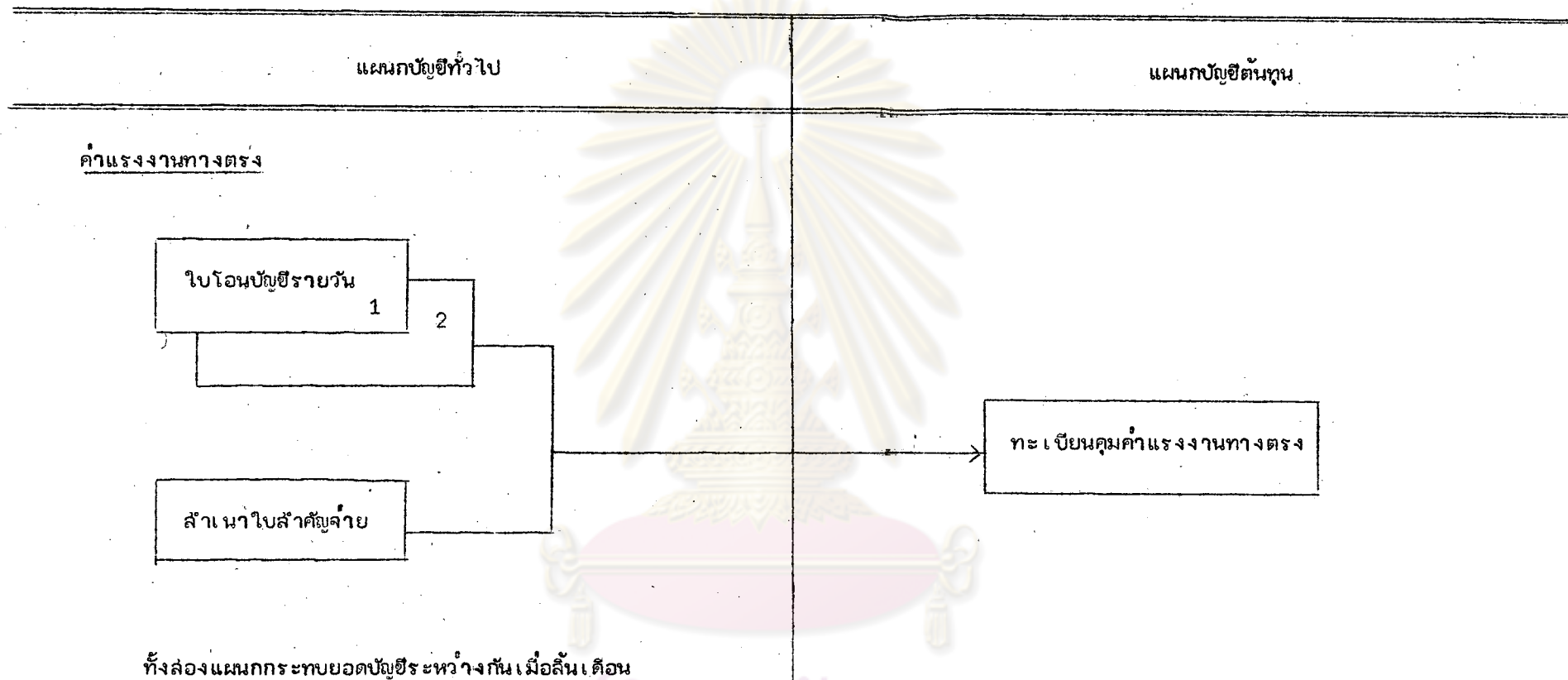
ผลผลิตแต่ละรายการที่ผลิตได้ตามราคาขายเป็นเกณฑ์ในการคิดหรือจัดสรร

2.5 งดการคิดหรือจัดสรรค่าแรงงานทางตรงเข้างานผลิต ให้ใช้งวด 1 เดือน
ซึ่งบันทึกในกระดาษทำการคิดค่าแรงงานทางตรง (เข้างานผลิต) (รูปที่ 29)



ศูนย์วิทยพัชกร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การโอนค่าแรงงานทางตรงระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน



ทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสิร)

ประจำเดือน..... พ.ศ.....

กองผลิต ฝ่ายโรงงาน

วันที่	รายการ	หลักฐาน	แผนการผลิตอาหารสำเร็จรูป			แผนผลิตเนื้อสัตว์			แผนกตัดแต่งเนื้อ			แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป									รวมเงิน (บาท)
			หมวดคอบแห้ง			หมวดน้ำลัม			หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป			หมวดคอบแห้ง			หมวดน้ำลัม			หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป			
			รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	รายเดือน	รายวัน	เหมาะ	
		รวม																			

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รูปที่ 25

ลู่ปะทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร)

ประจำเดือน..... พ.ศ.....

ที่	รายการ	ค่าแรงงานทางตรง			รวมเป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
		รายเดือน	รายวัน	เหมา		
1	แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป					
2	แผนกผลิตเนื้อสัตว์					
3	แผนกตัดแต่งเนื้อ					
4	แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป					
	หมวดอบแห้ง					
	หมวดน้ำส้ม					
	หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป					
	รวม					

ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....
ผู้จัดทำ	ผู้ตรวจสอบ	ผู้บันทึกรายการ
วันที่ ... เดือน..... พ.ศ....	วันที่... เดือน..... พ.ศ....	วันที่... เดือน..... พ.ศ....

ใบสรุปการจ่ายเงินเดือน ค่าแรงงานฝ่ายโรงงาน

รูปที่ 27

 รายเดือน รายวัน เหมา

ประจำเดือน พ.ศ.

ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่

ยอดรวมทั้งสิ้น บาท แยกออกได้ดังนี้.-

เงินเดือน

ค่าแรงงานทางตรง

แผนกผลิต	เงินเดือน	รายวัน	เหมา	จำนวนเงิน(บาท)
แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป				
แผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป				
หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป				
หมวดคอบแห้ง				
หมวดน้ำส้ม				
แผนกผลิตเนื้อสัตว์				
แผนกตัดแต่งเนื้อสัตว์				
รวม				

เงินเดือน

ค่าแรงงานทางอ้อม

ฝ่าย/กอง	เงินเดือน	เหมา	จำนวนเงิน(บาท)
ฝ่ายโรงงาน (ฝ่ายอำนวยความสะดวกโรงงาน)			
กองบริการ			
กองคลังพัสดุ			
กองวิศวกรรม			
กองควบคุมคุณภาพ			
กองผลิต			
รวม			

ลงชื่อ

ผู้จัดทำ

วันที่... เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....

ผู้ตรวจสอบ

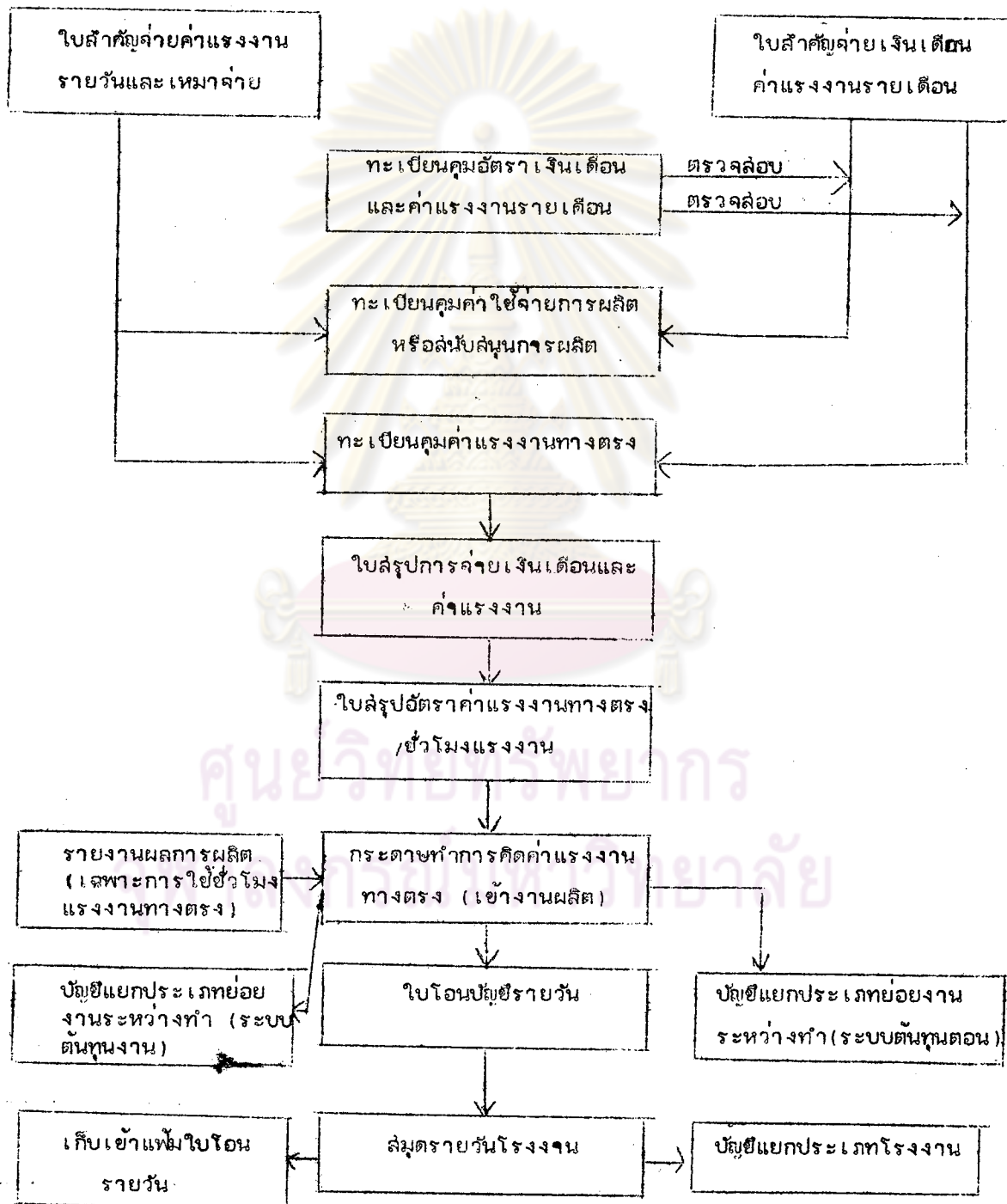
วันที่... เดือน..... พ.ศ.....

ใบสรุปอัตราค่าแรงงานทางตรง
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

แผนก ผลิต		ประจำเดือน พ.ศ.
กอง		เลขที่
ยอดค่าแรงงานทางตรงประจำเดือนนี้		บาท
		แรงงานบุคคล
- ยอดค่าสิ่งพล	ข	
- จำนวนวันทำงานในเดือนนี้ (ไม่รวมวันหยุด)	ค	
- จำนวนวันแรงงาน (ข×ค)	ง	
- จำนวนวันลาและขาดงาน	ฉ	
- จำนวนวันแรงงานสุทธิ (ง-ฉ)	ช	
- จำนวนชั่วโมงทำงานสุทธิต่อวัน (หักลดหย่อน- และเวลาพักผ่อนแล้ว)	ช	
- จำนวนชั่วโมงแรงงานสุทธิประจำเดือนนี้ (ง+ช)	ช	
อัตราค่าแรงงานต่อ . ชม. (ก×ช)		บาท
ผู้จัดทำ.....	ผู้ตรวจสอบ.....	ผู้อนุมัติ.....
วันที่.....	วันที่.....	วันที่.....

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. แสดงวิธีการบันทึกต้นทุนค่าแรงงาน (Flow Chart of Direct and Indirect Labour Documents)



แผนภูมิที่ 7

4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับค่าแรงงาน

- 4.1 ทะเบียนคุมอัตราเงินเดือนและค่าแรงงานรายเดือน
- 4.2 ทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง
- 4.3 ใบสรุปการจ่ายเงินเดือน ค่าแรงสถานฝ่ายโรงงาน
- 4.4 สรุปทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง
- 4.5 ใบสรุปอัตราค่าแรงงานทางตรง
- 4.6 กระดาษทำการคิดค่าแรงงานทางตรง (เข้างานผลิต)
- 4.7 ใบสำคัญจ่าย (ค่าแรงงาน)
- 4.8 ใบโอนบัญชีรายวัน
- 4.9 รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้แรงงาน)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงาน

การเก็บข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงานจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือในการส่งข้อมูลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการบันทึกต้นทุนเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายดังนี้คือ

1. หลักมูลฐานของการควบคุมและความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน
2. วิธีการบันทึกบัญชีค่าใช้จ่ายโรงงาน
3. แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนค่าใช้จ่ายโรงงาน
4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน

1. หลักมูลฐานของการควบคุมและความร่วมมือในการส่งข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน

1.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานในความควบคุม หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้นของฝ่ายโรงงาน (เว้นค่าแรงงานทางตรง) และมูลค่างวัสดุต่าง ๆ ที่เปิดใช้ในการผลิต (เว้นวัสดุทางตรง) รวมทั้งค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินถาวรที่ใช้ ณ โรงงาน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์แห่งการแปรสภาพวัสดุให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และงานระหว่างทำ

1.2 ความร่วมมือในการส่งข้อมูล ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการดังนี้

1.2.1 แผนกบัญชีทั่วไป มีหน้าที่ในการบันทึกและโอนค่าใช้จ่ายเฉพาะของฝ่าย

โรงงาน รวมค่าเสื่อมราคาด้วยจากระบบบัญชีการเงินไปให้แผนกบัญชี

ต้นทุนโดยใช้ใบโอนบัญชีรายวัน เพื่อดำเนินการตามระบบบัญชีต้นทุนที่ได้

กำหนดไว้แต่ละรายการที่เกิดขึ้น (ดูแผนภูมิที่ 8) การควบคุมทางด้าน

ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ แผนกบัญชีต้นทุนจะสรุปใบสรุปค่าเสื่อมราคา

สินทรัพย์ แผนกบัญชีต้นทุนจะสรุปใบสรุปค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ฝ่าย

โรงงาน (รูปที่ 30) เพื่อกระทบยอดกับแผนกบัญชีทั่วไปเป็นรายเดือน

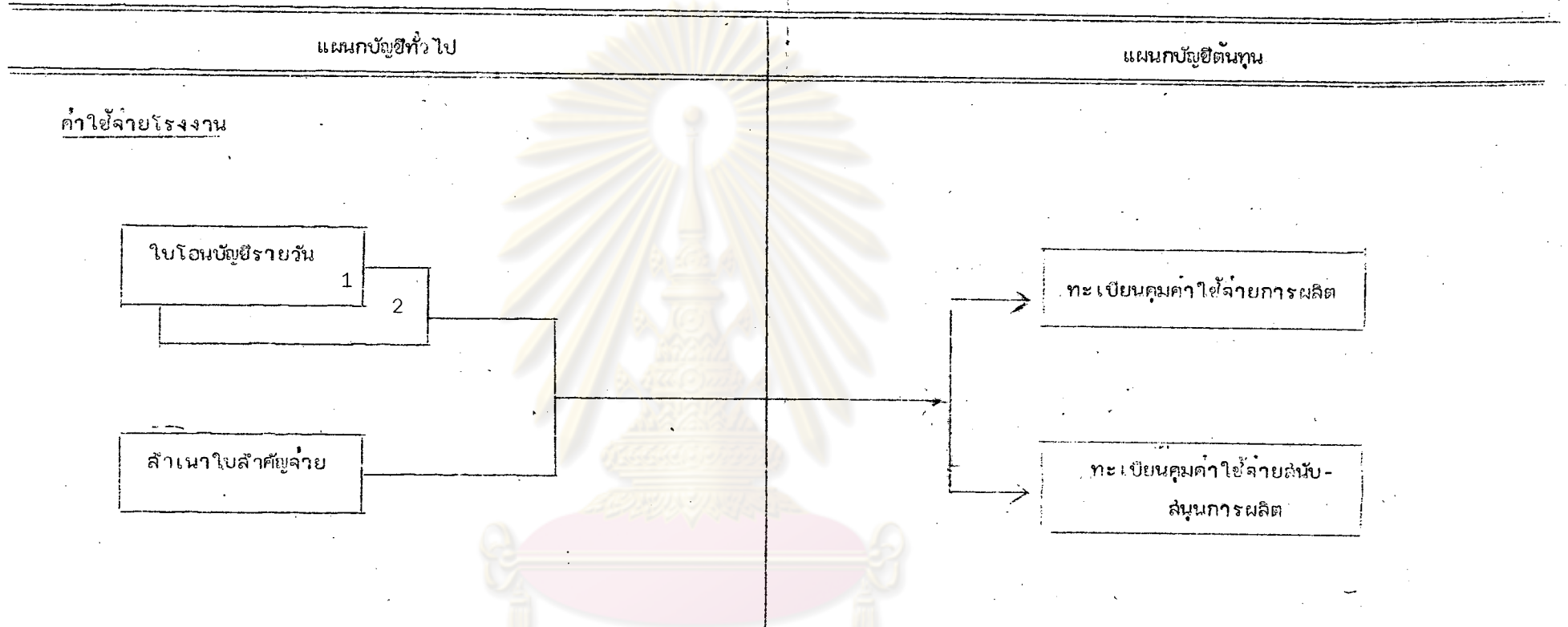
1.2.2 กองวิศวกรรมให้ความร่วมมือโดยแจ้งผลการใช้ปริมาณไฟฟ้า (กำลัง และแสงสว่าง) ประจำเดือนเฉพาะส่วนที่ซื้อจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ระบุปริมาณการใช้จริง (หน่วยที่ใช้) ราคาต่อหน่วย ราคารวมของ

ค่าไฟฟ้าที่จะต้องจ่าย (คิดจากปริมาณการใช้จริงโดยการลตมิเตอร์หรือวิธีการอื่น ๆ ที่เหมาะสมในสรุปค่าใช้จ่ายวัสดุที่ใช้ไปและคงเหลือประจำเดือน (รูปที่ 31) ส่งให้กองการเงินและบัญชี ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป

- 1.3 ค่าใช้จ่ายฝ่ายโรงงานที่ก่อให้เกิดพันธะแก่องค์การในเดือนใดถือเป็นค่าใช้จ่ายของเดือนนั้น
- 1.4 เพื่อการควบคุมค่าใช้จ่ายโรงงาน และแบ่งค่าใช้จ่ายออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้คือ
- 1.4.1 กลุ่มปฏิบัติงานผลิตโดยตรง ซึ่งได้แก่ หน่วยงานในสังกัดกองผลิต รวมถึงแผนกผลิตและหมวดผลิต
- 1.4.2 กลุ่มปฏิบัติงานสนับสนุนการผลิต ได้แก่ หน่วยงานนอกเหนือจาก 1.4.1 รวมถึงระดับกองฝ่าย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การโอนค่าใช้จ่ายโรงงานระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน



ทั้งสองแผนกกระทบยอดบัญชีระหว่างกัน เมื่อสิ้นเดือน

ใบสรุปราคาค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ฝ่ายโรงงาน
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

รูปที่ 30

เลขที่.....

ประจำเดือน.....

พ.ศ.....

ที่	รายการ	ทรัพย์สิน	ค่าเสื่อมราคา	รวม	หมายเหตุ
1	กองผลิต				
	1.1 แผนกผลิตเนื้อสัตว์				
	1.2 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป				
	1.3 แผนกตัดแต่งเนื้อ				
	1.4 แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป				
	หมวดน้ำส้ม				
	หมวดอาหารแห้ง				
	หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป				
2	กองวิศวกรรม				
	2.1 แผนกห้องเย็น				
	2.2 แผนกน้ำร้อนและไอน้ำ				
	2.3 แผนกผลิตกระป๋อง				
	2.4 แผนกขี้ออม				
	2.5 แผนกไฟฟ้า				
	2.6 แผนกประปา				
3	กองคลังพัสดุ				
4	กองควบคุมคุณภาพ				
5	กองบริการ				
	รวม				

ลงชื่อ.....

ผู้จัดทำ

วันที่...เดือน...พ.ศ.....

ลงชื่อ.....

ผู้ตรวจสอบ

วันที่...เดือน...พ.ศ....

ลงชื่อ.....

ผู้บันทึกทะเบียน

วันที่...เดือน...พ.ศ.....

สรุปค่าใช้จ่ายวัสดุที่ใช้ไปและคงเหลือประจำเดือน..... พ.ศ.....

123
รูปที่ 31

กองวิศวกรรม ฝ่ายโรงงาน

ลำดับ	แผนก	วัสดุที่ใช้ไปเป็นเงิน				รวมเงิน	วัสดุคงเหลือเป็นเงิน			หมายเหตุ
		ซื้อกระแสไฟ	น้ำมันเชื้อเพลิง	วัสดุโรงงาน	วัสดุซ่อมแซม		น้ำมันเชื้อเพลิง	วัสดุโรงงาน	วัสดุซ่อมแซม	
1	ไฟฟ้า									
2	ประปา									
3	น้ำร้อนและไอน้ำ									
4	เครื่องมือผลิตอาหาร									
5	เครื่องมือผลิตเนื้อสัตว์									
6	ภาชนะบรรจุ									
7	ห้องเย็น									
8	ซ่อมสร้าง									
	รวม									

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. วิธีการบันทึกบัญชีค่าใช้จ่ายโรงงาน

2.1 การบันทึกค่าใช้จ่ายโรงงาน แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ปฏิบัติงานผลิตโดยตรง จะบันทึกในทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต (รูปที่ 32) และกลุ่มปฏิบัติงานสนับสนุนการผลิต จะบันทึกในทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต (รูปที่ 33) เป็นไปตามแนวทางการควบคุมที่ได้กำหนดไว้

2.2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานให้ชัดเจน เป็นเกณฑ์ในการจัดสรร สิ้นเดือนให้บันทึกสรุปในทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต (รูปที่ 34) และสรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต (รูปที่ 35)

2.3 รวบรวมรายละเอียดจากสรุปทะเบียนค่าใช้จ่ายการผลิต สรุปทะเบียนค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต รวมทั้งสรุปทะเบียนวิเคราะห์การเบี่ยงคลาด (เฉพาะวัสดุทางอ้อม) แล้วนำไปบันทึกในกระดาษทำการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน จากนั้นจะคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้างาน โดยบันทึกในกระดาษทำการคิดค่าใช้จ่ายโรงงาน (เข้างานผลิต) (รูปที่ 36)

2.4 งวดเดือนใด แผนกผลิตใด ไม่ได้ทำการผลิตก็ให้ วันการรับจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานตามข้อ 2.2 โดยให้ถือเสมือนหนึ่งว่าแผนกนั้นเป็นกลุ่มสนับสนุนการผลิต

2.5 การบันทึกต้นทุนค่าใช้จ่ายโดยวิธีคำนวณอัตราค่าใช้จ่ายโรงงานไว้ล่วงหน้า (Applied Rate) อาจทำได้ เมื่อมีข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องนี้เพียงพอแต่ต้องได้รับอนุมัติจากผู้อำนวยการ ส่วนหลักเกณฑ์การคิดเข้างานก็คงใช้ตามหัวข้อต่อไปโดยอนุโลม

2.6 ผลแตกต่างระหว่างบัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจ่ายจริงกับบัญชีคุมค่าใช้จ่ายคิดเข้างาน หากใช้วิธีคำนวณอัตราค่าใช้จ่ายโรงงานไว้ล่วงหน้าตามข้อ 2.5 เมื่อสิ้นปีการบัญชีให้ทำการปิดบัญชีไป เพิ่มหรือลดบัญชีต้นทุนขายในระบบบัญชีการเงิน

<input type="checkbox"/> ฝ่าย <input type="checkbox"/> กอง <input type="checkbox"/> แผนก		ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต องค์กรผลิตอาหารสัตว์ ไร้จรู										ประจำเดือน พ.ศ.	เกณฑ์งบประมาณ (ต่อเดือน)	รูปที่ 33 ยอดกำลังพล (คน)		
ลักษณะงานปฏิบัติ																
วันที่	รายการ	หลักฐาน	ค่ารักษาพยาบาล	ค่าเล่าเรียน	ค่าครองชีพ	ค่าช่วยเหลือบุตร	เงินเดือน	ค่าโทรศัพท์	ค่าไฟฟ้า	ค่าแรงรายวัน	ค่าแรงจ้างเหมา	ค่าแรงวันหยุด	ค่าล่วงเวลา			รวมเงิน (บาท)
	รวม															

ศูนย์วิทยพัชกร
 จ.พาลงกรณมหาวิทยาลัย

สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต
 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป
 ประจำเดือน..... พ.ศ.....

	ค่ารักษา พยาบาล	ค่าเล่า เรียนบุตร	ค่าล่วง เวลา	ค่าเสื่อม ราคาทรัพย์สิน	ค่าซ่อม บำรุง ทรัพย์สิน	ค่าช่วย เหลือบุตร	ค่าครอง ชีพ	เงิน เดือน							รวมเป็นเงิน (บาท)
แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป															
แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป															
หมวดอาหารอบแห้ง															
หมวดนมแม่ผสมสำเร็จ															
แผนกผลิตเนื้อสัตว์															
แผนกตัดแต่งและชำแหละเนื้อ															
รวม															

(ลงชื่อ)
 ผู้จัดทำ
 วันที่... เดือน..... พ.ศ.....

(ลงชื่อ)
 ผู้ตรวจสอบ
 วันที่... เดือน..... พ.ศ.....

(ลงชื่อ)
 ผู้บันทึกรายการ
 วันที่... เดือน..... พ.ศ.....

สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ประจำเดือน..... พ.ศ.

	ค่ารักษาพยาบาล	ค่าเล่าเรียน	ค่าครองชีพ	ค่าช่วยเหลือบุตร	เงินเดือน	ค่าโทรศัพท์	ค่าไฟฟ้า	ค่าแรงรายวัน	ค่าแรงจ้างเหมา	ค่าแรงวันหยุด
ฝ่ายโรงงาน										
กองบริการ										
กองควบคุมคุณภาพ										
กองวิศวกรรม										
กองคลังพัสดุ										
กองผลิต										
รวม										

ศูนย์วิทยทรัพยากร (ลงชื่อ)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ผู้จัดทำ

วันที่... เดือน.....พ.ศ.....

กระตาดำการคิดค่าใช้จ่ายโรงงาน
(เข้างานผลิต)
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

แผนกผลิต

ประจำเดือน

กอง

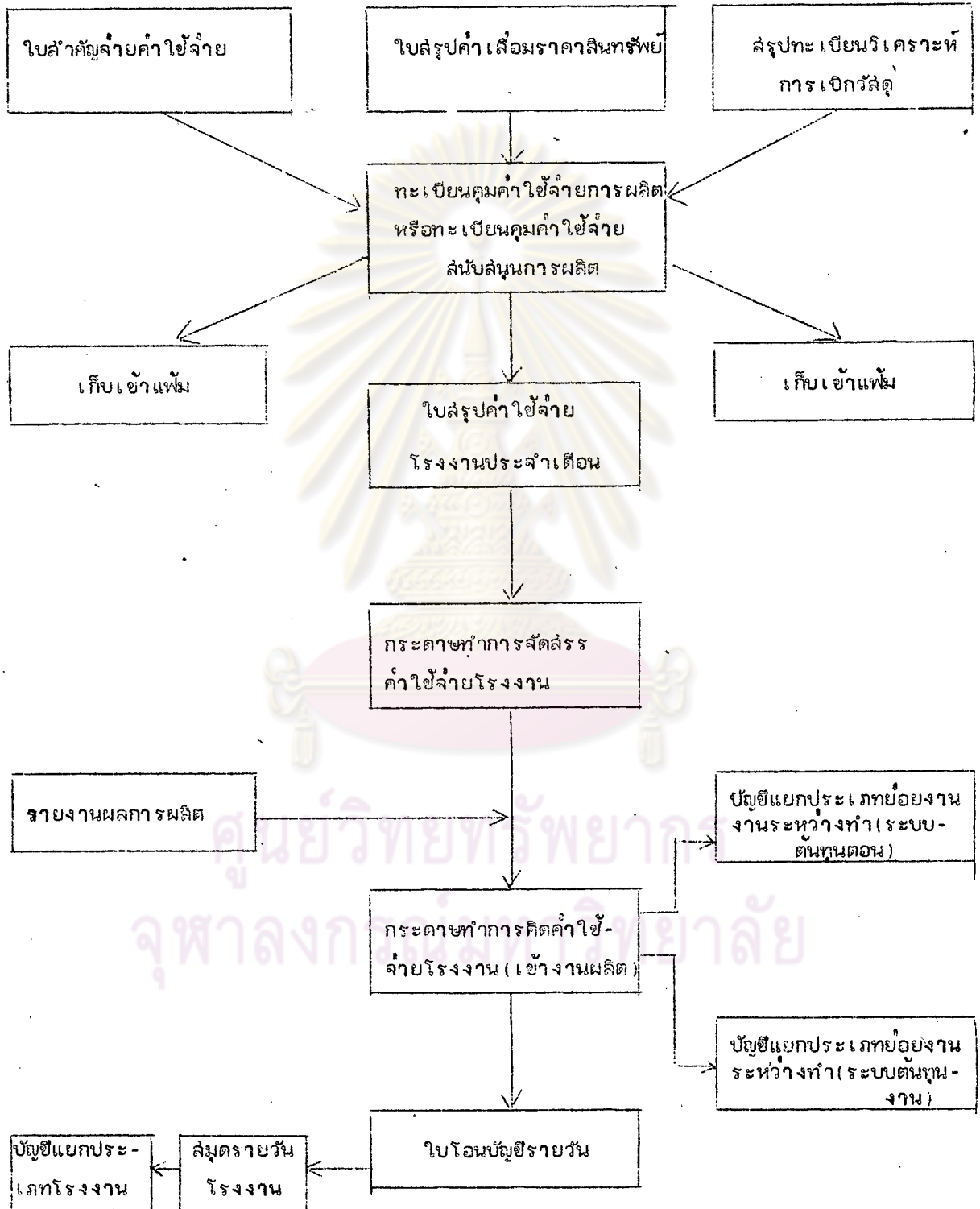
พ.ศ.

ลำดับ	งานผลิต/ชิ้นการผลิต	จำนวนชั่วโมง ผลิตจริง	อัตราค่าใช้จ่าย แรงงานทางตรง	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
	รวม				

ผู้จัดทำ..... ผู้ตรวจสอบ..... ผู้อนุมัติ.....

วันที่..... วันที่..... วันที่.....

3. แสดงวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนค่าใช้จ่ายโรงงาน (Flow Chart of Factory Overhead Documents)



4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และ เอกสารประกอบการลงบัญชี เกี่ยวกับค่าใช้จ่ายโรงงาน
- 4.1 ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต
 - 4.2 ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต
 - 4.3 ใบสรุปค่าใช้จ่ายวัสดุที่ใช้ไปและคงเหลือประจำเดือน
 - 4.4. ใบสรุปค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์
 - 4.5 กระดาษทำการคิดค่าใช้จ่ายโรงงาน (เข้างานผลิต)
 - 4.5 รายงานผลการใช้กระแสไฟฟ้าพลังงาน
 - 4.7 สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต
 - 4.8 สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต
 - 4.9 ใบสาคัดถ่าย (ค่าใช้จ่ายโรงงาน)
 - 4.10 ใบโอนบัญชีรายวัน
 - 4.11 รายงานผลการผลิต (เฉพาะการใช้ชั่วโมงเครื่องจักรและชั่วโมงแรงงานทางตรง)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิธีการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน กำหนดขึ้นเพื่อเป็นหลักเกณฑ์และวิธีการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานที่เกิดขึ้นจริง โดยมีจุดเริ่มต้นที่ยอดสรุปรวมค่าใช้จ่ายโรงงานประจำเดือนของแต่ละแผนก กอง และฝ่าย ซึ่งอยู่ในฝ่ายโรงงาน ซึ่งเป็นยอดรวมค่าใช้จ่ายจริง (Actual Expenses) จนกระทั่งไปถึงสิ้นสุดที่การบันทึกจัดสรรค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ทั้งหมดเหล่านี้ เข้าสู่ขั้นการผลิตและหรืองานผลิตแต่ละงานซึ่งจะไปตามหลักเกณฑ์และขั้นตอนดังนี้คือ

1. การจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานที่เกิดขึ้นจริง

1.1 ยอดรวมค่าใช้จ่ายโรงงาน เป็นยอดรวมจากทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิตหรือ สัมบูรณ์การผลิตของแต่ละแผนก กอง ฝ่าย ตามที่ได้กล่าวมาแล้วใน เรื่องการเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงาน

1.2 แผนกบัญชีต้นทุน บันทึกยอดรวมในกระดาษจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน นำผลที่ได้จากข้อ 1.1 พร้อมกับแสดงยอดรวมทั้งสิ้นของค่าใช้จ่ายโรงงาน

1.3 ดำเนินการจัดสรรขึ้นต้นตามหลักเกณฑ์และวิธีการดังนี้

1.3.1 จัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานของกลุ่มปฏิบัติงานสัมบูรณ์การผลิตแต่ละกอง ฝ่าย ไปให้กลุ่มปฏิบัติงานผลิตโดยตรงแต่ละแผนก หมวด โดยไม่ต้องผ่านเข้าไปยังกลุ่มสัมบูรณ์การผลิตของกอง ฝ่ายอื่น ๆ ตามอัตราส่วน และหลักเกณฑ์ซึ่งกองการเงินและบัญชีได้เสนอขออนุมัติจากผู้อำนวยการ เป็นรายไตรมาส¹

¹ ศุภชัย พิเศษฐวานิช Management Planning and Control through Costing and Budgeting, เอกสารประกอบการสัมมนาของสมาคมการศึกษารัฐกิจแห่งประเทศไทย, หน้า 6.

1.3.2 การจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานตามข้อ 1.3.1 ให้จัดสรรทั้งจำนวนหากจำเป็นให้ใช้วิธีบิดเคาะ

1.3.3 เมื่อคำนวณตามข้อ 1.3.1 และ 1.3.2 แล้ว ค่าใช้จ่ายโรงงานก็จะมารวมอยู่ที่กลุ่มปฏิบัติงานผลิตโดยตรงแต่ละแผนกผลิต และหมวดผลิต ซึ่งยอดรวมทั้งสิ้นจะต้องยังคงอยู่เท่าเดิมตามข้อ 1.2

1.4 ดำเนินการจัดสรรขั้นสุดท้าย ต่อเนื่องจากข้อ 1.3 ซึ่งเป็นการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานของแต่ละแผนกผลิตหรือหมวดผลิตเข้างานผลิต หรือขึ้นตอนการผลิตให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการแต่ละแผนกผลิตหรือหมวดผลิตดังต่อไปนี้

1.4.1 แผนกผลิตเนื้อสัตว์ ใช้อัตราค่าใช้จ่ายโรงงานต่อชั่วโมงแรงงานทางตรง เป็นเกณฑ์ในการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้าแต่ละงานผลิต เพื่อให้ได้ผลขั้นสุดท้ายคือ

1.4.1.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานรับจ้างฆ่าสัตว์แต่ละชนิดแต่ละประเภท

1.4.1.2 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานฆ่าสัตว์ เป็นขององค์กรที่ได้ผลสำเร็จออกมาเป็นซากสัตว์โดยแยกแต่ละชนิดและประเภทของสัตว์

4.2 แผนกตัดแต่งเนื้อสัตว์ใช้อัตราส่วนของมูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ประจําเดือนตามราคาขาย¹ เป็นเกณฑ์ในการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้าแต่ละงานผลิตหรือแต่ละประเภทของผลผลิตที่ผลิตได้ ซึ่งจะจัดสรรในกระดาษการแบ่งสรรต้นทุนของแผนกตัดแต่งเนื้อสัตว์ (รูปที่ 37) เพื่อให้ได้ผลในขั้นสุดท้ายคือ

¹Adolph Matz and Milton F. USRY, Cost Accounting Planning and Control, Published by South-Western, Publishing Co., หน้า 189.

- 1.4.2.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้าผลผลิตแต่ละชนิด แต่ละประเภท
- 1.4.2.2 การคิดสรรตามข้อ 1.4.2.1 ให้คิดสรรหมดทั้งจำนวน
- 1.4.3 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป ใช้อัตราค่าใช้จ่ายโรงงานต่อชั่วโมงแรงงานทางตรง¹ เป็นเกณฑ์ในการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้าแต่ละงานผลิตหรือขั้นการผลิตเพื่อให้ได้ผลขั้นสุดท้ายคือ
- 1.4.3.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานผลิตของผลผลิตที่แต่ละชนิด แต่ละประเภทที่สำเร็จรูปเรียบร้อยแล้ว
- 1.4.3.2 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานผลิตของผลผลิตที่ยังไม่สำเร็จรูปให้ถือเป็นงานระหว่างทำ ณ วันสิ้นเดือน
- 1.4.3.3 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานผลิตของผลผลิตที่สำเร็จรูป ออกจากแผนกนี้ แต่มีความจำเป็นจะต้องโอนงานไปยังแผนกงานผลิตอื่นเพื่อผลิตต่อไปจนสำเร็จรูปที่แท้จริง
- 1.4.4 แผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป ใช้อัตราค่าใช้จ่ายโรงงานต่อชั่วโมงแรงงานทางตรงเป็นเกณฑ์ในการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้าแต่ละงานผลิตหรือรับงานผลิตเพื่อให้ได้ผลขั้นสุดท้ายคือ
- 1.4.4.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานผลิตของผลผลิตที่แต่ละชนิด แต่ละประเภทที่สำเร็จรูปเรียบร้อยแล้ว
- 1.4.4.2 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่คิดเข้างานผลิตของผลผลิตที่ยังไม่สำเร็จรูปยังคงค้างอยู่เป็นงานระหว่างทำ ณ วันสิ้นเดือน

¹ สง เวียน อินทรวิชัย, การบัญชีต้นทุน โรงพิมพ์ชวนพิมพ์ พ.ศ.2512, หน้า 278.

1.4.5 เกณฑ์ในการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานของแต่ละแผนกผลิต ดังที่ได้กำหนดไว้ในข้อ 1.4.1 - 1.4.4 อาจเปลี่ยนแปลงได้เมื่อระบบการผลิตหรือวิธีการผลิตได้เปลี่ยนแปลงไปตามหลักมูลฐานที่เหมาะสมและยุติธรรม เมื่อจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงต้องรายงานขออนุมัติจากผู้อำนวยการก่อน

2. การตัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานโดยวิธีคำนวณหาอัตราไว้ล่วงหน้า¹

การตัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงานโดยวิธีคำนวณหาอัตราไว้ล่วงหน้าอาจกระทำได้เมื่อมีข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องนี้เพียงพอและได้รับอนุมัติจากผู้อำนวยการแล้ว โดยให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการดังต่อไปนี้

2.1 การคำนวณอัตราค่าใช้จ่ายล่วงหน้า ให้กระทำได้ปีละครั้งก่อนเริ่มปีการบัญชีประมาณ 1 เดือน อัตราที่คำนวณไว้ให้แยกเป็นอัตราเฉพาะของแต่ละแผนกผลิตหรือหมวดผลิต

2.2 การดำเนินการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้างานผลิตตามอัตราที่คำนวณไว้ล่วงหน้าให้กระทำทุกสิ้นเดือน โดยใช้วิธีตัดสรรเข้างานผลิตของแต่ละแผนกผลิตหรือหมวดผลิตดังได้กำหนดไว้ในข้อ 1.4

2.3 ผลแตกต่างระหว่างบัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจ่ายจริงกับบัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานคิดเข้างาน เมื่อสิ้นปีการบัญชีให้ปีบัญชีไปเพิ่มหรือลดบัญชีต้นทุนขาย² ในระบบบัญชีการเงินเกี่ยวกับการคำนวณกำไรขาดทุน

การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ

วิธีการเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จกำหนดขึ้น เพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการบันทึกต้นทุนการผลิตของสินค้าสำเร็จรูปและงานระหว่างทำที่ยังผลิตไม่เสร็จ ตลอดจนความร่วมมือในการส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปและงานระหว่างทำ วิธีการที่กำหนดขึ้นนี้

¹ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อมรยา, การบัญชีต้นทุน, โรงพิมพ์คุรุสภา, หน้า 107.

² เรื่องเดียวกัน, หน้า 116.

มีจุดเริ่มต้นที่งานระหว่างทำและดำเนินการเรื่อยไปจนถึงจุดสิ้นสุด คือสินค้าถูกส่งไปอยู่ในคลังเก็บสินค้าสำเร็จรูป ซึ่งกำหนดถึงเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. หลักมูลฐานของการควบคุมการผลิตและการรายงานผลการผลิต
2. วิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ
3. แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูป หรือผลผลิตที่สำเร็จ
4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารการลงบัญชีเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูป

1. หลักมูลฐานของการควบคุมการผลิตและการรายงานผลการผลิต

1.1 การควบคุมการผลิต (Production Control) หมายถึง การควบคุมการใช้วัสดุ การใช้แรงงาน การใช้เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต การเสียค่าใช้จ่ายการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ต้องการตามจำนวนและภายในระยะเวลาที่กำหนดโดยใช้เครื่องมือในการควบคุมคือ

- 1.1.1 ใบสั่งงานผลิต เพื่อควบคุมงานผลิตแต่ละงาน
- 1.1.2 บัตรประจำงาน เพื่อควบคุมผลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับกำลังพลของฝ่ายโรงงานเป็นประจำวัน
- 1.1.3 รายงานผลการใช้ชั่วโมงเครื่องจักร เพื่อให้ทราบการใช้งานของเครื่องจักรแต่ละเครื่องเป็นประจำเดือน
- 1.1.4 รายงานผลการผลิต เพื่อให้ทราบวัสดุ และแรงงาน ผลผลิตที่ได้ และที่คงค้างอยู่เป็นประจำเดือนในแต่ละงานตามที่ได้ออกไปสั่งงานผลิต

1.2 กองผลิตฝ่ายโรงงาน มีหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินการตามข้อ 1.1.1 1.1.2 และ 1.1.4 สำหรับ 1.1.3 กองวิศวกรรมฝ่ายโรงงานเป็นผู้รับผิดชอบและดำเนินการ โดยทั้งสองหน่วยงานจะต้องส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องตามข้อ 1.1.1 - 1.1.4 ให้กองการเงินและบัญชีทราบภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป

1.3 การรายงานผลการผลิต (Production Report) ตามข้อ 1.1.4 ให้กองผลิตฝ่ายโรงงานจัดทำรายงานผลการผลิต (รูปที่ 38) แยกแต่ละงานและแจ้งรายละเอียดในใบแจ้งการปิดงานที่ผลิตเสร็จ (ใช้เฉพาะระบบต้นทุนงาน) (รูปที่ 39) ส่งให้กองการเงินและบัญชีตามแบบฟอร์ม

ที่ได้กำหนดไว้ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1.3.1 การใช้วัสดุ ระบุเลขที่ใบเบิกจ่ายวัสดุและรายการเบิกแต่ละรายการ
- 1.3.2 การใช้แรงงาน ระบุจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงที่ใช้จริง ๆ (ไม่นับเวลาหยุดพัก) โดยอาศัยข้อมูลจากบัตรประจำงาน
- 1.3.3 ผลผลิตที่ได้ ให้ระบุจำนวนผลผลิตที่ได้สุทธิไม่รวมที่สูญเสียหรือด้อยคุณภาพ (เฉพาะแผนกผลิตเนื้อสัตว์และแผนกตัดแต่งเนื้อ คงใช้รายงานเฉพาะเรื่องนี้ ตามแบบฟอร์มที่องค์การกำหนดไว้เดิม)
- 1.3.4 งานระหว่างทำที่ค้างอยู่ ณ วันสิ้นเดือน ให้ระบุปริมาณงานค้างและเปอร์เซ็นต์ (%) ความสำเร็จของงานที่ค้างอยู่ ถ้าแต่ละกลุ่มงานมีเปอร์เซ็นต์ความสำเร็จต่างกันก็ให้รายงานแยกออกแต่ละกลุ่มที่มีความสำเร็จเท่าหรือใกล้เคียงกัน

2. วิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ

2.1 สินค้าสำเร็จรูป วิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จมีหลักเกณฑ์ดังนี้คือ

- 2.1.1 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป หมายถึง ผลผลิตที่ออกมาเป็นกระป๋องและหรือผ่านกรรมวิธีเข้าโรโตแมท (Rotomat) เรียบร้อยแล้วและนำส่งกองคลังพัสดุแล้ว (ไม่จำเป็นต้องปิดฉลากและบรรจุกล่อง)
- 2.1.2 แผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลผลิตที่ผลิตเสร็จบรรจุซองหรือภาชนะบรรจุแล้ว
- 2.1.3 แผนกผลิตเนื้อสัตว์ หมายถึง ผลผลิตที่ผลิตเสร็จออกมาเป็นซากสัตว์พร้อมที่จะชำแหละหรือตัดแต่งได้
- 2.1.4 แผนกตัดแต่งเนื้อสัตว์ หมายถึง ผลผลิตที่ผลิตเสร็จออกมาเป็นเนื้อชนิดต่าง ๆ

2.1.5 อาหารประเภทเสียบยงรบและเสียบยงสนาม หมายถึง ผลผลิตที่นำเอาผลิตภัณฑ์ของแผนกผลิตอาหารสำเร็จรูปและแผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูปมาประกอบรวมเป็นชุด

2.2 งานระหว่างทำ คือ ผลผลิตที่ยังไม่เป็นสินค้าสำเร็จรูปตามที่ได้ระบุไว้ในข้อ 2.1 ยังมีความจำเป็นต้องดำเนินการผลิตต่อไป ซึ่งจะบันทึกในกระดาษทำการคิดต้นทุนงานระหว่างทำ (รูปที่ 40)

2.3 สินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จจำนวนที่ดี¹จะต้องรับส่วนแบ่งต้นทุนของผลผลิตจำนวนที่สูญเสีย ด้อยคุณภาพ และทดสอบคุณภาพ ตามหลักเกณฑ์ที่องค์การได้กำหนดไว้

2.4 การคำนวณต้นทุนผลผลิตที่สำเร็จ ใช้คำนวณมูลค่าของงานระหว่างทำ (ถ้ามี) หักออกจากงานระหว่างทำทั้งจำนวนในแต่ละงานนั้นเสียก่อน แล้วจึงคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลผลิตที่สำเร็จจากยอดงานระหว่างทำที่เหลือ

2.5 ผลผลิตที่สำเร็จ ให้บันทึกผ่านทะเบียนคุมผลผลิต (รูปที่ 41) ทุกรายการ โดยบันทึกยอดสุทธิ (หักจำนวนทดลองคุณภาพแล้ว) (ดูแผนภูมิการควบคุมผลผลิตที่สำเร็จ) ซึ่งจะเก็บรายละเอียดจากใบสั่งของและใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (รูปที่ 42) รวมทั้งรายงานผลการผลิตซากสัตว์ (รูปที่ 43)

2.6 ทุกสิ้นเดือนจะบันทึกต้นทุนงานระหว่างทำ และต้นทุนผลผลิตที่สำเร็จ จะสรุปในสรุปทะเบียนยอดผลผลิตประจำเดือน (รูปที่ 44)

¹ ส้งเวียน อินทรวีชัย, การบัญชีต้นทุน, โรงพิมพ์ชวนพิมพ์ พ.ศ. 2512, หน้า 458.

กระดาดำทำการแบ่งสรรต้นทุนของแผนกตัดแต่ง เนื้อสัตว์
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

รูปที่ 37

แผนกตัดแต่งเนื้อ กองผลิต

ประเภท.....

ฝ่ายโรงงาน

ประจำเดือน..... พ.ศ.....

ลำดับที่	รายการ	หน่วย นับ	นม, ยา- แผละได้	ราคาขาย ต่อหน่วย	เป็นเงิน (บาท)	% แบ่ง สรรต้นทุน	ค่าวัตถุดิบ ทางตรง (บาท)	ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	ค่าใช้จ่าย โรงงาน (บาท)	รวม (บาท)	ราคาทุน ต่อหน่วย (บาท)

ลงชื่อ

ผู้จัดทำ

วันที่ ... เดือน..... พ.ศ.....

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลงชื่อ

ผู้ตรวจสอบ

วันที่ ... เดือน..... พ.ศ.....

รายงานผลการผลิต
(PRODUCTION REPORT)

ประจำเดือน :

ระบบผลิต	เลขที่ใบสั่งงาน
แผนก/กอง	กำลังผลิตต่อเดือน

ตอนที่ 1 การใช้วัตถุดิบและวัสดุทางตรง

เลขที่ใบเบิก	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	จำนวนเงิน (จนท.บ/อ. บันทึก)	หมายเหตุ

ตอนที่ 2 การใช้กำลัง

จำนวน คน	กำลังบุคคล			กำลังเครื่องจักร		หมายเหตุ
	จำนวน วันทำงาน	จำนวนวัน ละกี่ ชม.	จำนวนแรงงานทั้งสิ้น	รายการ เครื่องจักร	ชั่วโมงที่ใช้	

ตอนที่ 3 ผลผลิตที่ได้

ตอนที่ 4 งานระหว่างทำค้างสิ้นเดือน

รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	หมายเหตุ	จำนวน	หน่วยนับ	หมายเหตุ (ความสำเร็จของงาน)

ผู้รวบรวม

ของรับรองว่าถูกต้อง

ทก. กองผลิต

วันที่

วันที่

วันที่

ใบแจ้งการปิดงานที่ผลิตเสร็จ
(ใช้เฉพาะระบบต้นทุนงาน)
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

เลขที่.....

จากแผนก..... กองผลิต ฝ่ายโรงงาน ถึงกองการเงินและบัญชี -

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

ลำดับ	หมายเลขงาน	ชื่อผลผลิต/ขนาด	จำนวนที่ ส่งผลิต	ผลผลิต ที่ได้	เริ่มผลิต		ผลิตเสร็จ		ชั่วโมง แรงงาน ทางตรงที่ใช้	บันทึกของแผนกบัญชีต้นทุน
					วันที่	เวลา	วันที่	เวลา		

ผู้จัดทำ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รับรองว่าถูกต้อง

หน. กองผลิต

กระต่ายท่าการดำเนินงานระหว่างท่า

รูปที่ 40

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

แผนก.....

งานผลิต.....

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

ณ วันที่.....

ลำดับ	หมายเลขงานผลิต	ปัจจัยการผลิต					รวมเงิน (บาท)	หมายเหตุ
		%ความสำเร็จ	วัตถุดิบ	%ความสำเร็จ	ค่าแรงงานทางตรง	%ความสำเร็จ		

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

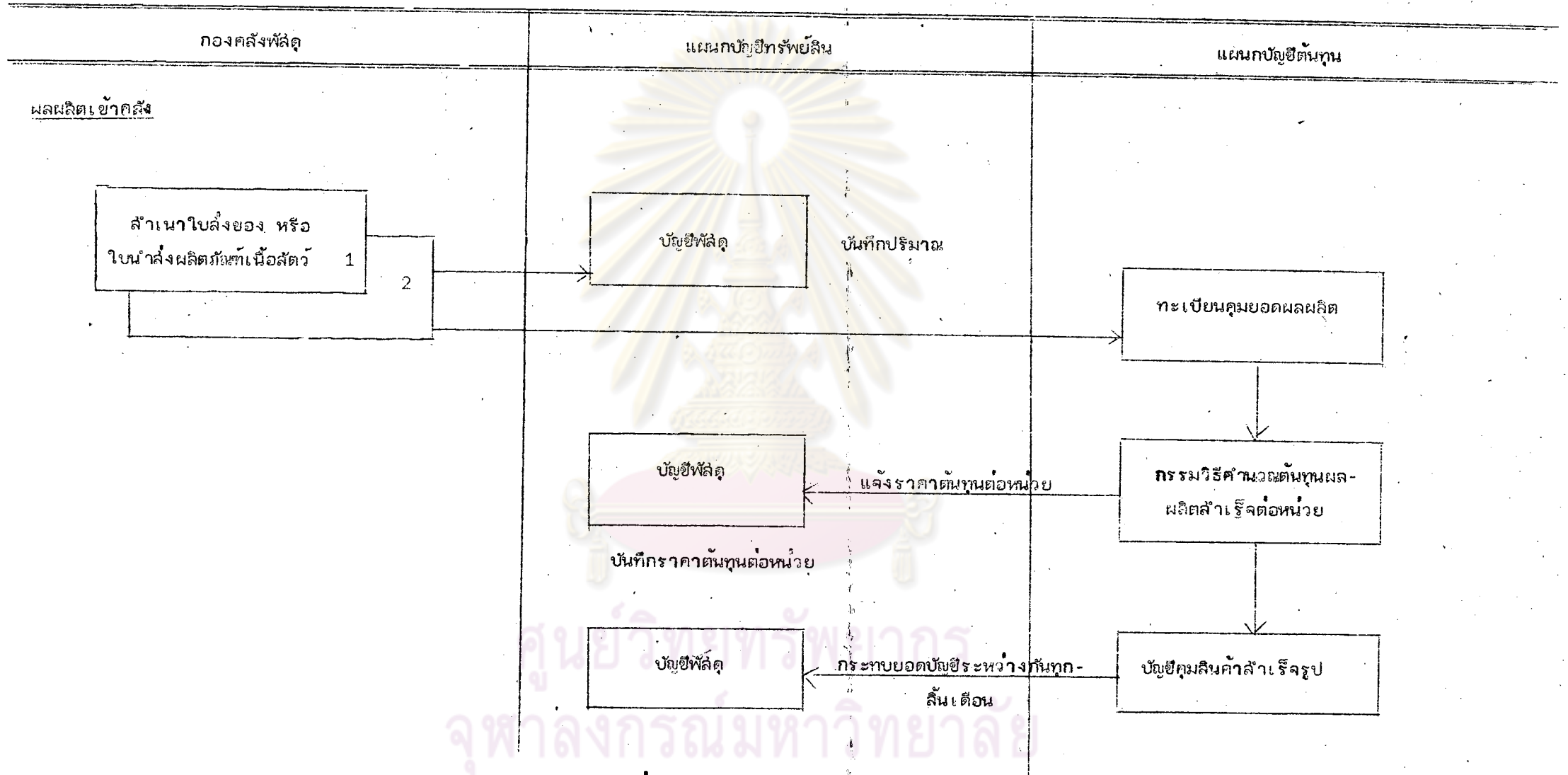
ผู้จัดทำ

ผู้ตรวจสอบ

วันที่...เดือน.....พ.ศ.....

วันที่...เดือน.....พ.ศ.....

การควบคุมผลผลิตที่สำเร็จ



แผนภูมิที่ 10

ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อหมูประจำวัน	ที่
จาก แผนกท่าและเก็บเนื้อ	วันที่
ถึง กองจัดหา	

ขอ นำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อหมู ตามรายการและจำนวนดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	บรรจุถุงมาตรฐาน			ไม่บรรจุถุง		หมายเหตุ
		จำนวน ถุง	ขนาดบรรจุ	จำนวน กก.	นับ	จำนวน กก.	
1	หมูเนื้อแดง		ถุง .5 กก.		กก.		
2	หมูสามชั้น		ถุง .5 กก.		กก.		
3	สันนอกหมู		ถุง .5 กก.		กก.		
4	สันในหมู		ถุง .5 กก.		กก.		
5	เนื้อหมอบด		ถุง .5 กก.		กก.		
6	ขาหมู		ถุง 1 กก.		กก.		
7	มันแข็ง		ถุง 1 กก.		กก.		
8	กระดุก เอ		ถุง 1 กก.		กก.		
9	กระดุก บี		ถุง 1 กก.		กก.		
10	ซี่โครงหมู		ถุง .5 กก.		กก.		
11	เค็มเนื้อหมู		ถุง .5 กก.		กก.		
12	เค็มเนื้อหมูขี้				กก.		
13	หัวหมู.....หัว				กก.		
14	ข้อยา				กก.		
15	หาง				กก.		
16	หนังหมู				กก.		
17	เค็มหนังหมู				กก.		
18	สันหมู				กก.		
19	แข็งสี่				กก.		
20	เค็มมันหมู				กก.		
21	เล็บหมูและเค็มมันหมู - ที่ตกตามพื้นห้อง				กก.		
	รวมน้ำหนัก	กก.				รวมทั้งสิ้น	กก.

ส่งชื่อ.....ผู้ส่ง.....ส่งชื่อ.....ผู้รับ

(ตำแหน่ง) หน.แผนกท่าและเก็บเนื้อ (ตำแหน่ง) หน.คลังเก็บเย็น

(ส่งชื่อ).....(ส่งชื่อ).....ใบสำคัญรับที่

(ตำแหน่ง) หน.แผนกบัญชีพัสดุ (ตำแหน่ง) หน.กองจัดหา

ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อโคประจำวัน	ที่
จาก แผนกทำและเก็บเนื้อ	วันที่
ถึง หน่วยจัดหาส่วนที่ 2	

ขอ นำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อโค ตามรายการและจำนวนดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	บรรจุถุงมาตรฐาน			ไม่บรรจุถุง		หมายเหตุ
		จำนวน ถุง	ขนาดบรรจุ	จำนวน กก.	นับ	จำนวน กก.	
1	เนื้อตะโพกวัว		ถุง .5 กก.			กก.	
2	เนื้อสันนอกวัว		ถุง .5 กก.			กก.	
3	เนื้อสันในวัว		ถุง .5 กก.			กก.	
4	เนื้อวัวบด		ถุง .5 กก.			กก.	
5	เนื้อวัวธรรมดา		ถุง .5 กก.			กก.	
6	เนื้อพื้นห้อง		ถุง .5 กก.			กก.	
7	เศษเนื้อ เอ		ถุง 1 กก.			กก.	
8	เศษเนื้อ บี		ถุง 1 กก.			กก.	
9	ไขมันวัว					กก.	
10	กระดูกวัว					กก.	
11	แข็งสี					กก.	
12	เศษกระดูกและเศษเนื้อ ที่ติดพังผืดที่ตกตามพื้นห้อง					กก.	
	รวมน้ำหนัก	กก.				รวมทั้งสิ้น	กก.

ลงชื่อ ผู้ส่ง ลงชื่อ ผู้รับ
 (ตำแหน่ง) ทน. แผนกทำและเก็บเนื้อ (ตำแหน่ง) ทน.คลังเก็บเย็น

(ลงชื่อ) (ลงชื่อ) ใบสำคัญรับที่
 (ตำแหน่ง) ทน.แผนกบัญชีพัสดุ (ตำแหน่ง) ทน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2

ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อกระป๋องประจำวัน	ที่
จาก บริการทำและเก็บเนื้อ	วันที่
ถึง หน่วยจัดหาส่วนที่ 2	

ขอ นำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อกระป๋อง ตามรายการและจำนวนดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน ถุง	บรรจุถุงมาตรฐาน		ไม่บรรจุถุง		หมายเหตุ
			ขนาดบรรจุ	จำนวน กก.	นับ	จำนวน กก.	
1	เนื้อสะโพกกระป๋อง		ถุง .5 กก.		กก.		
2	เนื้อสันนอกกระป๋อง		ถุง .5 กก.		กก.		
3	เนื้อสันในกระป๋อง		ถุง .5 กก.		กก.		
4	เนื้อกระป๋องบด		ถุง .5 กก.		กก.		
5	เนื้อกระป๋องธรรมดา		ถุง .5 กก.		กก.		
6	เนื้อพื้ทอ้ง		ถุง .5 กก.		กก.		
7	เค็ชเนื้อ เอ		ถุง 1 กก.		กก.		
8	เค็ชเนื้อ บี		ถุง 1 กก.		กก.		
9	ไขมันกระป๋อง				กก.		
10	กระดุกกระป๋อง				กก.		
11	แข็งสี่				กก.		
12	ฟ้งซี่ด				กก.		
13	เค็ชกระดุกและเค็ชเนื้อ- ติดฟ้งซี่ดที่ตกตามพื้นห้อง				กก.		
	รวมน้ำหนัก	กก.				รวมทั้งอื่น	กก.

ลงชื่อ ผู้ส่ง ลงชื่อ ผู้รับ
(ตำแหน่ง) หน.บริการทำและเก็บเนื้อ (ตำแหน่ง) หน.คลังเก็บเย็น

(ลงชื่อ) (ลงชื่อ) ใบสำคัญรับที่
(ตำแหน่ง) หน.บริการบัญชีฟ้งซี่ด (ตำแหน่ง) หน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2

ใบนำส่งซากชำแหละ/เครื่องใน										ที่											
บริการทำและเก็บเนื้อ					ถึง หน่วยจัดหาส่วนที่ 2					วันที่											
ของส่งซากชำแหละของ <input type="checkbox"/> ลูกร (เป็นตัว) <input type="checkbox"/> โค (เป็นซีก) <input type="checkbox"/> กระบือ (เป็นซีก) ตั้งรายละเอียดต่อไปนี้																					
ตอนที่ 1 ซากชำแหละ						รวม						ตัว/ซีก						น้ำหนักรวม		กก.	
นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่	นน.	ที่		
26		51		76		101		126		151		176		201		226					
27		52		77		102		127		152		177		202		227					
28		53		78		103		128		153		178		203		228					
29		54		79		104		129		154		179		204		229					
30		55		80		105		130		155		180		205		230					
31		56		81		106		131		156		181		206		231					
32		57		82		107		132		157		182		207		232					
33		58		83		108		133		158		183		208		233					
34		59		84		109		134		159		184		209		234					
35		60		85		110		135		160		185		210		235					
36		61		86		111		136		161		186		211		236					
37		62		87		112		137		162		187		212		237					
38		63		88		113		138		163		188		213		238					
39		64		89		114		139		164		189		214		239					
40		65		90		115		140		165		190		215		240					
41		66		91		116		141		166		191		216		241					
42		67		92		117		142		167		192		217		242					
43		68		93		118		143		168		193		218		243					
44		69		94		119		144		169		194		219		244					
45		70		95		120		145		170		195		220		245					
46		71		96		121		146		171		196		221		246					
47		72		97		122		147		172		197		222		247					
48		73		98		123		148		173		198		223		248					
49		74		99		124		149		174		199		224		249					
50		75		100		125		150		175		200		225		250					
ตอนที่ 2 เครื่องใน										น้ำหนักรวม								กก.			
รายการ				จำนวน		นน.		ลำดับ		รายการ				จำนวน		นน.					
ครบชุด								8		นม											
ไล่ใหญ่								9		กระเพาะ											
ไล่เล็ก								10													
ไล่อ่อน								11													
หัวใจ								12													
ปอด								13													
ตับ								14													
(ลงชื่อ).....ผู้ส่ง										(ลงชื่อ).....ผู้รับ											
(ตำแหน่ง) นน.บริการทำและเก็บเนื้อ										(ตำแหน่ง) นน.คลังเก็บเป็น											
(ลงชื่อ).....				(ลงชื่อ).....		(ลงชื่อ).....		(ลงชื่อ).....		(ลงชื่อ).....				(ลงชื่อ).....		(ลงชื่อ).....					
(ตำแหน่ง) นน.บริการปศุสัตว์				(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2		(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2		(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2		(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2				(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2		(ตำแหน่ง) นน.หน่วยจัดหาส่วนที่ 2					
										ที่ใบสำคัญรับ											

รายงานผลการผลิตซากสัตว์

ที่

เรียน หก. กองผลิต อสร บ้านโป่ง

ขอรายงานผลการผลิตซากสัตว์ ประจำวันที่.... เดือน..... พ.ศ..... มีดังนี้

ลำดับ	รายชื่อเจ้าของสัตว์	จำนวนของซากสัตว์ที่ฆ่า			จำนวนและชนิดของโรคที่ต้องทำลาย	หมายเหตุ
		โค	กระบือ	สุกร		
	ประเภทโรงงานรับซื้อซากและสัตว์เป็นของโรงงาน					
	ประเภทพ่อค้าจ้างฆ่า					

เรียน ผจก. ผรง. อสร บ้านโป่ง

เพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไปด้วย

(ลงชื่อ)

หก. กองผลิต

...../...../.....

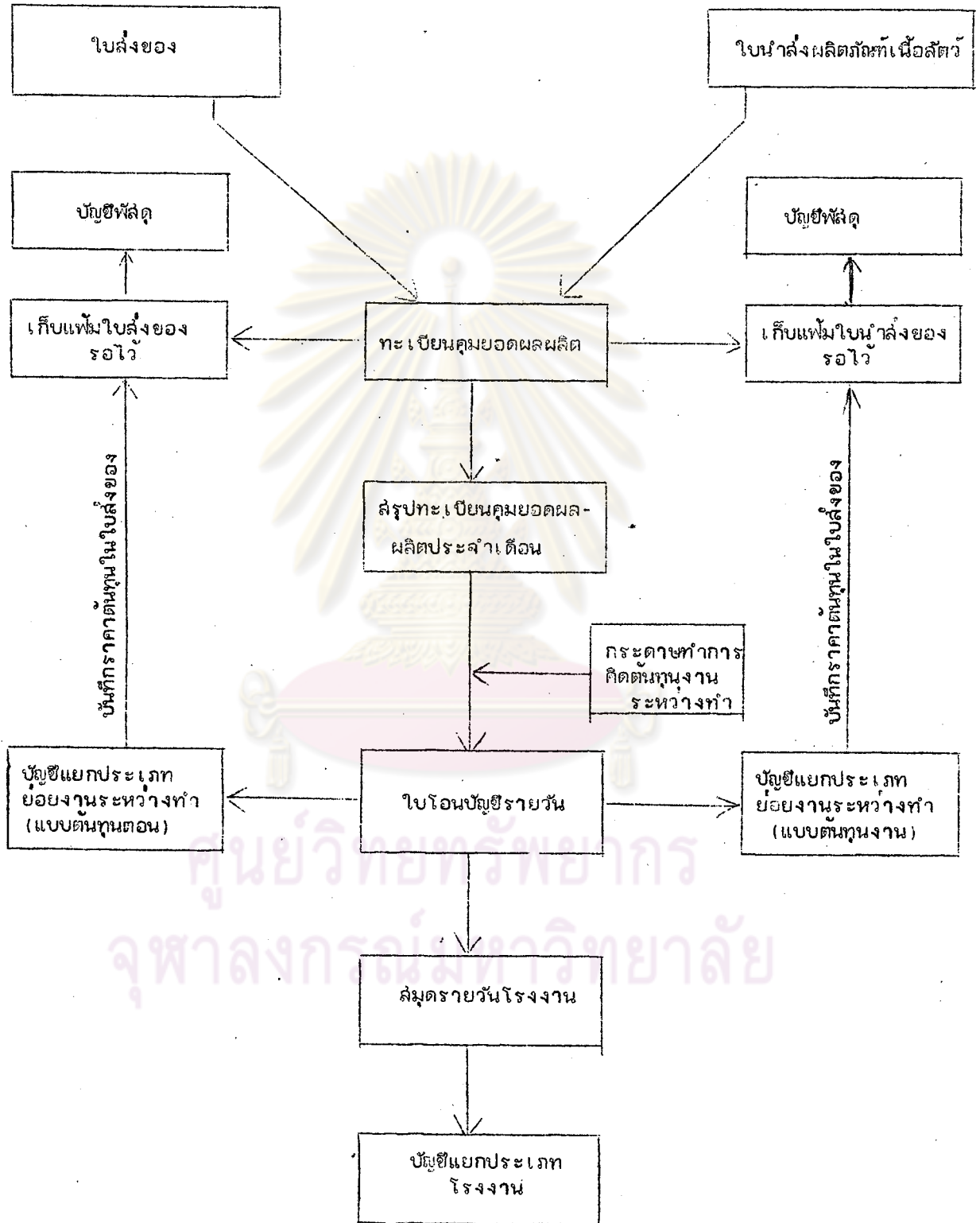
(ลงชื่อ)

หม. แผนกผลิตเนื้อสัตว์

...../...../.....

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. แสดงวิธีการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ



แผนภูมิที่ 11

4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูป
- 4.1 ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อกระบือประจำวัน
 - 4.2 ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อโคประจำวัน
 - 4.3 ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อหมูประจำวัน
 - 4.4 ใบนำส่งซากชำแหละและเครื่องใน
 - 4.5 รายงานผลการผลิตซากสัตว์
 - 4.6 ทะเบียนคุมยอดผลผลิตประจำเดือน
 - 4.7 สรุบทะเบียนคุมยอดผลผลิตประจำเดือน
 - 4.8 รายงานผลการผลิต (เฉพาะสินค้าสำเร็จรูป)
 - 4.9 ใบโอนบัญชีรายวัน
 - 4.10 ใบสั่งของ (ภายในองค์การ)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปส่งให้สำนักงานใหญ่ราชดำเนิน

วิธีการเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปส่งให้สำนักงานใหญ่ราชดำเนินนั้น กำหนดขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ ซึ่งส่งไปให้สำนักงานใหญ่ราชดำเนินจำหน่ายให้แก่ลูกค้า โดยมีจุดเริ่มต้นจากสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ เก็บอยู่ในคลังสินค้าในความรับผิดชอบของกองคลังพัสดุ ฝ่ายโรงงาน ซึ่งเป็นผู้ดำเนินการเบิกจ่ายสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จเพื่อจำหน่าย ณ ที่โรงงาน หรือส่งที่สำนักงานใหญ่ราชดำเนิน วิธีการเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปจะแยกออกเป็น

1. หลักมูลฐานของการควบคุมสินค้าสำเร็จรูปหรือผลพลอยได้ที่สำเร็จเกี่ยวกับกาเบิกจ่ายไปขายหรือจำหน่าย
2. วิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จที่ได้เบิกจ่ายไปขายหรือจำหน่าย
3. แผนภูมิการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จที่ได้เบิกจ่ายไปขายหรือจำหน่าย
4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปส่งสำนักงานใหญ่ราชดำเนิน

1. หลักมูลฐานของการควบคุมสินค้าสำเร็จรูปหรือผลพลอยได้ที่สำเร็จเกี่ยวกับกาเบิกจ่ายไปขายหรือจำหน่าย

1.1 เพื่อให้มีการควบคุมที่ดีสำหรับสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตสำเร็จในความรับผิดชอบของกองคลังพัสดุ ฝ่ายโรงงาน เมื่อมีการเบิกจ่ายเพื่อนำไปขาย ณ ที่โรงงาน หรือเบิกจ่ายเพื่อนำส่งสำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน ให้ถือปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ อลสร ที่ได้กำหนดไว้แล้ว

1.2 เป็นหน้าที่ของกองคลังพัสดุที่จะต้องส่งสำเนาหลักฐานแสดงการเบิกจ่ายสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จออกจากคลังเก็บ เพื่อนำไปขาย ณ ที่โรงงาน หรือเพื่อนำส่งสำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน ให้กองการเงินและบัญชี อลสร 2 ชุด ทุกครั้ง ทันทีที่ได้จ่ายของแล้ว

2. วิธีการบันทึกต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จที่ได้เบิกไปขาย

2.1 การขายสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จที่ได้เบิกไปเพื่อขาย ณ โรงงาน ถือว่าเป็นการล้างสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จดังกล่าวนี้ให้สำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน และการขายก็ถือว่าเป็นการขายในนามสำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน

2.2 การควบคุมสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จซึ่งควบคุมรายละเอียดแต่ละชนิด โดยแผนกทรัพย์สินนั้น เมื่อได้มีการเบิกจ่ายออกไปเพื่อขายที่สำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน ก็ให้บันทึก ราคาต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จที่ได้เบิกจ่ายออกไปนี้ตามราคาตัวเฉลี่ย โดยใช้ทศนิยม 5 ตำแหน่ง (ดูแผนภูมิการควบคุมการขายที่สำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน)

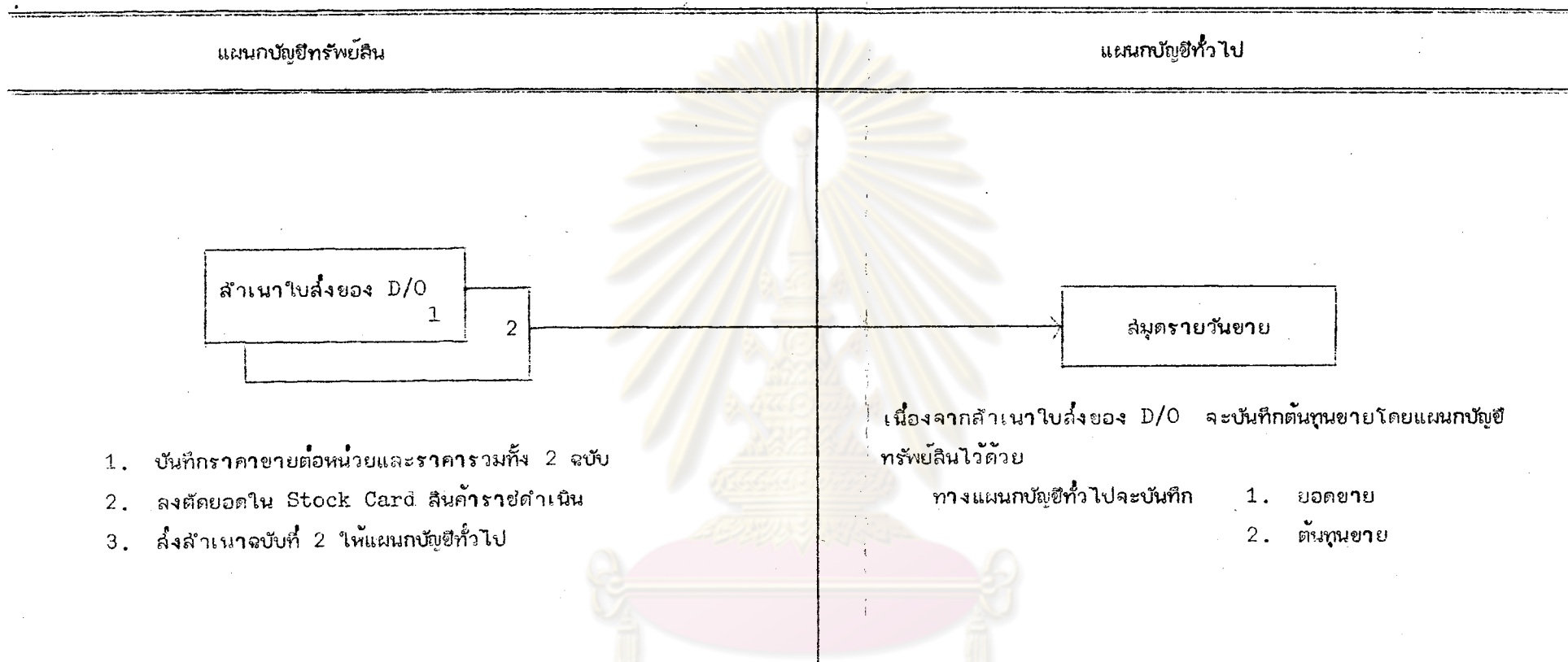
2.3 การเบิกสินค้าจากกองคลังพัสดุ ฝ่ายโรงงาน กรณีที่เบิกจ่ายเพื่อขาย ณ โรงงาน จะใช้หลักฐานใบสั่งของ (D/O) และใบเบิกจ่ายพัสดุในกรณีที่เบิกเพื่อใช้ในการทดลองของ กองควบคุมคุณภาพส่วนที่ส่งให้สำนักงานใหญ่ จะใช้หลักฐานใบเบิกจ่ายสินค้าจาก อลส์ บ้านโป่ง (รูปที่ 45) การเบิกสินค้าไม่ว่าจะเบิกจ่ายเพื่อขาย ณ ที่โรงงานหรือส่งสำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน จะต้องผ่านทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำเร็จทุกรายการ ซึ่งจะแยกกันควบคุมเป็น 2 ทะเบียน คือ ทะเบียนคุมการจ่ายเพื่อขาย ณ ที่โรงงานทะเบียนหนึ่ง (รูปที่ 46) และอีกทะเบียนหนึ่งคุมการจ่าย เพื่อส่งให้สำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน (รูปที่ 47) (ดูแผนภูมิการควบคุมสินค้าสำเร็จรูปที่ได้ขายไป หรือจำหน่าย)

2.4 สินค้าตัวอย่าง สินค้าเสื่อมคุณภาพ และสินค้าวิจัยที่บ้านโป่ง เมื่อหน่วยต่าง ๆ รายงานแผนกบัญชีทรัพย์สินจะบันทึกราคาต่อหน่วยและราคาทุนรวม พร้อมทั้งขออนุมัติจากผู้อำนวยการ ลงบัญชีสินค้าคงเหลือและแจ้งให้แผนกบัญชีต้นทุนทราบ และแผนกบัญชีต้นทุนจะโอนให้แผนกบัญชีทั่วไป ทุกสิ้นเดือน (ดูแผนภูมิการบันทึกเกี่ยวกับสินค้าสูญเสียหน้าหนังสือที่บ้านโป่ง)

2.5 สินค้าตัวอย่าง สินค้าเสื่อมคุณภาพ และสินค้าวิจัยที่ราชดำเนิน แผนกบัญชีทรัพย์สินจะปฏิบัติเช่นข้อ 2.4 แต่จะแจ้งให้แผนกบัญชีทั่วไปทราบเพื่อบันทึกรายการต่อไป (ดูแผนภูมิ บันทึกเกี่ยวกับสินค้าสูญเสียหน้าหนังสือที่ราชดำเนิน)

2.6 การปิดยอดในทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตให้ครบถ้วนทุกสิ้นเดือน

การควบคุมการขายที่สำนักงานใหญ่ รายไตรมาส



ทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำโรง (บ้านโป่ง)
 องค์กรผลิตอาหารสำโรงรูป
 ประจำเดือนพ.ศ.....

พ.ศ.	หลักฐาน การจ่าย	ราคาต้นทุน ณ โรงงาน รวม	ประเภทของผลิตภัณฑ์								หมายเหตุ
			อาหารสำ- โรงรูป	น้ำส้ม ลำยู่	อาหารแห้ง และเครื่อง แกงแห้ง	เส้นบึงรบ และเส้นบึง ล้นาม	เส้นบึง ล้นัง	เนื้อสัตว์สด	อาหารกึ่ง สำโรงรูป	ซากสัตว์	

ศูนย์วิทยพักร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำเร็จ (รั้งค่าเนิน)

รูปที่ 47

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

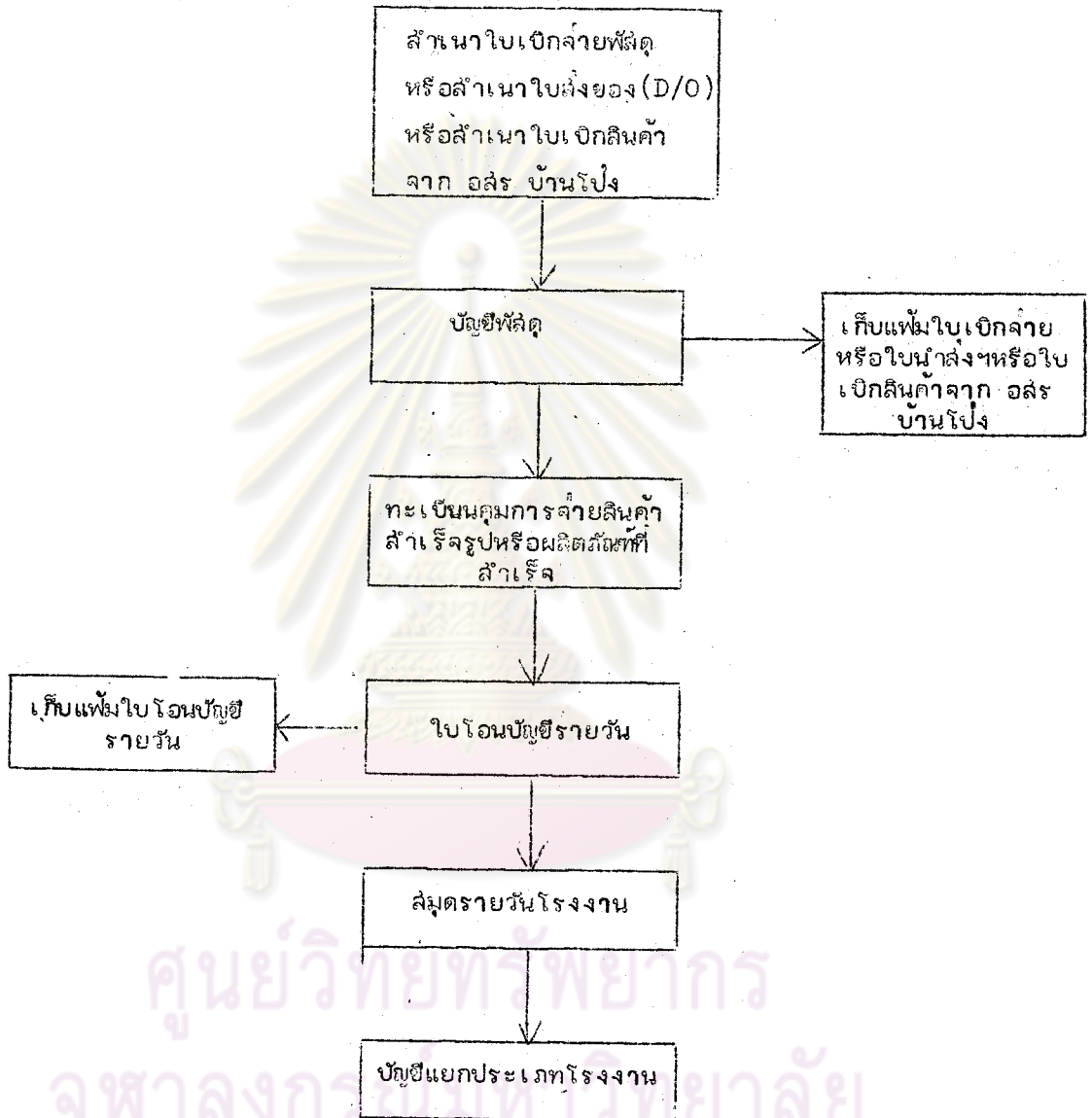
ประจำเดือน..... พ.ศ.....

พ.ศ.	หลักฐาน การจ่าย	ราคาต้นทุน ณ โรงงาน รวม	ประเภทของผลิตภัณฑ์								หมายเหตุ	
			อาหาร สำเร็จรูป	น้ำดื่ม สำเร็จรูป	อาหารแห้ง และ เครื่อง แกงแห้ง	เสบียงรบ และ เเสบียง สำนาม	เสบียงสุนัข	เนื้อสัตว์สด	อาหารกึ่ง สำเร็จรูป	ซากสัตว์		

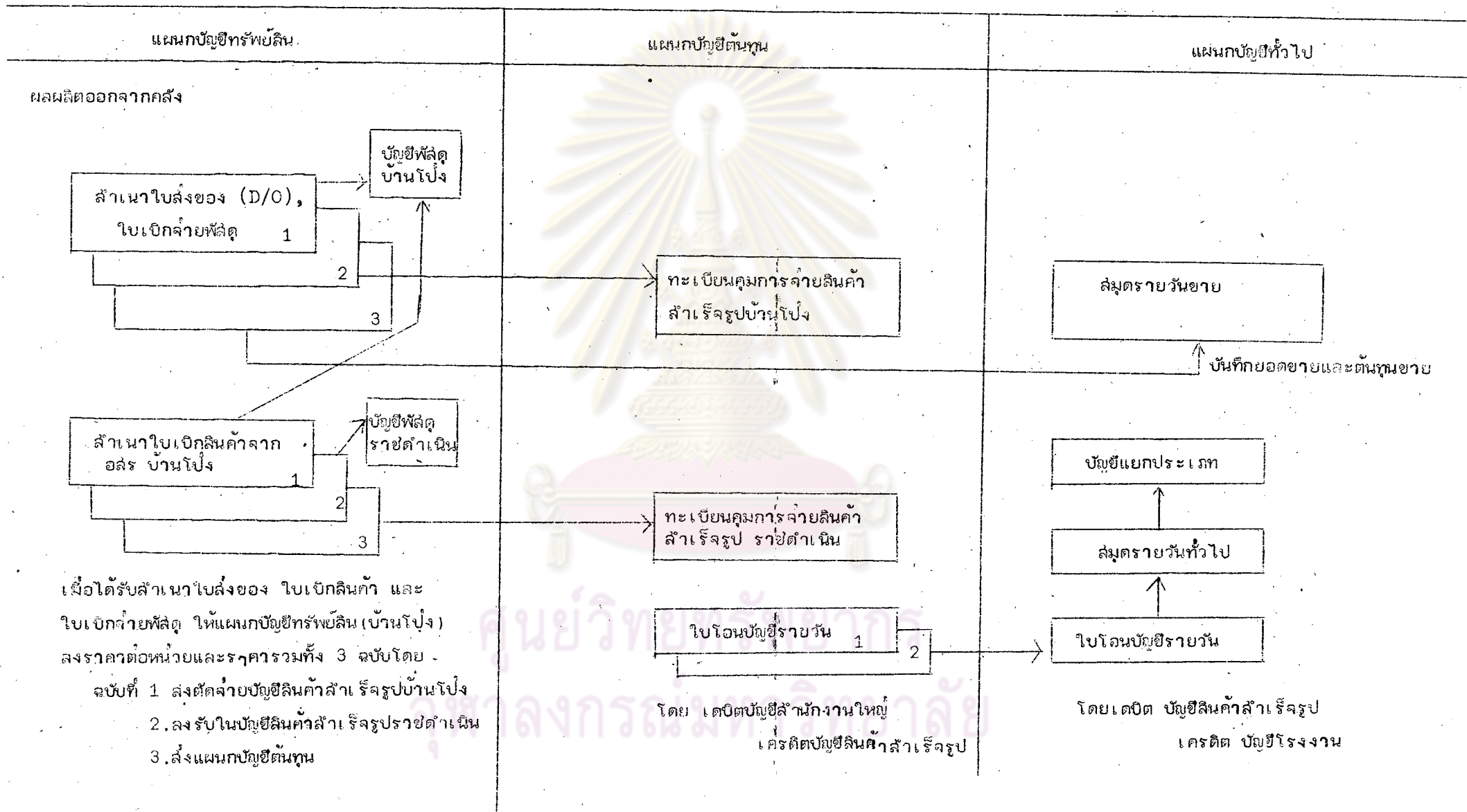
ศูนย์วิทยทรัพยากร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. การบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จได้เปิดไปขายหรือจำหน่าย

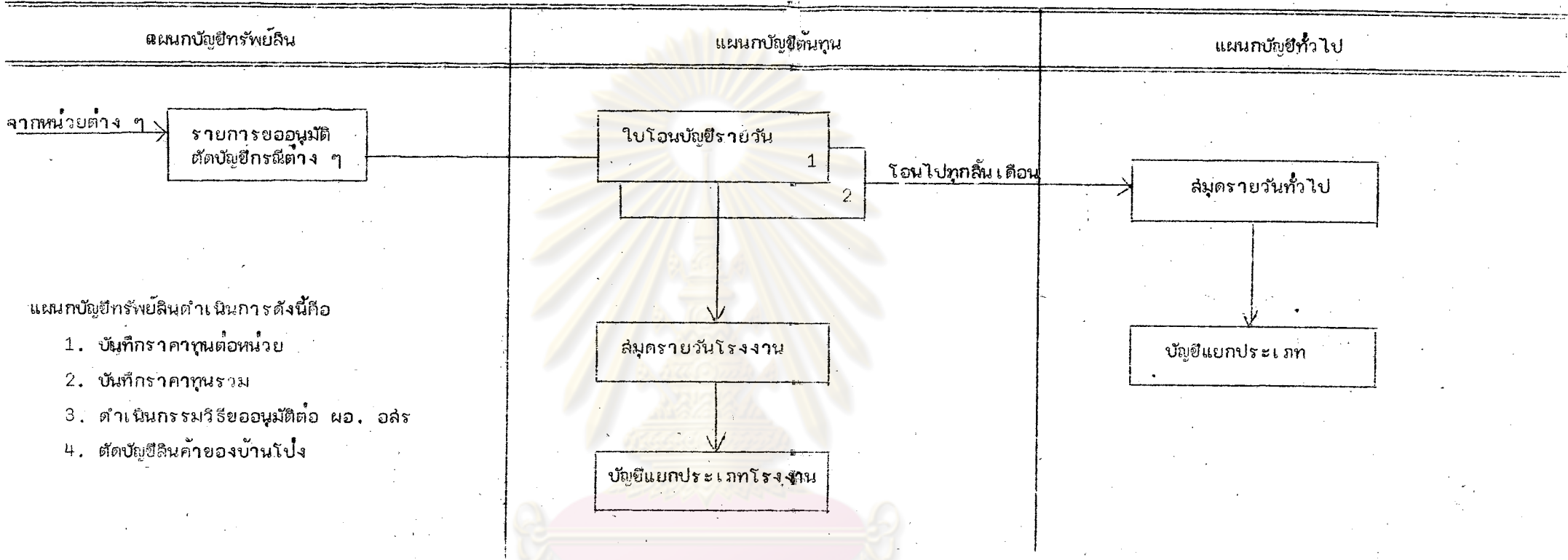


แผนภูมิที่ 13



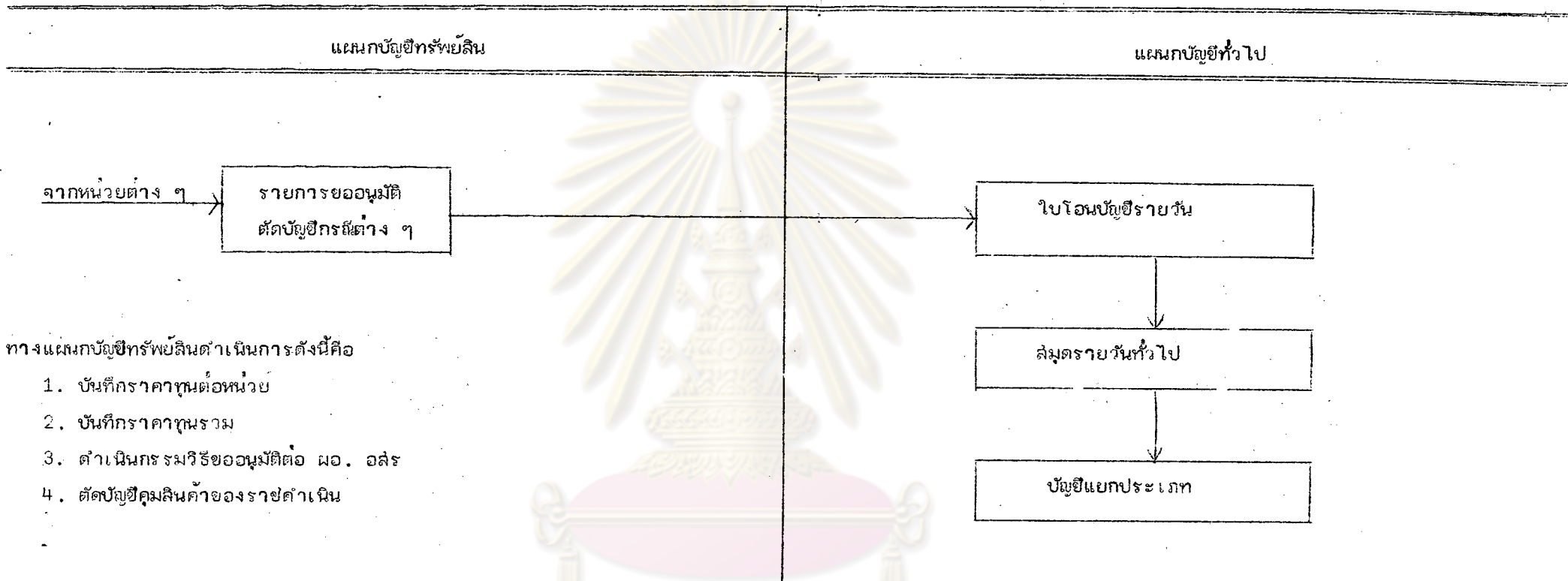
แผนภูมิที่ 14

การบันทึกเกี่ยวกับสินค้าสูญเสียน้ำหนัก เลื่อมคุณภาพ สินค้าตัวอย่าง และสินค้าวิจัยที่บ้านโป่ง



แผนภูมิที่ 15

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



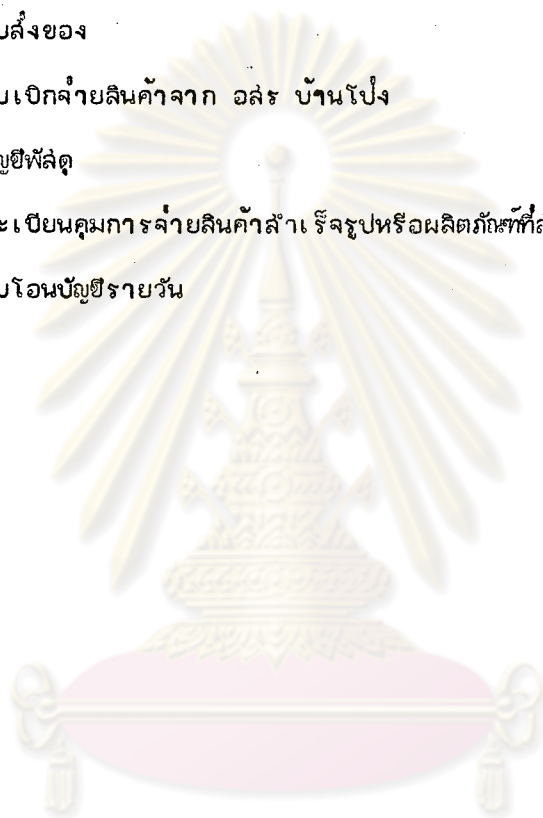
ทางแผนกบัญชีทรัพย์สินดำเนินการดังนี้คือ

1. บันทึกราคาทุนต่อหน่วย
2. บันทึกราคาทุนรวม
3. ดำเนินกรรมวิธีขออนุมัติต่อ ผอ. อสร
4. ตัดบัญชีคุมสินค้าของราชดำเนิน

แผนภูมิที่ 16

4. แบบฟอร์มบัญชี ทะเบียน และเอกสารประกอบการลงบัญชีเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปส่ง
สำนักงานใหญ่ รายไตรมาส

- 4.1 ใบเบิกจ่ายพัสดุ
- 4.2 ใบสั่งของ
- 4.3 ใบเบิกจ่ายสินค้าจาก อสร บ้านโป่ง
- 4.4 บัญชีพัสดุ
- 4.5 ทะเบียนคุมการจ่ายสินค้าสำเร็จรูปหรือผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จ
- 4.6 ใบโอนบัญชีรายวัน



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การบันทึกบัญชีและการรายงาน แบ่งออกเป็น

1. หลักมูลฐานทางการบัญชีโดยทั่วไป

1.1 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปราคาต่ำเดิมถือเป็นสำนักงานใหญ่ ซึ่งมีแผนกบัญชีทั่วไปรับผิดชอบในการจัดทำระบบบัญชีการเงิน (Financial Account)

1.2 ฝ่ายโรงงาน อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี ถือเป็นสำนักงานสาขา ซึ่งมีแผนกบัญชีต้นทุน และแผนกบัญชีทรัพย์สิน ร่วมกันรับผิดชอบในการจัดทำระบบบัญชีต้นทุน (Cost Accounting)

1.3 ความสัมพันธ์ระหว่างระบบบัญชีการเงินกับระบบบัญชีต้นทุนตามลักษณะบัญชีสำนักงานใหญ่ และสำนักงานสาขานั้น จะต้องมีการติดต่อประสานงานทางการบัญชี โดยใช้บัญชีกระแสรายวันระหว่างกัน คือ ในบัญชีแยกประเภททั่วไปของระบบบัญชีการเงินจะมีบัญชีโรงงาน และในบัญชีแยกประเภทโรงงานของระบบบัญชีต้นทุนจะมีบัญชีสำนักงานใหญ่ ราคาต่ำเดิม ทั้งสองบัญชีจะต้องมียอดตรงกันอยู่เสมอในลักษณะเป็นบัญชีตรงกันข้ามกัน¹ (Contra Accounts)

1.4 แผนกบัญชีทั่วไป หน้าที่คุมบัญชีทรัพย์สินถาวรทั้งสิ้นขององค์การทั้งที่เป็นส่วนของสำนักงานใหญ่และฝ่ายโรงงาน รวมทั้งหน้าที่ในการคิดค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินถาวรของฝ่ายโรงงานประจำเดือน โดยแผนกบัญชีทั่วไปดำเนินการโอนค่าเสื่อมราคาไปให้แผนกบัญชีต้นทุน

1.5 การโอนรายการทางบัญชีระหว่างระบบบัญชีการเงินกับระบบบัญชีต้นทุน ให้ใช้ใบโอนบัญชีรายวันรายการต่อรายการ และให้มีสำเนาหลักฐานที่เกี่ยวข้องแนบใบโอนรายการทางบัญชีรายวันไว้ด้วย²

¹ ใ้ญ่แยะ สนิทวงศ์ ณ ออยุธยา, "การบัญชีต้นทุน" โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, หน้า 104.

² สัจเจียน อินทรวีชัย, บัญชีต้นทุน, โรงพิมพ์วิวัฒนาพิมพ์, 2512, หน้า 93.

1.6 การบันทึกรายการทางบัญชี กรณีเป็นเงินตราต่างประเทศ และเกิดผลต่างของอัตราแลกเปลี่ยน ถ้าเป็นค่าใช้จ่ายส่วนที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายโรงงาน ให้แผนกบัญชีทั่วไปโอนรายการไปให้แผนกบัญชีต้นทุนเป็นค่าใช้จ่ายโรงงานในเดือนที่เกิดผลต่างนั้น

1.7 ค่าใช้จ่ายฝ่ายโรงงาน รายการใดซึ่งตามระเบียบหรือตามหลักนิยมทางการบัญชี ถือเป็นค่าใช้จ่ายรอการตัดบัญชี เช่น ค่าใช้จ่ายในการวิจัยพัฒนา ค่าใช้จ่ายทดลองผลิต ค่าสิทธิในการผลิต เป็นต้น ให้แผนกบัญชีทั่วไปบันทึกรายการไว้ในบัญชีแยกประเภททั่วไปแล้วพิจารณาโอนรายการไปให้แผนกบัญชีต้นทุนค่า ผลิตการเมื่อถึงโอกาสแห่งการตัดบัญชี ตามระเบียบหรือตามหลักการบัญชี

1.8 หลักเกณฑ์การคำนวณค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินถาวร ถือเอาวันที่เริ่มใช้ทรัพย์สินนั้นเป็นเกณฑ์ โดยใช้วิธีเส้นตรง¹ ซึ่งคำนวณตามอัตราประมวลรัษฎากร และที่กระทรวงการคลังกำหนด

1.9 ในการตรวจนับของคงเหลือที่มีอยู่จริง ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของกองคลังพัสดุฝ่ายโรงงาน ตามเวลาที่กำหนดให้แผนกบัญชีทรัพย์สินจัดทำบัญชีรายละเอียดคงเหลือตามบัญชีที่บันทึกควบคุมไว้ ให้คณะกรรมการตรวจนับ

1.10 บัญชีปรับมูลค่าพัสดุ² กำหนดขึ้นเพื่อบันทึกรายการปรับปรุงมูลค่าพัสดุ ที่อาจจะแตกต่างกันเนื่องจากการสูญหายชำรุด และสูญเสียน้ำหนักตามสภาพการเก็บรักษา การดำเนินการเกี่ยวกับรายการทางบัญชีปรับมูลค่าพัสดุทุกครั้งจะต้องได้รับอนุมัติจากผู้อำนวยการก่อน

1.11 เมื่อถึงวาระแห่งการปิดบัญชีประจำปี ณ วันสิ้นงวดบัญชี ให้ดำเนินการเกี่ยวกับบัญชีปรับมูลค่าพัสดุดังนี้

1.11.1 บัญชีปรับมูลค่าพัสดุของระบบบัญชีต้นทุน ให้โอนไปยังบัญชีปรับมูลค่าของระบบบัญชีการเงิน

1.11.2 บัญชีปรับมูลค่าพัสดุของระบบบัญชีการเงิน ให้นำไปเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหารและการดำเนินงานซึ่งแสดงไว้ในงบกำไรขาดทุนขององค์การ

¹ เต็มศักดิ์ กฤษณามระ และวิไล วีระปรีัย ทฤษฎีการบัญชี, โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 363.

² เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, การบัญชีต้นทุน, โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 68.

1.12 วิธีการปฏิบัติในการลงบัญชี การปรับปรุง การปิดบัญชี และการจัดทำรายงาน นอกจากที่กล่าวมาแล้วในข้อ 1.1 - 1.11 ยังได้กล่าวไว้ในวิธีการบันทึกบัญชี เกี่ยวกับค่าวัสดุ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายโรงงาน และต้นทุนผลผลิตสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามหลักการบัญชีที่ยอมรับโดยทั่วไป

2. ตารางการบันทึกบัญชีแยกประเภทโรงงานกรณีต่าง ๆ

กรณี	บัญชีที่เดบิต	บัญชีที่เครดิต
การรับวัสดุ	501	801
	502	802
	504	
	505	
	506	
	507	
	508	
	การเบิกวัสดุใช้งาน	วัสดุทางตรง
วัสดุทางอ้อม		621
วัสดุทางอ้อม		631
		505
		506
		507
		508
จ่ายค่าแรงงานทางตรง		601
		802
คิดค่าแรงงานทางตรงเข้างาน	503	601

กรณี	บัญชีที่เดบิต	บัญชีที่เครดิต
จ่ายค่าใช้จ่ายโรงงานและคิดค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินถาวร	621 631	801 802
คิดค่าใช้จ่ายโรงงานเข้างาน	503	621 631
โอนงานระหว่างทำที่ผลิตเป็นสินค้าสำเร็จรูป	501 521	503
โอนงานระหว่างทำเป็นสินค้าเพื่อการวิจัยพัฒนาและทดลอง	531	503
โอนงานระหว่างทำเป็นต้นทุนรับจ้างฆ่าสัตว์และต้นทุนรับจ้างผลิต	701 702	503
เบิกสินค้าสำเร็จรูปจำหน่าย ณ ที่โรงงาน หรือส่งให้สำนักงานใหญ่ รายค่าเงินจำหน่าย	801	501 521
โอนต้นทุนรับจ้างฆ่าสัตว์และต้นทุนรับจ้างผลิตให้สำนักงานใหญ่ รายค่าเงิน	801	701 702
โอนสินค้าเพื่อการวิจัย พัฒนา และทดลอง เมื่อหมดอายุการทดลอง	631	531

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การบันทึกบัญชีแยกประเภทโรงงานที่ได้กำหนดไว้ตามตารางข้างต้นนี้ กำหนดไว้เป็นแนวทางในการปฏิบัติทางการบันทึกบัญชี กรณีนอกเหนือจากที่ได้กำหนดก็คงใช้หลักการบัญชีที่ยอมรับโดยทั่วไป

3. รายงานของแผนกบัญชีต้นทุน

ในตอนสิ้นเดือน แผนกบัญชีต้นทุนจะกระทบยอดบัญชีคุมพัสดุแต่ละบัญชีกับแผนกบัญชีทรัพย์สิน พร้อมทั้งจัดทำงบต้นทุนการผลิต และรายละเอียดต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของทุก ๆ ผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำการผลิตในงวดนั้นหน้าเสนอผู้อำนวยการ (รูปที่ 45) และจัดทำงบทดลองบัญชีต้นทุนโรงงานกระทบยอดเฉพาะบัญชีซึ่งแสดงรายการระหว่างกัน กับแผนกบัญชีทั่วไป เพื่อจัดทำงบกำไรขาดทุนและงบดุล เพื่อนำเสนอคณะกรรมการบริหารขององค์การต่อไป (ดูแผนภูมิการจัดทำรายงานของแผนกบัญชี)

รายงานของแผนกบัญชีต้นทุนกำหนดขึ้นเพื่อให้ประโยชน์แก่ผู้ใช้ข้อมูลสามารถแยกรายงานออกเป็น 3 ประเภทคือ

3.1 รายงานต้นทุนการผลิต ประกอบด้วยรายละเอียดต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่ผลิตได้ประจำเดือน

3.2 รายงานผลการใช้จ่าย ค่าใช้จ่ายฝ่ายโรงงาน ณ ระดับต่าง ๆ โดยจำแนกเป็นค่าใช้จ่ายแต่ละรายการ

3.3 งบทดลองและรายละเอียดประกอบรายการตามข้อ 3.1 และ 3.2 หน้าเสนอผู้อำนวยการในฐานะที่เป็นผู้บริหารขององค์การ ส่วนข้อ 3.3 เสนอแผนกบัญชีทั่วไปเพื่อนำไปจัดทำงบกำไรขาดทุน งบดุล ประจำเดือน

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

งบทันทุนการผลิต

สำหรับงวด เดือน สิ้นสุดวันที่..... เดือน พ.ศ.....

รายการ	แผนกผลิตเนื้อสัตว์		แผนกตัด แต่งเนื้อสัตว์	แผนกผลิต อาหารสำเร็จรูป	แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป			รวม
	มาเอง	รับจ้างมา			หมวดอาหาร กึ่งสำเร็จรูป	หมวดน้ำส้ม	หมวดอบแห้ง	
<u>วัตถุดิบในการผลิตโดยตรง</u>								
วัตถุดิบโดยตรง								
วัตถุดิบทางตรง								
รวม								
<u>ค่าแรงงานทางตรง</u>								
รวม								
<u>ค่าใช้จ่ายในการผลิต</u>								
ผลการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน								
ต้นทุนการผลิตงวดนี้								
<u>บวก</u> งานระหว่างทำต้นงวด								
<u>หัก</u> งานระหว่างทำปลายงวด								
ต้นทุนการผลิต (สินค้าสำเร็จรูป)								

กระดาดำทำการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน
 องค์กรผลิตอาหารสำเร็จรูป
 ประจำเดือน พ.ศ.....

รายการ	รวมเงิน (บาท)	แผนการผลิต						ส่วนสนับสนุนการผลิต						
		อาหาร สำเร็จ รูป	อาหาร กึ่งสำเร็จ รูป	อบแห้ง	น้ำส้ม	นมสด	ตัดแต่ง ข้าวและ เนื้อสัตว์	ฝ่ายอำนวยการ โรงงาน	กอง บริการ	กองคลัง พัสดุ	กองวิศวกรรม	กองควบคุมคุณภาพ	กอง ผลิต	
ยอดรวมจากทะเบียนคุมค่าใช้จ่าย การจัดสรรค่าใช้จ่ายส่วนสนับสนุนการผลิตเข้าแผนการผลิต														
- ฝ่ายอำนวยการ														
- กองบริการ														
- กองคลังพัสดุ														
- กองวิศวกรรม														
- กองควบคุมคุณภาพ														
- กองผลิต														
รวมค่าใช้จ่ายโรงงานเดือนนี้ (บาท)														
จำนวนชั่วโมงผลิตจริง เดือนนี้ (ชม.)														
อัตราค่าใช้จ่ายโรงงาน/ชั่วโมงแรงงานทางตรง														
								ผู้จัดทำ วันที่.....		ผู้ตรวจสอบ วันที่.....		ผู้อนุมัติ วันที่.....		

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ราคาทุนผลิตภัณฑ์
ประจำเดือน..... พ.ศ.....

ที่	รายการ	ค่าวัตถุดิบ ทางตรงต่อ หน่วย(บาท)	ค่าแรงงาน ทางตรงต่อ หน่วย(บาท)	ค่าใช้จ่าย โรงงานต่อ หน่วย(บาท)	ราคาทุน ต่อหน่วย (บาท)	ผลผลิต	ค่าวัตถุดิบ ทางตรง (บาท)	ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	ค่าใช้จ่าย โรงงาน (บาท)	รวม(บาท)	ราคาขาย ต่อหน่วย (บาท)

ศูนย์วิทยพัชกร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ราคาค่าผลิตภัณฑ.....
ประจำเดือน.....แผนกตัดแต่ง

รายการ	ค่าวัสดุ ทางตรงต่อ หน่วย	ค่าแรงงาน ทางตรงต่อ หน่วย	ค่าใช้จ่าย โรงงาน ต่อหน่วย	ราคาค่า ต่อหน่วย (บาท)	น้ำหนัก ห้าเหลี่ยม (กก.)	ราคาค่า			รวม	ราคาค่า โรงงานต่อ กก. (บาท)	ราคาขายต่อ กก. (บาท)	ราคาขาย (ต่อ) กก. ราคาค่า โรงงาน (บาท)
						ค่าวัสดุ ทางตรง (บาท)	ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	ค่าใช้จ่าย โรงงาน (บาท)				

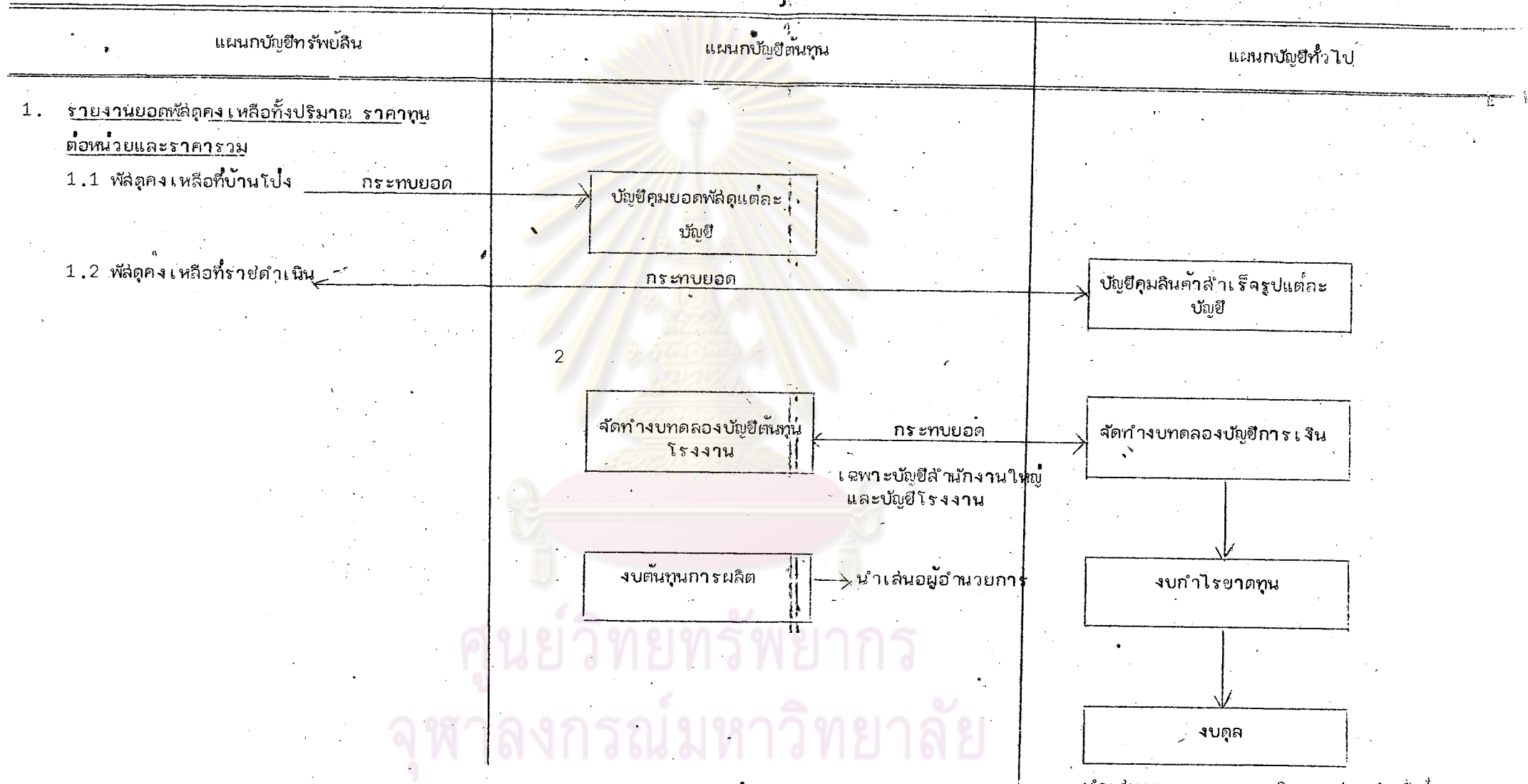
ศูนย์วิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ราคาทุนผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง
ประจำเดือน..... พ.ศ.....

ที่	รายการ	ขนาด บรรจุ	ผลผลิต		ค่าวัสดุทาง ตรง (บาท)	ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	ค่าใช้จ่าย โรงงาน (บาท)	รวม (บาท)	ราคาทุนชิ้นโรงงานต่อ	
			กก.	ช่อง					กก. (บาท)	ช่อง (บาท)

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การจัดการรายงานของแผนกบัญชี



แผนภูมิที่ 17

นำเสนอคณะกรรมการบริหาร ประจำเดือน

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. แบบฟอร์มการบัญชีต้นทุนและการรายงานทางบัญชีต้นทุน

- 4.1 สุ่มตรายวันโรงงาน (รูปที่ 49)
- 4.2 บัญชีแยกประเภทโรงงาน (รูปที่ 50)
- 4.3 บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำ (ระบบต้นทุนตอน) (รูปที่ 51)
- 4.4 บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำ (ระบบต้นทุนงาน) (รูปที่ 52)
- 4.5 งบทดลอง (รูปที่ 53)
- 4.6 รายงานผลการใช้วัสดุทางตรงและทางอ้อม (รูปที่ 54)
- 4.7 รายงานผลการจ่ายค่าแรงงานทางตรงและทางอ้อม (รูปที่ 55)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สมุดรายวันโรงงาน
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

พ.ศ. เดือน วันที่	ที่ เอกสาร	รายการ	หน้า บัญชี	เดบิต	เครดิต
 <p>ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>					

บัญชีแยกประเภทโรงงาน
องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

รหัส

บัญชี

พ.ศ..... เดือน วันที่	รายการ	หน้า บัญชี	เดบิต	เครดิต	คงเหลือ
 <p>ศูนย์วิทยพัชการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>					

ใบสั่งงานผลิตที่
เลขงานย่อยที่

บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำ

รหัส

เฉพาะระบบต้นทุนตอน

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป


งานผลิต แผนก.....

พ.ศ. เดือน วันที่	รายการ	หน้า บัญชี	ค่าวัสดุ ทางตรง	ค่าแรงงาน ทางตรง	ค่าใช้จ่าย การผลิต	รวมเงิน (บาท)
 <p>ศูนย์วิทยการพยาบาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>						

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

งบทดลอง

ณ วันที่..... เดือน พ.ศ.....

(1) ลำดับ	(2) ชื่อบัญชี	(3) เดบิต	(4) เครดิต
			

ขอรับรองว่างบทดลองนี้ได้จัดทำโดยถูกต้อง

ลายมือชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง หน.แผนกบัญชีต้นทุน

ลายมือชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง หก.กองการเงินฯ

รายงานผลการใช้วัสดุทางตรงและทางอ้อม
 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป
 ประจำปี..... พ.ศ.....

ลำดับ	รายการ	วัสดุทางตรง (บาท)	วัสดุทางอ้อม (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป			
2	แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป หมวดน้ำส้ม หมวดอบแห้ง			
3	แผนกผลิตเนื้อสัตว์			
4	แผนกตัดแต่งเนื้อ			
5	ฝ่ายอำนวยการ			
6	กองบริการ			
7	กองพัสดุ			
8	กองวิศวกรรม			
9	กองผลิต			
10	กองควบคุมคุณภาพ			
	รวม			

รายงานผลการจ่ายค่าแรงงานทางตรงและทางอ้อม

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ประจำเดือน..... พ.ศ.....

ที่	รายการ	ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	ค่าแรงงาน ทางอ้อม (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป			
2	แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป หมวดอาหารกึ่งสำเร็จรูป หมวดน้ำส้ม หมวดอบแห้ง			
3	แผนกผลิตเนื้อสัตว์			
4	แผนกตัดแต่งเนื้อ			
5	ฝ่ายอำนวยการ			
6	กองบริการ			
7	กองพัสดุ			
8	กองวิศวกรรม			
9	กองผลิต			
10	กองควบคุมคุณภาพ			
	รวม			

ประโยชน์ที่ได้รับจากระบบบัญชีต้นทุนใหม่

1. ให้ข้อมูลทางด้านต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้องและต่อเนื่อง เป็นประจำเดือน ซึ่งผู้บริหารสามารถนำไปวางแผนควบคุมวิเคราะห์และตัดสินใจ ปรับปรุงแก้ไขงาน และข้อบกพร่องต่าง ๆ ได้ทันทีทั้งนี้ ในลักษณะการบัญชีเพื่อการจัดการ (Managerial Accounts)
2. สามารถควบคุมค่าใช้จ่ายของฝ่ายโรงงานได้ถึงระดับแผนกสำหรับกองผลิต และระดับกองสำหรับหน่วยงานสนับสนุนการผลิต โดยทราบว่าค่าใช้จ่ายของหน่วยงานใดเป็นเท่าใด ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการควบคุมต้นทุนได้โดยใกล้ชิด และพิจารณาลดต้นทุนการผลิตที่ไม่จำเป็น นอกจากนี้ยังจะทำให้แผนกงานต่าง ๆ ได้เห็นความสำคัญของแผนกงานของตนซึ่งอาจมีบทบาทช่วยลดต้นทุนการผลิต วิธีการทางบัญชีเช่นนี้เรียกว่า การบัญชีตามความรับผิดชอบ (Responsibility Accounting หรือ Activity Accounting) อันจะเป็นประโยชน์ประการสำคัญทางด้าน การจัดการระบบงบประมาณขององค์การเพื่อส่วนรวม
3. เป็นแหล่งข้อมูลที่จะนำไปจัดทำงบประมาณปฏิบัติการผลิตของฝ่ายโรงงาน และจัดการงบประมาณต้นทุนได้เป็นอย่างดี
4. สามารถแยกปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องให้ทราบว่า ปัจจัยชนิดใดที่ควบคุมได้ และปัจจัยชนิดใดที่ควบคุมไม่ได้ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์แห่งการลดต้นทุนการผลิต
5. มีบัญชีคุมยอด (Controlling Account) สามารถควบคุมพัสดุและของคงเหลือที่ใช้ในการผลิตและสนับสนุนการผลิตได้แน่นอนและรัดกุมยิ่งขึ้น
6. สามารถสอบถามภายในกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อความถูกต้องของข้อมูลได้อย่างสม่ำเสมอ
7. เป็นแนวทางในการพัฒนาระบบบัญชีไปสู่ระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน และการใช้คอมพิวเตอร์ในการควบคุมการผลิต

ข้อเสนอแนะที่ควรปฏิบัติ

เนื่องจากการเสนอระบบบัญชีต้นทุนในระบบใหม่ยังมิได้สมบูรณ์แบบทั้งหมด การที่เสนอระบบบัญชีต้นทุนใหม่ให้ถือปฏิบัติจะได้รับประโยชน์จากเหตุผลดังกล่าวแล้ว ในระบบบัญชีต้นทุนแบบใหม่ที่ใช้ระบบต้นทุนเต็ม (Absorbtion Costing) โดยการบันทึกแบบวิธีบันทึกต้นทุนจริง (Actual Cost) ซึ่งส่งผลทำให้เกิดข้อบกพร่องหลายประการ

ข้อบกพร่องของระบบบัญชีต้นทุนในระบบใหม่ ได้แก่

1. การบันทึกทางด้านค่าแรงงานทางตรงจะบันทึกตามจริง และคำนวณอัตราค่าแรงเฉลี่ยที่จะคิดเข้างานโดยใช้จำนวนทำงานจริงในแต่ละเดือนเป็นตัวหาร ในเดือนใดมีวันหยุดมากทำให้วันทำงานเหลือน้อย อัตราค่าแรงเฉลี่ยต่อวันก็จะสูงในเดือนนั้นในขณะที่เดือนที่มีวันหยุดน้อยอัตราค่าแรงเฉลี่ยต่อวันจะต่ำ จะส่งผลทำให้ต้นทุนต่อหน่วยในแต่ละเดือนสูงต่ำไปตามปริมาณวันทำงานจริงในแต่ละเดือนนั้น
2. การบันทึกทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงานจะบันทึกตามค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจริงซึ่งจะมีผลทำให้ต้นทุนต่อหน่วยของผลผลิตต่างกันอยู่เสมอ เพราะค่าใช้จ่ายโรงงานมีความสัมพันธ์กับปริมาณผลผลิตในลักษณะต่าง ๆ กันตามลักษณะของค่าใช้จ่าย การที่ใช้ค่าใช้จ่ายจริงที่เกิดขึ้นแต่ละเดือนมาคิดเป็นต้นทุนการผลิต นอกจากจะทำให้ต้นทุนต่อหน่วยต่างกัน ในกรณีที่ปริมาณการผลิตแต่ละเดือนไม่เท่ากันแล้วยังทำให้ต้นทุนที่หามาได้เป็นต้นทุนที่ไม่ถูกต้องและยุติธรรมด้วย

จากข้อบกพร่องที่กล่าวมาแล้วข้างต้น องค์การผลิอาหารสำเร็จรูปควรจะบันทึกต้นทุนตามวิธีบันทึกต้นทุนจริง (Actual Cost) ไปก่อนอย่างน้อย 2 ปีการบัญชี ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ปฏิบัติสามารถเข้าใจวิธีการปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และในระยะต่อมาควรใช้แรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายโรงงานตามอัตราที่ประมาณขึ้นล่วงหน้า โดยใช้วิธีการดังต่อไปนี้

1. ทางด้านค่าแรงงานทางตรง ควรคิดตามอัตราค่าจ้างผล ณ วันต้นงวด และอัตราค่าแรงงานที่เป็นจริง เพื่อให้ได้ค่าแรงงานทางตรงที่ประมาณว่าจะเกิดขึ้นในงวดนั้นแล้วหา วันสุทธิต่อปี (วันทำงานทั้งหมดหักด้วยวันหยุดต่าง ๆ ในหนึ่งปี) แล้วจึงหาอัตราค่าแรงงานทางตรงต่อ 1 ชั่วโมงตามรายแผนกที่แยกเอาไว้

2. ทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงานควรถือปฏิบัติดังนี้คือ กำหนดอัตราการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเป็นต้นทุนการผลิตไว้ล่วงหน้า เรียกว่า อัตราค่าใช้จ่ายโรงงานจัดสรร (Predetermined Factory Overhead Rate) และควรคิดอัตราค่าใช้จ่ายโรงงานจัดสรรตามรายแผนก

3. ผลแตกต่างระหว่างบัญชีคุมค่าแรงงานทางตรงจ่ายจริงกับบัญชีคุมค่าแรงงานทางตรงจัดสรร และบัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจ่ายจริงกับบัญชีคุมค่าใช้จ่ายโรงงานจัดสรร เมื่อสิ้นปี การบัญชีให้ปิดบัญชีไปเพิ่มหรือลดบัญชีต้นทุนขายในระบบบัญชีการเงินเกี่ยวกับการคำนวณกำไรขาดทุน

4. ควรจัดให้มีผู้ตรวจสอบภายใน เพื่อให้แน่ใจว่า

4.1 การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายที่วางไว้

4.2 บัญชีและรายงานต่าง ๆ แสดงผลงานอย่างถูกต้องและรวดเร็ว เพื่อแสดงให้เห็นว่า การควบคุมภายในขององค์กรนั้นเป็นไปอย่างดี และเพียงพอที่จะป้องกันทรัพย์สินขององค์กรจากการสูญเสียทั้งปวง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย