

**ФОРМЫ И СИСТЕМЫ ОПЛАТЫ ТРУДА В ГОРЕЦКОМ
ФИЛИАЛЕ ОАО «БУЛОЧНО-КОНДИТЕРСКАЯ
КОМПАНИЯ «ДОМОЧАЙ»**

И. В. ЛОБАНОВА, кандидат экономических наук, доцент
УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и
Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия»

В. И. ПОГОСТЕР, мастер производственных цехов
ОДО «Юлайн»

**FORMS AND SYSTEMS OF REMUNERATION IN GORKI
BRANCH OF JSC «DOMOCHAI BAKERY AND
CONFECTIONERY COMPANY»**

I. V. LOBANOVA, Candidate of economic sciences, Assistant professor
EE «Belarusian State of the orders of October revolution and Labor red
banner Agricultural Academy»

V. I. POGOSTER, production workshop foreman
Additional Liability Company «Iulain»

*В статье изучены формы и виды
сдельной оплаты труда, применяемой
на предприятии, особенности ее ис-
пользования на предприятии, а также
ее достоинства и недостатки.*

*Ключевые слова: организация
оплаты труда, форма и система
оплаты, сдельная и повременная фор-
мы оплаты труда, основное производ-
ство*

*The article examines the forms and
types of piecework wages used in the en-
terprise, the features of its use in the en-
terprise, as well as its advantages and
disadvantages.*

*Key words: organization of remu-
neration, form and system of payment,
piecework and time-based forms of re-
muneration, main production*

Введение. Согласно Трудовому Кодексу Республики Беларусь (ст. 57), заработная плата, которую наниматель обязан выплатить работнику за выполненную работу в зависимости от ее сложности, количества, качества, условий труда и квалификации работника с учетом фактически отработанного времени, а также за периоды, включаемые в рабочее время, является вознаграждением за труд [4].

Коммерческие организации самостоятельно решают вопрос о выборе форм и системы оплаты труда, исходя из технических условий производства, задач по объему выпуска продукции и номенклатуре

выпускаемой продукции, вида производства, особенностей технологического характера и организации производства, а также ряда других условий.

Сдельная форма оплаты труда применяется для многих видов деятельности, где работодателю важно мотивировать сотрудника за повышение производительности труда, а также где есть возможность вести количественный учет произведённых работником единиц продукции или выполненной работы.

Анализ источников. Теоретической и методологической основой для изучения формы оплаты труда на предприятии и формировании работникам предприятия расценок за продукцию послужили нормативные документы, труды отечественных ученых, иная имеющаяся в открытом доступе информация.

Методы исследования. Во время проведения исследования были использованы такие методы, как монографический, анализа и синтеза, системного подхода, расчетно-конструктивный, абстрактно-логический.

Основная часть. При организации оплаты труда работников в коммерческих организациях существенное значение отводится выбору её формы и системе, при постоянном усовершенствовании последних для увеличения взаимодействия с результатом труда в организации, т.е. форма оплаты труда связывает меру труда работника с конкретной мерой оплаты за труд [3].

Оплата труда работников Горецкого филиала ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» осуществляется в соответствии с действующим Положением об оплате труда работников предприятия, утвержденным директором с января 2021 года.

Основными измерителями затрат труда на предприятии является рабочее время, т.е. продолжительность дней, часов, в течение которых работник занят производительной работой у нанимателя, или количество изготовленной продукции, или выполненных операций.

Основная оплата труда на предприятии имеет две формы: сдельную и повременную.

При *сдельной форме оплаты* труда оплачивается количество и качество произведенной продукции (работы) с учетом сложности и условий труда. Заработная плата начисляется по установленным расценкам за каждую единицу произведенной продукции или выполненной работы. Сдельный заработок рассчитывается по сдельным расценкам, утвержденным на филиале.

При *повременной форме оплаты труда* размер получаемой заработной платы зависит от установленной тарифной ставки (оклада) и фактически отработанного рабочего времени.

Сдельная и повременная формы оплаты труда на филиале подразделяются на сдельно-премиальную и повременно-премиальную системы.

Сдельно-премиальная оплата труда, сочетает в себя прямую сдельную оплату труда с премированием за достижение определенных, заранее установленных количественных и качественных результатов [1].

По сдельно-премиальной системе оплата труда производится:

– рабочим основного производства по выработке хлебобулочных и кондитерских изделий, укладчикам-упаковщикам, солодовщикам. Коллективный сдельный заработок им рассчитывается на основе общих результатов труда бригады по коллективным сдельным расценкам и распределяется между членами бригады в соответствии с присвоенными рабочим тарифными разрядами и фактически отработанным временем;

– рабочим вспомогательного производства: грузчикам экспедиции, уборщикам. Расценки для оплаты труда рабочих грузчиков рассчитываются исходя из тарифной ставки рабочих, действующей на филиале, а также межотраслевых норм времени на погрузку, разгрузку вагонов, автотранспортных и складских работ, рекомендованных коллегией Министерства труда Республики Беларусь (постановление от 29.03.2001 №35).

По повременно-премиальной системе оплата труда производится:

– работникам основного производства, занятым на производстве сухарей (пекарь, дрожжевод, оператор БХМ и др.);

– работникам вспомогательного производства: рабочим механической и энергетической служб, службы охраны, младшему обслуживающему персоналу, мойщику посуды, машинисту по стирке и ремонту спецодежды;

– приемщикам-сдатчикам пищевой продукции, операторам ЭВМ, кладовщику, подсобному рабочему, водителям автомобилей, служащим;

– работникам не основной деятельности: ведущему товароведу.

При установлении почасовой оплаты труда на предприятии применяются часовые тарифные ставки, рассчитанные путем деления месячной тарифной ставки на среднемесячную расчетную норму рабочего времени в размере 168,6 часов.

Сдельная же расценка определяется путем деления тарифной ставки, соответствующей разряду выполняемой работы, на норму выра-

ботки или путем умножения часовой тарифной ставки, соответствующей разряду выполняемой работы, на норму времени в час.

В основу ЕТС для дифференциации оплаты труда по профессионально-квалификационным группам работников положена тарифная ставка 1-го разряда, установленная на филиале. Размер ее в настоящий момент составляет 80,29 рублей. Изменение тарифной ставки 1-го разряда или ЕТС приводит к изменению тарифных ставок (окладов) работников филиала.

Установление сдельных расценок и оплата труда работников филиала производится по часовым и месячным тарифным ставкам (окладам).

Основной формой организации труда в Горецком филиале ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» как в цехе хлебобулочных изделий, так и в цехе кондитерских изделий является бригада. В цехе кондитерских изделий в состав бригады основного производства входит кондитер, а в цехе хлебобулочных изделий: пекарь, тестовод, машинист тесторазделочных машин [2].

Рассмотрим формирование расценок за единицу продукцию в цехе кондитерских изделий при производстве различных видов продукции (табл.1).

По штатному расписанию количественный состав кондитеров составляет 1,5 единицы. Работа кондитеров тарифицируется по пятому разряду. Согласно действующей на предприятии единой тарифной сетке у работников основного производства соответствующего разряда часовая тарифная ставка составляет 1,19 рублей. Соответственно дневная тарифная ставка кондитера составит 9,52 рубля, а на бригаду ее размер равен 11,9 рублей.

Таблица 1. Формирование расценок за продукцию в кондитерском цехе

Виды продукции	Норма производства на человека, кг	Норма производства на бригаду, кг	Расценка за 1 тонну, рублей
1	2	3	4
Бисквит	50	75	158,67
Коврижка	46	69	172,46
Коврижка сувенирная	14	21	566,67
Щербет	45	67,5	176,30
Кекс (75 гр)	45	67,5	176,30
Рулет	45,5	68,25	174,36
Сладость 0,05-0,06 кг	43,5	65,25	182,38

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
Сладость 0,1 «Ромовая баба»	60	90	132,22
Сладость весовая	47	70,5	168,79
Сладость Хлебцы «Столичные» вес	59	88,5	134,46
Сладости мучная «Пампушки» вес	120	120	99,17
Пряник вес.	46	69	172,46
Пирожное (30 гр)	14	21	566,67
Пирожное (40 гр.)	15	22,5	528,89
Пирожное (50 гр.)	18	27	440,74
Пирожное (60 гр.)	21	31,5	377,78
Пирожное (70 гр.)	25	37,5	317,33
Пирожное (80 гр.)	30	45	264,44
Пирожное (100 гр)	36	54	220,37
Торт 0,6 кг	32	48	247,92
Торт 0,8 кг	45	67,5	176,30
Торт 1,0 кг	50	75	158,67
Торт весовой	22	33	360,61
Торт заказной	22	33	360,61
Торт комбинированный 0,6 кг	32	48	247,92
Торт комбинированный 0,8 кг	45	67,5	176,30
Торт комбинированный весовой	50	75	158,67
П/ф охл сл тесто Супер	944,5	1416,75	8,40
П/ф конд. вып. «Тарталетка для б/в»	85,5	128,25	92,79
Наборы пирожных	23,2	34,8	341,95
Печенье	85,4	128,1	92,90
Печенье «Курабье»	25	37,5	317,33
Кулич	62,4	93,6	127,14

Важно понимать, что при расчете сдельной расценки принимается во внимание разряд выполняемой работы, а не присвоенный рабочему квалификационный разряд.

В цехе хлебобулочных изделий на предприятии функционируют две печи по производству подовых хлебов (№2) и производству формовых хлебов (№1), а также линии по производству булочных и сушарных изделий.

По штатному расписанию в цехе хлебобулочных изделий количественный состав бригады составляет 6,5 человек, работа которых тарифицируются по различным разрядам. Так, например, пекарь на вы-

емке продукции из печи имеет 3 разряд работы, а пекарь на посадке продукцию в печь тарифицируется по более высокому разряду и часовая тарифная ставка у него составляет 1,08 рублей. Кроме того, линии по производству различных видов продукции обслуживает различное количество работников. Так, при производстве подовых хлебов задействовано 0,75 штатных единиц, при производстве булочной продукции – 4 человека, на сухарной линии – 0,5 человека.

Расчет коллективной дневной тарифной ставки в цехе хлебобулочных изделий в целом по бригаде, а также для различных категорий работников на различных линиях и печах приведен в табл. 2.

Таблица 2. Расчет дневного фонда заработной платы в цехе хлебобулочных изделий

Категории работников	Количество, человек	Сумма тарифа в день, рублей	Печь №1		Печь №2		Булочная линия	
			Количество, человек	Сумма, рублей	Количество, человек	Сумма, рублей	Количество, человек	Сумма, рублей
Пекарь (на посадке)	2,5	25,92	0,5	4,32	0,5	4,32	1	12,96
Пекарь (на выемке)	1	11,16					1	11,16
Тестовод	1,5	17,28	0,25	2,16	0,25	2,16	1	12,96
Машинист тесторазделочных машин	1	11,16					1	11,16
Машинист тесторазделочных машин	0,5	4,32			0,5	4,32		
Итого	6,5	69,84	0,75	6,48	1,25	10,8	4	48,24

Формирование расценок за единицу продукцию в цехе хлебобулочных изделий при производстве различных видов продукции приведено в табл. 3.

При производстве солода расценка на его производство определяется исходя и часовой тарифной ставки солодовщиков и среднемесячной расчетной нормы рабочего времени на человека. Нома производства солода в месяц на бригаду из четырех человек запланирована в размере 25 тонн. При соответствующем тарифном разряде и повышающем коэффициенте месячный тарифный фонд на бригаду составит 606,96 рубля. Соответственно расценка за 1 тонну солода будет равна 24,28 рублей.

Таблица 3. Формирование расценок за продукцию в цехе хлебобулочных изделий

Виды продукции	Норма производства на человека, кг	Норма производства на бригаду, кг	Расценка за 1 тонну, рублей
1	2	3	4
Линия №1 (Формовые хлеба)			
Хлеб формовой 0,7 кг	1411	1058	6,12
Хлеб формовой 0,9 кг	1635	1226,25	5,28
Хлеб формовой 0,96 кг	1744	1308	4,95
Хлеб формовой 0,98 кг	1780	1335	4,85
Хлеб формовой 1,0 кг	1816	1362	4,76
Линия №2 (Подовые хлеба)			
Хлеб подовый 0,75 кг	740	925	11,68
Хлеб подовый 0,8 кг	790	987,5	10,94
Хлеб подовый 0,82 кг	810	1012,5	10,67
Хлеб подовый 0,85 кг	840	1050	10,29
Хлеб подовый 0,9 кг	890	1112,5	9,71
Хлеб подовый 1,0 кг	988	1235	8,74
Линия №3 (Булочная линия)			
Батон 0,5 кг	1062	4248	11,36
Батон 0,45 кг	1030	4120	11,71
Батон 0,4 кг	916	3664	13,17
Батон 0,3 кг	687	2748	17,55
Калач 0,3 кг	168	672	71,79
Витушка 0,3 кг	170	680	70,94
Хала 0,3 кг	143	572	84,34
Сайки 0,2 кг	356	1424	33,88
Багет 0,3 кг	374	1496	32,25
Хлеб «Домочай» 1,0 кг	770	3080	15,66
Хлеб «Домочай» 0,5 кг	385	1540	31,32
Хлеб «Вейский» 0,8 кг	1134	4536	10,63
Хлебцы докторские 0,3 кг	369	1476	32,68
Хлеб для сэндвичей 0,5 кг	216	864	55,83
Булочка 0,1 кг	119	476	101,34
Пышка с изюмом упаковка 0,5 кг	57	228	211,58
Рогалики упаковка 0,5 кг	86	344	140,23
Пышка-Каханка упак.0,5 кг	48	192	251,25
Каравай 1;2 кг	23	92	524,35
Пирог 0,4 кг	115	460	104,87
Тесто батона	1174	4696	10,27
Сухари панировочные пшеничные (выпечка)	665	2660	18,14
Сухари панировочные пшеничные	420	1680	28,71

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4
Булки пасхальные 0,3 кг	94	376	128,30
Линия №4 (Сухарная линия)			
Пренты для сухарей	133,5	66,8	64,72
Сухари весовые, 5кг «Любужские люкс»	65	32,5	132,92
Упаковка сухарей, 0,25кг	135	67,5	64,00
Сухари весовые, 4,5 кг «Дзіцячы ласунак»	46	23	187,83

При производстве солода расценка на его производство определяется исходя из часовой тарифной ставки солодовщиков и среднемесячной расчетной нормы рабочего времени на человека. Норма производства солода в месяц на бригаду из четырех человек запланирована в размере 25 тонн. При соответствующем тарифном разряде и повышающем коэффициенте месячный тарифный фонд на бригаду составит 606,96 рубля. Соответственно расценка за 1 т солода будет равна 24,28 рублей.

Оплата труда работников завода по погрузке-разгрузке продукции и сырья (для работников, в квалификационные обязанности которых не входит данный вид работ) осуществляется по сдельной расценке грузчиков (напитки, солод), утвержденной директором филиала с учетом увеличения за своевременность и качество погрузки, на основании наряда на сдельную работу.

Рассмотрим формирование расценки за этот вид работ.

Часовая тарифная ставка грузчика согласно ЕТС составляет 1,02 рубля. Норма времени на погрузочно-разгрузочные работы на предприятии установлена в размере 2,212 часов за тонну погрузки-разгрузки (напитков, солода, сырья и готовой продукции). Исходя из этого, расценка за 1 тонну на выполнение данных видов работ составит 2,26 руб., а с учетом увеличения расценки за своевременность и качество погрузки на 122%, итоговая расценка составит 5,01 рублей. Премирование таких работ на предприятии не осуществляется.

Заключение. Как видно, сдельная заработная плата может быть как индивидуальной, так и бригадной. В первом случае оцениваются качественные и количественные показатели одного человека, во втором – всей бригады.

Сдельная заработная плата способна эффективно стимулировать производительность труда каждого в отдельности взятого работника, т.к. он может увидеть и просчитать заработанную им плату от выпол-

ненной им работы при увеличении или уменьшении количества выпускаемой продукции.

В тоже время, при ее применении работник будет стремиться увеличить количественные показатели, что может привести к снижению качества продукции; существенным нарушениям технологического процесса производства; ухудшению в обслуживании оборудования.

При применении сдельной оплаты труда наниматель должен обеспечить систему учета количественных результатов труда, а также контроль качества производимой продукции (выполняемых работ).

Список литературы

1. Лобанова, И. В. Экономика и организация сельскохозяйственного производства. Курс лекций : учебно-методическое пособие / И. В. Лобанова, Т. Н. Тищенко. – Горки : БГСХА, 2019. – 324 с.

2. Положение об оплате труда работников Горьковского филиала ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», 2020. – 21 с.

3. Сдельная оплата труда: как начисляется и в чем ее преимущества? [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://mpt.gov.by/ru/trade-union-news/sdelnaya-oplata-truda-kak-nachislyaetsya-i-v-chem-ee-preimushchestva>. – Дата доступа: 14.10.2023.

4. Трудовой кодекс Республики Беларусь: Закон Республики Беларусь от 26 июля 1999 г. № 296-3 (принят Палатой представителей 8 июня 1999 г.: одобр. Советом Респ. 30 июня 1999 г.; с изм. и доп.: текст Кодекса по состоянию на 29 июня 2023 г. // Нац. Правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – 2023. – №2/2993.

Информация об авторах

Лобанова И. В. – декан факультета бухгалтерского учета, кандидат экономических наук, доцент УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия». Информация для контактов: тел. (раб.) 8(02233) 7-96-12; e-mail: fbu@baa.by.

Погостер В. И. – мастер производственных цехов ОДО «Юлайн» г. Молодечно. Информация для контактов: тел. моб. +375 (29) 118-46-02, e-mail: fbu@baa.by

Материал поступил в редакцию 23.12.2023 г.