

ระบบบัญชีต้นทุนขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป



นางพลตรี รัศมี

ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบัญชีมหาบัณฑิต

ภาควิชาการบัญชี

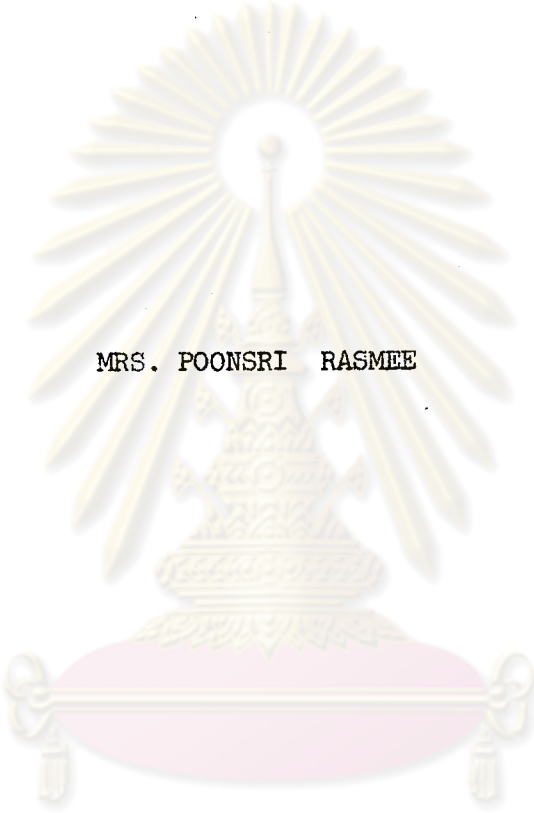
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2524

I16724963

008241

COST ACCOUNTING SYSTEM OF PRESERVED FOOD ORGANIZATION



MRS. POONSRI RASMEE

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfilment of the Requirements

for the Degree of Master of Accountancy

Department of Accountancy

Graduate School

Chulalongkorn University

1981

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ระบบบัญชีต้นทุนขององค์การผลิอาหารสำเร็จรูป

โดย นางพลศรี รัศมี

ภาควิชา การบัญชี

อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ วิไล ธีระปรีย

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วนหนึ่งของการ
ศึกษาดาราสหศึกษาระดับปริญญาโท

พลศรี รัศมี คณะศึกษาศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุประสิทธิ์ บุญภาค)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



วิไล ธีระปรีย ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา)

วิไล ธีระปรีย กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ วิไล ธีระปรีย)

พิศมร ทังสุบุตร กรรมการ
(นางพิศมร ทังสุบุตร)

พิศมร ทังสุบุตร กรรมการ
(นายคู่ขวัญ พิศมรวานิช)

ศูนย์วิทยุโทรพิมพ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ระบบบัญชีต้นทุนขององค์การผลิตรายการโทรทัศน์
 ชื่อผู้ผลิต นางพูนศรี รัศมี
 อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ วิไล ธีระประย
 ภาควิชา การบัญชี
 ปีการศึกษา 2523



บทคัดย่อ

องค์การผลิตรายการโทรทัศน์ เป็นองค์การรัฐวิสาหกิจประเภทธุรกิจ สังกัดกระทรวงกลาโหม ซึ่งอยู่ในความควบคุมของกรมการอุตสาหกรรมทหาร ได้จัดตั้งขึ้นโดยพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตรายการโทรทัศน์ พ.ศ. 2498 โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญคือ

1. สัตหาวัตถุติบเพื่อใช้ในการผลิตรายการโทรทัศน์
2. ผลิตรายการโทรทัศน์ เพื่อให้เพียงพอกับความต้องการของทางราชการทหารและประชาชน
3. ผดุงส่งเสริมมาตรฐานการกิน เพื่อให้เหมาะสมตามความประสงค์ของทางราชการและประชาชน

จากการศึกษาพบว่าในปัจจุบันองค์การผลิตรายการโทรทัศน์ไม่ได้รับเงินงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบาลตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2513 เป็นต้นมา ดังนั้นองค์การผลิตรายการโทรทัศน์จึงต้องช่วยเหลือตัวเองตลอดมา การบริหารงานขององค์การจึงเป็นไปในรูปของธุรกิจ ผู้บริหารจำเป็นต้องดำเนินการฟื้นฟูอุปสรรคต่าง ๆ เพื่อความอยู่รอดซึ่งต้องเผชิญทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก เป็นต้นว่า ภาวะตลาด นโยบายรัฐบาล คู่แข่งขัน ภาวะเศรษฐกิจ ฯลฯ การดำเนินงานในอดีตขององค์การผลิตรายการโทรทัศน์ประสบผลขาดทุนตลอดมา ผู้บริหารจำเป็นต้องปรับปรุงงานในทุก ๆ ด้านให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการผลิตและการขาย ซึ่งเป็นหลักสำคัญและจำเป็นต้องแก้ไขระบบบัญชีและงานอื่น ๆ ให้สอดคล้องกันไป เพราะรายงาน

การเงินที่ดีจะมีส่วนช่วยให้ผู้บริหารสามารถนำไปวางแผน ควบคุม วิเคราะห์ และตัดสินใจ ปรับปรุงข้อบกพร่องต่าง ๆ ได้ทันทั้งนี้

การวิจัยเรื่องระบบบัญชีต้นทุนขององค์การผลิอาหารสำเร็จรูปกระทำโดยการรวบรวม ข้อมูลจากแผนกบัญชีต้นทุน และจากหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งสำนักงานใหญ่ ราชดำเนิน กรุงเทพมหานคร และฝ่ายโรงงาน อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี รวมทั้งระเบียบและข้อบังคับขององค์การฯ โดยการศึกษาระบบ เดิมที่ใช้อยู่และค้นหาข้อบกพร่อง เพื่อจะนำมาใช้ในการวางระบบบัญชีใหม่ โดยยังคง เหลือส่วนที่ถือว่าให้ใช้ปฏิบัติตามเดิมสำหรับส่วนที่ไม่ต้นนี้ไม่ได้พิจารณาแก้ไขใหม่

ผลการศึกษาปรากฏว่า เดิมองค์การผลิอาหารสำเร็จรูปใช้ระบบต้นทุนงานเพื่อประมาณต้นทุน ต่อหน่วยเท่านั้น แต่ก็ได้บันทึกบัญชีให้สมบูรณ์ตามระบบต้นทุนงาน ซึ่งลักษณะการผลิขององค์การผลิ-อาหารสำเร็จรูปเหมาะสมแก่การใ้ทั้งระบบต้นทุนงานและต้นทุนตอน (Process Cost System)

ผู้บริหารผู้ตบจุลจุ่มได้หาทางเปลี่ยนแปลงแก้ไขและปรับปรุงเพื่อให้การดำเนินงานประสพผล ตามเป้าหมาย งานทางด้านบัญชีต้นทุนจึงเป็นเครื่องมือของผู้บริหารองค์การฯ ในการปรับปรุงและเพิ่ม ประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งจะมีผลให้ต้นทุนต่อหน่วยลดลง และสามารถควบคุมปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายโรงงานอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยอาศัยการคัด ระบบการทำรายงานต้นทุนอย่างละเอียดเป็นรายเดือน

ในขั้นแรกจะใช้วิธีการคิดต้นทุนผลผลิตตามต้นทุนที่เกิดขึ้นจริงรวมทั้งการคิดอัตราค่าแรงต่อ ชั่วโมงของแต่ละเดือนและการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานของแต่ละเดือนเข้า เป็นต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตในเดือนนั้น ซึ่งการคิดต้นทุนในลักษณะเช่นนี้มีผลเสียคือทำให้ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของแต่ละ เดือนต่างกันโดยขึ้นอยู่กับชั่วโมงทำงานในแต่ละเดือน ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นและปริมาณผลผลิตในแต่ละ เดือน ผู้เขียนจึงมีความเห็นว่าระบบบัญชีต้นทุนที่ อ.สร. ควรจะนำมาใช้ในขั้นต่อไปคือการใช้อัตรา ค่าแรงรายชั่วโมงซึ่งจะกำหนดขึ้นล่วงหน้า โดยคำนึงถึงอัตราค่าแรงที่จะจ่ายและจำนวนชั่วโมงปฏิบัติงาน ในปีหน้า ตลอดจนการประมาณค่าใช้จ่ายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในปีหน้าตามระดับการผลิตที่คาดว่าจะ ผลิต จากการปรับปรุงระบบบัญชีต้นทุนตามที่กล่าวมานี้ ผู้เขียนเชื่อว่าการบริหารงานและการ ควบคุมต้นทุนการผลิตขององค์การผลิอาหารสำเร็จรูปจะสามารถทำได้เป็นอย่างดียิ่งขึ้น

Thesis Title Cost Accounting System of Preserved Food Organization

Name Mrs. Poonsri Rasmee

Thesis Advisor Vilai Virapriya Associate Professor

Department Accounting

Academic Year 1980

ABSTRACT

The Preserved Food Organization is a state enterprise whose main line of production is producing food stuffs for the government to be utilized as war supplies. The Organization is under the control of the Armed Forces Industrial Department, Ministry of Defence. When it was first established in A.D. 1955, by a Royal Decree, 3 main objectives were stated, as follows:

1. Finding raw materials for the production of preserved food,
2. Producing preserved food to meet the demand of the government and the public, and
3. Maintaining and promoting good nutritional habit to suit objectives set by the government and the public.

On the study of PFO's financial statement it was found that the Organization has never received any budget from the Government since 1970. As a result, in order to help itself and maintain its stability, PFO should be managed as a business concern. The executives of the Organization are at present trying to solve the many problems, both internal and external, encountered by the Organization namely problems stemming from wavering Government policy, general economic conditions, marketing problems etc. The Organization has incurred loss throughout its operation, improvements in all aspects of the operation thus become imperative, especially on production, sales and accounting system, since effective reporting could facilitate management in its role of planning,

operating, making decision as well as taking timely corrective actions.

A study for this thesis is carried out by the way of a study of data collected from the cost accounting section, documentary research, regulation and rules of the Organization and other official units involved, both at the head office in Bangkok and the factory division of Ban Phong District, Rajburi Province.

From the study it was found that the Organization utilized job cost system in order to estimate cost per unit of its production, even though the nature of production through various processes renders the process cost system applicable as much as job cost system.

In trying to improve the effectiveness of their management, the executive board realized that good cost accounting system would be an effective tool in improving production efficiency and effecting cost reduction through controlling each elements of cost. In the first step of revising cost accounting system, the author suggested that actual cost should be recorded both under job cost and process cost systems. As the calculation of cost per unit through actual cost recording will differ month by month, the author suggested that eventually the Organization should adopt the applied rate methods in calculating direct labour cost and overhead cost for each department in the factory. This should result in a more equitable unit cost of production for the various products. The author believes that the suggested cost accounting system would be effective in cost control as well as helpful to the management in planning and improving the operation of the Organization.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ เรื่องนี้ เกิดขึ้นโดยคำแนะนำและสนับสนุนของท่านศาสตราจารย์พิเศษ แสงสนิท ฅ อบูรพา ผู้ซึ่งได้ให้ความกรุณาเป็นอย่างสูงในการให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์อย่างมาก ผู้เขียนรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาเป็นอย่างยิ่ง

รองศาสตราจารย์ วิไล วีระปรีช กรุณาได้รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ท่านได้สละเวลาเป็นอันมากในการให้คำแนะนำพร้อมทั้งแนวทาง ในการค้นคว้าและตรวจร่างวิทยานิพนธ์จนกระทั่งเป็นฉบับสมบูรณ์

คุณพิศมร หังสุบุตร ผู้อำนวยการกองบัญชีและสถิติ กรมบัญชีกลาง กระทรวงการคลัง คุณสุภชัย พิเศษฐวานิช ผู้ซึ่งดำรงตำแหน่งกรรมการในคณะกรรมการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป ทั้งสองท่านกรุณาได้รับเป็นกรรมการ ได้ให้คำแนะนำแนวทางในการค้นคว้า และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่มีประโยชน์อย่างยิ่งในการเขียนวิทยานิพนธ์

ศาสตราจารย์ พลเรือตรี บุญพบ บุญญาภิสิทธิ์ รองประธานกรรมการ รักษาการผู้อำนวยการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป ผู้ซึ่งดำรงตำแหน่งรองเจ้ากรมการอุตสาหกรรมทหารฝ่ายวิชาการ ได้อำนวยความสะดวกในการศึกษาพร้อมทั้งให้ความสนับสนุนเป็นอย่างดี

พันตรี วิศัลย์ วิสุทธิธรรม สังกัดกองบัญชาทหารสูงสุด ให้คำแนะนำในการค้นคว้า เรียบเรียง ชี้แจงข้อสงสัย แก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดียิ่งเสมอมา

หากปราศจากความสนับสนุนและความกรุณาจากทุก ๆ ท่านดังกล่าวแล้ว วิทยานิพนธ์เรื่องนี้ไม่อาจสำเร็จได้ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

นอกจากนี้ผู้เขียนขอขอบคุณ คุณณัฏชัย วัลลิวสุต รองผู้อำนวยการ คุณวิชัย สิลละเตียรฐกุล หัวหน้ากองการเงินและบัญชี คุณพัลลภ สุภาพ หัวหน้ากองอำนาจการ และคุณอรนุช รามโกมุท รองหัวหน้ากองอำนาจการ องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป และเจ้าหน้าที่ทุก ๆ ท่านในองค์การฯ ที่ได้อำนวยความสะดวกทางด้านข้อมูลของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

พลตรี รัศมี

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญรูป	ฉ
สารบัญแผนภูมิ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
วิธีดำเนินการศึกษา	8
บทที่ 2 สภาพทั่วไปขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป	9
ประวัติองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป	9
การบริหารงาน	12
การซื้อกิจการ	15
การดำเนินงาน	32
ประเภทผลิตภัณฑ์ที่องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปผลิตจำหน่าย	44
บทที่ 3 ระบบบัญชีขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปที่ใช้ในปัจจุบัน	50
ระบบบัญชีที่ใช้ในปัจจุบัน	50
การเก็บข้อมูลและการบันทึกทางด้านวัตถุดิบ	58
การเก็บข้อมูลและการบันทึกทางด้านค่าแรงงานทางตรง	64
การเก็บข้อมูลและการบันทึกทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงาน	67



มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว

	หน้า
บทที่ 3 การเก็บข้อมูลและการบันทึกทางด้านผลผลิตสำมะเร็จ	68
ข้อบกพร่องของระบบที่ใช้ในปัจจุบัน	71
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	73
/ การบัญชีต้นทุนในระบบใหม่	73
/ การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านวัตถุดิบ	87
/ การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านค่าแรงงาน	107
/ การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีทางด้านค่าใช้จ่ายโรงงาน	119
วิธีการจัดสรรค่าใช้จ่ายโรงงาน	132
/ การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีต้นทุนสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ	135
การเก็บข้อมูลและการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปส่งให้สำนักงานใหญ่รายไตรมาส	153
การบันทึกบัญชีและรายงาน	164
ประโยชน์ที่ได้รับจากระบบบัญชีต้นทุนใหม่	184
ข้อเสนอแนะที่ควรปฏิบัติ	185
บรรณานุกรม	187
ภาคผนวก	189
ประวัติการศึกษา	195

ศูนย์วิทยพัชร์พยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1	ใบสิ่งผลิต	52/
2	รายงานขอให้จัดหาวัสดุ	53/
3	ใบสั่งซื้อ	54/
4	ใบสั่งจ้าง	55/
5	ใบตรวจรับวัสดุ	56/
6	ใบสำคัญจ่าย	57/
7	บัตรคุมสินค้า	59/
8	บัญชีวัสดุ	60/
9	ใบเบิกจ่ายวัสดุ อลสร	61/
10	ใบสิ่งคืนวัสดุ	62/
11	แผ่นต้นทูน	63
12	แบบรายงานการมาปฏิบัติงานของพนักงานและคนงาน	65
13	รายงานเวลาปฏิบัติงานของพนักงานและคนงาน	66/
14	ใบสั่งงานผลิต	69
15	ใบสั่งของ	70/
16	ใบโอนบัญชีรายวัน	92
17	สมุดรายวันรับวัสดุ	93
18.1	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต	95
18.2	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการตัดแต่งเนื้อ	96
18.3	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการตัดแต่งเนื้อ	97
18.4	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต	98
19.1	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้สำหรับส่วนการผลิต (ของแผนกผลิต)	99
19.2	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้สำหรับส่วนการผลิต (ของแผนกผลิต)	100

รูปที่	หน้า
20	ทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุของส่วนสนับสนุนการผลิต 101
21	สรุปยอดรายวันรับวัสดุ 102
22	สรุปทะเบียนวิเคราะห์การเบิกวัสดุใช้ในการผลิต 103
23	สรุปทะเบียนวิเคราะห์ทางด้านวัสดุใช้ในการผลิต 104
24	ทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง 111
25	สรุปทะเบียนคุมค่าแรงงานทางตรง 112
26	ทะเบียนคุมอัตราเงินเดือนและค่าแรงงานเงินเดือน 113
27	ใบสรุปการจ่ายเงินเดือน ค่าแรงงานฝ่ายโรงงาน 114
28	ใบสรุปอัตราค่าแรงงานทางตรง 115
29	กระดาษทำการคิดค่าแรงงานทางตรง (เข้างานผลิต) 116
30	ใบสรุปราคาค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ฝ่ายโรงงาน 122
31	สรุปค่าใช้จ่ายค่าวัสดุที่ใช้ไปและคงเหลือประจำเดือนของกองวิศวกรรม ฝ่ายโรงงาน 123
32	ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต 125
33	ทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต 126
34	สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายการผลิต 127
35	สรุปทะเบียนคุมค่าใช้จ่ายสนับสนุนการผลิต 128
36	กระดาษทำการคิดค่าใช้จ่ายโรงงาน (เข้างานผลิต) 129
37	กระดาษทำการแบ่งสรรต้นทุนของแผนกตัดแต่งเนื้อ 139
38	รายงานผลการผลิต 140
39	ใบแจ้งการปิดงานที่ผลิตเสร็จ (ใช้เฉพาะระบบต้นทุนงาน) 141
40	กระดาษทำการดำเนินงานระหว่างทำ 142
41	ทะเบียนคุมยอดผลผลิต (อาหารสำเร็จรูป) 143
42.1	ใบนำส่งผลิตภัณฑ์เนื้อหมูประจำวัน 145

รูปที่	หน้า
42.2	ใบนำสิ่งผลิตภัณฑ์เนื้อโคประจำวัน 146
42.3	ใบนำสิ่งผลิตภัณฑ์เนื้อกระบือประจำวัน 147
42.5	ใบนำสิ่งซากชำแหละและเครื่องใน 148
4 43	รายงานผลการผลิตซากสัตว์ 149
44	สรุปทะเบียนยอดผลิตประจำเดือน 150
45	ใบเบิกสินค้าจาก อสร บ้านโป่ง 156
46	ทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำเร็จ (บ้านโป่ง) 157
47	ทะเบียนคุมการจ่ายผลผลิตสำเร็จ (ราชดำเนิน) 158
48.1	งบทันทุนงาน 169
48.2	รายละเอียดประกอบค่าใช้จ่ายโรงงาน 170
48.3	กระดาษทำการตัดสรค่าใช้จ่ายโรงงาน 171
48.4	ราคาทุนผลิตภัณฑ์ 172
48.5	ราคาทุนผลิตภัณฑ์แผนกตัดแต่ง 173
48.6	ราคาทุนผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง 174
49	สมุดรายวันโรงงาน 177
50	บัญชีแยกประเภทโรงงาน 178
51	บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำเฉพาะระบบต้นทุนตอน 179
52	บัญชีแยกประเภทย่อยงานระหว่างทำเฉพาะระบบต้นทุนงาน 180
53	งบทดลอง 181
54	รายงานผลการใช้วัสดุทางตรงและทางอ้อม 182
55	รายงานผลการจ่ายค่าแรงงานทางตรงและทางอ้อม 183

สารบัญแนบภูมิ

แผนภูมิที่	หน้า
1 ผังแสดงทางเดินของงานตามระบบบัญชีต้นทุน	74
2 แผนภูมิวิธีการบันทึกต้นทุนเกี่ยวกับรายการรับพัสดุ	90
3 แผนภูมิการรับโอนพัสดุระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน	91
4 แผนภูมิการเบิกพัสดุ	94
5 แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับรายการเบิกพัสดุ	105
6 แผนภูมิการโอนค่าแรงงานทางตรงระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน	110
7 แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกต้นทุนค่าแรงงาน	117
8 แผนภูมิการโอนค่าใช้จ่ายโรงงานระหว่างแผนกบัญชีทั่วไปกับแผนกบัญชีต้นทุน	121
9 แผนภูมิแสดงวิธีบันทึกบัญชีต้นทุนค่าใช้จ่ายโรงงาน	130
10 แผนภูมิการควบคุมผลผลิตที่สำเร็จ	144
11 แผนภูมิแสดงวิธีการบันทึกบัญชีสินค้าสำเร็จรูปหรือผลผลิตที่สำเร็จ	151
12 แผนภูมิการควบคุมการขายที่สำนักงานใหญ่ รายไตรมาส	155
13 แผนภูมิการบันทึกบัญชีต้นทุนเกี่ยวกับสินค้าสำเร็จรูปที่ได้เบิกไปขาย	159
14 แผนภูมิการควบคุมสินค้าสำเร็จรูปที่ได้จำหน่ายไปขาย	160
16 แผนภูมิการบันทึกเกี่ยวกับสินค้าที่สูญเสียน้ำหนักเสื่อมคุณภาพ สินค้าตัวอย่าง และสินค้าวิสัยบ้านโป่ง	161
16 แผนภูมิการบันทึกเกี่ยวกับสินค้าที่สูญเสียน้ำหนักเสื่อมคุณภาพ สินค้าตัวอย่าง และสินค้าวิสัยที่รายไตรมาส	162
17 แผนภูมิการสรุปรายงานของแผนกบัญชี	175