

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,
головы 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 мазеобразных 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!!!**