

# ТОВАРНЫЕ ПОТЕРИ



Возникают при:

- Транспортировке
- Хранении
- Продаже товаров
- При небрежном обращении



# КЛАССИФИКАЦИЯ ТОВАРНЫХ ПОТЕРЬ

## Товарные потери

вызванные частичной  
или полной утратой  
количественных или  
качественных характеристик  
товара в нат.выражении  
(кг, банки, бутылки, шт.)



## Материальные потери

вызванные частичной или полной  
утратой стоимостных характеристик  
в денежном выражении





# Товарные потери

## Количественные

нормируемые - эти потери неизбежны, но их можно снизить благодаря строгому контролю за сохранением, подготовки товара к продаже, аккуратному отношению к товарно - материальным ценностям.

## Качественные

актируемые - в отличие от количественных, списываются не по нормам, а по фактам возникновения – на основании актов.

# КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ

Естественная  
убыль

Усушка

Розлив

Распыл

Улетучивание

Впитывание

Дыхание

Бой стеклянной  
посуды

Предреализационные

потери

ликвидные

пригодные к продаже  
по более низкой цене

(шкура и кости,  
голова и плавники)

неликвидные

не пригодные  
к продаже



- Усушка — одна из основных причин естественной убыли товаров, содержащих воду даже в малых количествах(мармелад)



- Распыл — свойственен мелкоизмельченным продуктам и происходит за счет удаления частиц продукта в виде пылевидных частиц(мука)



- Розлив — это потери жидких, вязких и мажеобразных продуктов (мёд, сметана, повидло)



- Улетучивание — за счёт перехода летучих веществ в окружающую среду (небольшие потери у алкогольной продукции)



- Впитывание — потери жидкой фракции продукта в упаковку (халва, квашеная капуста)





- Дыхание – биологический процесс распада энергетических веществ и выделение энергии (плоды, яйца, мука)



- Бой стеклянной посуды





# ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ:

- **Микробиологические** – процессы вызывают полную или частичную порчу товаров, делают невозможным использование их по назначению или снижает надежность (брожение: спиртовое, уксусное, маслянокислое, молочнокислое; гниение; ослизнение; плесневение; бомбаж)
- **Биологические** – процессы вызываемые насекомыми (молью, жуками, гусеницами, тараканами, муравьями и т.д.), а так же грызунами (мыши, крысы)
- **Биохимические** – этим процессам подвержены «живые» продукты (плоды и овощи)
- **Физические** – процессы обусловлены механическими повреждениями или деформацией товара (деформация хлеба, раздавливание плодов и овощей, раскрошка кондитерских изделий, бой яиц).

## Правила списания товарных потерь

Нормируемые товарные потери (естественная убыль) списывают только, по итогам инвентаризации обнаружена недостача. Естественная убыль списывается за счёт предприятия.

Активируемые (предреализационные) потери списываются с материально-ответственного лица по учетным ценам, также в момент инвентаризации.

# Технология списания качественных товарных потерь

Создается комиссия (односторонняя или двухсторонняя)



Определяют количество



Документальное оформление товарных потерь (составление актов)



Сумму товарных потерь списывают за счет:

Виновных  
лиц

Прибыли  
предприятия

Поставщика

Утверждение актов руководителем  
предприятия





The background of the slide is a solid orange-brown color with a pattern of stylized, semi-transparent autumn leaves in various shades of brown and orange. The leaves are scattered across the frame, creating a textured, seasonal feel.

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!**