



**Осуществление приемки**  
**товаров и контроль за наличием**  
**необходимых сопроводительных**  
**документов на поступившие**  
**товары**

# Цель урока:

- Ознакомиться с правилами приемки товаров по качеству и количеству;
- Ознакомиться с правилами приемки продовольственных товаров;
- Ознакомиться с нормативными и учётными документами поставки товара;
- Выполнить оформление учетных документов по приёмке товаров.

# 1. Основные правила приемки прод.товаров по качеству и кол-ву



**Приемка товара по качеству** осуществляется путем проверки соответствия поступившего **товара** и данных сертификата, технического паспорта, накладной и счет-фактуры. Также обязателен визуальный осмотр скоропортящихся продуктов и комплектации **товаров**.



**Федеральный закон №381-ФЗ от 28.12.2009 (ред. от 03.07.2016) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2016) определяет, что к продовольственным товарам относятся:**

- 1) Необработанные, частично или полностью переработанные продукты;
- 2) Детское питание всех видов;
- 3) Диетические продукты;
- 4) Вода, разлитая в бутылки;
- 5) Безалкогольные напитки;
- 6) Любой алкоголь, напитки, изготовленные из пива;
- 7) Пищевые добавки;
- 8) БАДы;
- 9) Жевательная резинка.

# Порядок оформления поставки товара

- ✓ Между оптовым продавцом и розничной торговой точкой нужно заключить соглашение (Договор поставки товара), в котором подробно прописать критерии оценки качественных характеристик, комплектности поставки, временные промежутки для возврата некачественных товаров, порядок составления актов возврата.
- ✓ В нем же указать перечень сотрудников, имеющих право заверять такие бумаги.

**Составляя соглашение, следует  
руководствоваться правилами, подробно  
описанными:**

1. Гражданском Кодексе РФ ст. 474 п. 1; ст. 513 п.
2. Инструкции «О порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» утвержденной постановлением Госарбитража СССР 25.04.1966 №П-7.
3. Инструкции «О порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» утвержденной постановлением Госарбитража СССР 15.06.1965 №П-6.

# **Привезенную партию проверяют в несколько этапов:**

1. Сначала контролируют правильность заполнения бумаг, переданных поставщиком, наличие сертификатов, удостоверений качества с подписью руководителя и печатью.
2. Потом пересчитывают число грузовых мест, сопоставляют реальные цифры с указанными в бумагах.
3. Если перечисленные моменты вопросов не вызвали, начинают оценивать качество привезенных продуктов (товара).



# Параметры определения качества поступившей продукции (товара)

**Магазин имеет право вернуть поставщику:**

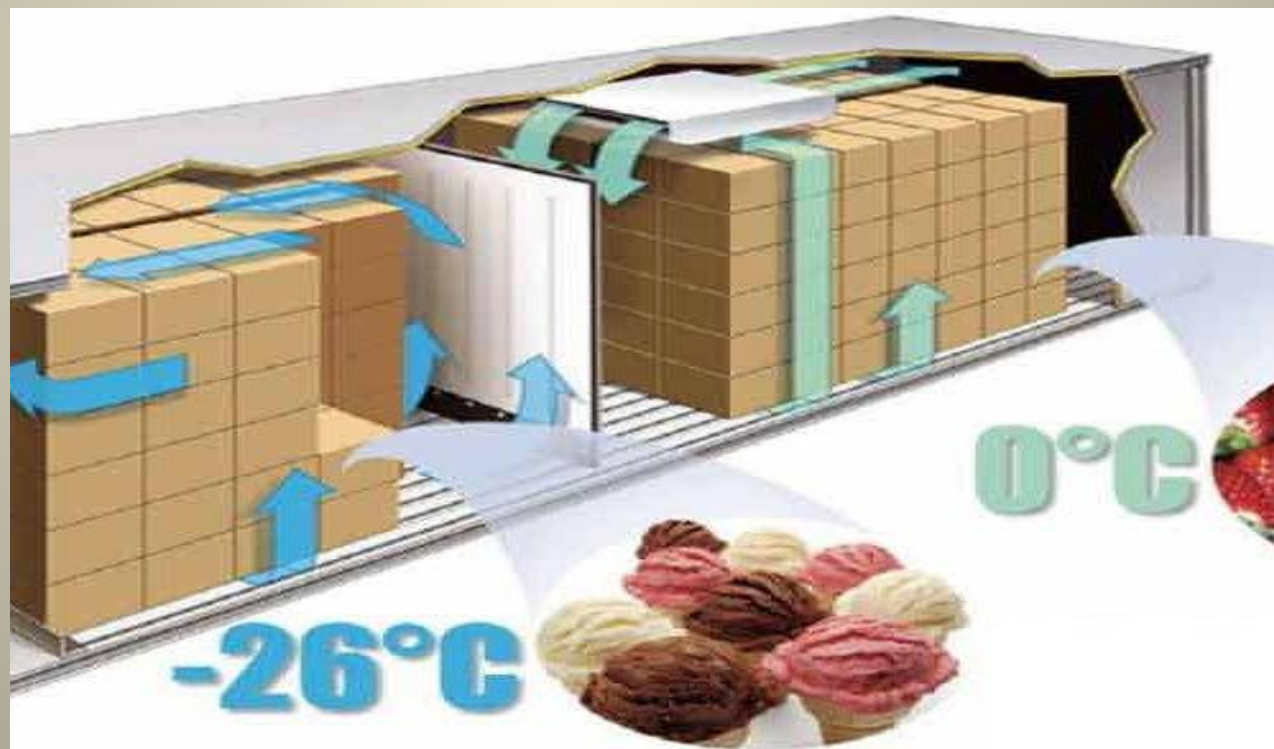
1. Сырое мясо, птицу, яйца без печати и свидетельства от ветеринарной службы.
2. Консервы со вздувшимися крышками, поврежденной упаковкой.
3. Фрукты, овощи со следами гниения, плесени;
4. Грибы, продукцию растениеводства без документов, подтверждающих качество.
5. Продукты, в том числе замороженные, с истекшим сроком реализации.

**С каждой поставкой оптовый продавец (поставщик)  
обязан передать комплект бумаг:**

- 1) Накладная ТОРГ-12, или Товарно-транспортная накладная.
- 2) Счет-фактура.
- 3) Сертификаты, удостоверения качества, оригиналы или ксерокопии.

Подлинность выше указанных документов подтверждает подпись руководителя компании поставщика, печать.

## 2. Особенности приемки скоропортящихся товаров



- ✓ Принимая скоропортящиеся продукты, сотрудник магазина должен обратить внимание не только на характеристики, общие для поставок продовольственных и непродовольственных товаров, но и оценить дополнительные параметры.
- ✓ Подробно требования к транспортировке, хранению скоропортящихся продуктов описывает СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», разработанных в соответствии с Федеральными законами от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

# Скоропортящаяся продукция

1. Молочная продукция.
2. Продукты, изготовленные из птицы, мяса, рыбы, яиц (колбасы копченые и вареные, паштеты, копчености и т. п.).
3. Кондитерские изделия (торты, пирожные, кремы, десерты и т. д.);
4. Пресервы.
5. Замороженные полуфабрикаты (овощные, мясные).
6. Не пастеризованные напитки.
7. Майонез.
8. Маргарин.
9. Готовые блюда глубокой заморозки.

Другие продукты, содержащие растительные или животные жиры. Срок хранения которых до 30 суток.

# Особо скоропортящаяся продукция

1. Пастеризованные сливки.
  2. Молоко.
  3. Охлажденные полуфабрикаты.
  4. Кондитерские изделия, сделанные вручную.
  5. Скоропортящиеся продукты с индивидуальной тарой, сделанной производителем, вскрытой в магазине.
- ✓ Эти продукты хранятся от 6 часов до трех дней.
  - ✓ Пример: копченая грудинка в вакуумной упаковке, разрезанная продавцом из скоропортящихся товаров переходит в группу особо скоропортящихся.

# Приёмка хлеба и хлебобулочных изделий

## Проверяется:

- ✓ вес изделий,
- ✓ количество тары,
- ✓ время выдержки после выпекания, отметки о качестве в сопроводительных документах.
- ✓ Брак возвращают транспортом, привезшим поставку.
- ✓ При обнаружении скрытого брака во время реализации (пустоты, горелость, неправильная форма, непропеченная середина и т. п.), нужно пригласить сотрудника оптового продавца (он обязан приехать в течение 3 часов с момента вызова) и вместе с ним составить акт.



# Приёмка кондитерских изделий

## Проверяется:

- ✓ Дата изготовления
- ✓ Время изготовления (час изготовления)
- ✓ Внешний вид,
- ✓ Запах.
- ✓ Изделия с неприятным запахом, без сроков годности, принимать нельзя.





# При приёмке сыров

## Проверяется:

1. Совпадение информации, указанной на ярлыке с маркировкой ГОЛОВКИ.



# Приёмка молочной продукции и молока

## Проверяется:

1. Час изготовления.
2. Срок реализации.



# Приёмки мяса и мясопродуктов

## Проверяется:

- Дата и час изготовления.
- Подпись ветеринарного врача на удостоверении качества.
- Наличие ветеринарных штампов на туше и полутуше.



## **Принимая продовольственные товары, требующие особых температурных режимов перевозки и хранения, сотрудник магазина обязан:**

- Осмотреть в каких условиях перевозят продукты. Поставщик обязан привезти их рефрижератором. Проверить комплектность бумаг, выданных оптовиком, корректность их оформления, наличие подписей, оригинальных печатей.
- Оценить внешний вид общей, индивидуальной тары. Продукты в подмокшей, помятой упаковке, со стертыми датами изготовления, не читающимися сроками годности, принимать нельзя. Если продовольственные товары привезли в таре производителя, вскрывать ее сразу необязательно.
- Проверить сроки, отведенные на продажу: товары, не укладываемые во временные промежутки, отведенные СанПиН для реализации, отправить поставщику.
- Пример: срок реализации тортов, сделанных вручную 72 часа, если их привезли за 12 часов до истечения этого времени, магазин вправе не принять их на реализацию.
- Оценить качество поставки и проверить сроки реализации, сотрудник магазина может при приемке товара, а может сделать это позже, закон такое право оговаривает.

# 3. Сроки приемки скоропортящихся товаров



□ При приемке товара тщательно проверить каждую упаковку. Когда машина разгружается, у принимающего товар часто нет времени на осуществление более глубокого контроля. Поэтому законом оговорен срок в **24 часа для оценки качества привезенных продуктов.**

<p>замороженные продукты: мясо, субпродукты, птица, кролик, шпик, жиры топленые в монолитах, масло сливочное монолит, маргарин в бочках и ящиках, яичные мороженные продукты, пельмени, вареники</p>	<p>Температура ниже -14° С, влажность 90-95%</p>	<p>указания на упаковке</p>
<p>Сыры, сливочное масло, молоко, молочные продукты, свежие яйца</p>	<p>Температура от -2 до +4° С</p>	<p>1-5 суток, в зависимости от тары, требований производителя</p>
<p>Охлажденные мясо, рыба, полуфабрикаты из них, колбасные изделия</p>	<p>Температура от -2 до +4° С</p>	<p>Готовое до 7 дней, полуфабрикаты — сутки</p>
<p>Овощи, фрукты</p>	<p>Температура от 0 до +1° С, влажность 85-90%</p>	<p>До появления следов брожения, гниения, плесени</p>

- ✓ Время изготовления, сроки продажи, проставленные на индивидуальной упаковке, должны хорошо читаться, проставлены на оборотной стороне счета-фактуры, ТОРГ-12.
- ✓ Бланк ТОРГ-12 имеет унифицированную форму, которая была утверждена постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. № 132. С 2013 года организации имеют право разработать свою форму товарной накладной, но в ней должны быть все необходимые реквизиты.
- ✓ Так как товарная накладная проверяется налоговыми органами на предмет оформления вычета по НДС, все основные графы в ней должны быть заполнены правильно.



# 3. Особенности приемки импортных товаров



- Принимая импортное продовольствие, владелец магазина должен руководствоваться отечественным законодательством. Кроме этого, перечень документов, порядок оформления претензий, зависит от того получает импортные товары магазин из-за рубежа напрямую или работает с российским оптовиком, торгующим импортным продовольствием.
- Если магазин получает продовольствие от отечественной компании, то принимать товары по количеству, качеству, надо так, как описано выше. То есть на оценку качества поставки отводится до десяти дней (зависит от типа поставленного продовольствия). Каждая поставка должна сопровождаться отправкой пакета документов, включающего сертификаты качества.

- Если продукты напрямую поставляют из-за границы, то правила приема и оценка комплектности поставки, качественных характеристик должны быть согласованы со второй стороной. Отечественное законодательство отводит для таких поставок 20 дней на обжалование.
- Получение сертификатов качества в этом случае — головная боль владельца магазина. Сроки, инстанции, выдающие необходимые бумаги, хорошо знакомы таможенным брокерам, без помощи которых, в данном случае, не обойтись.

# Товарно-сопроводительные документы



# Товарно-сопроводительные документы

делятся на:

- количественные;
- качественные;
- расчетные;
- комплексные.

Сопроводительные документы первой группы, содержат информацию о количественных характеристиках принимаемого товара. В эту же группу включаются документы, оформляемые непосредственно во время приемки товаров, – акты отбора образцов, коммерческие акты, акты о расхождении в количестве товаров (акты о недостатке товара).

- **Сопроводительные документы по качеству**, в свою очередь, несут в себе информацию о качестве товаров (стандартное, нестандартное и так далее), их сорте (высший, первый, второй и так далее), дате выработки или отгрузки (что позволяет определить срок годности). Обязательные качественные товарно-сопроводительные документы – это сертификаты и декларации товаров, которые обязательно нужно сертифицировать или декларировать. К необязательным, относится удостоверение качества. До приемки выясните, какие документы обязательно прилагаются к заказанному вами товару, и проконтролируйте их наличие, чтобы не столкнуться с претензиями при проверках.

- **Расчетные сопроводительные документы** определяют условия поставки, не указанные в договоре. К расчетным товарно-сопроводительным документам относятся протокол согласования цен, счет, счет-фактура, а также письменные договоренности о распределении транспортных и других затрат между поставщиком и вами.

- **Комплексными товарно-сопроводительными документами** называются, прежде всего, накладные. Железнодорожные, товарно-транспортные, приходно-расходные накладные используются в качестве основных документов, обеспечивающих учет товаров при транспортировке и приемке.



□ У получателя - свои обязательства. Например, вы должны предложить представителю поставщика участвовать в приемке. Самостоятельно проводить приемку – только если он откажется. Также вы обязаны выделить для приемки товара особую зону, обеспечить там сохранность груза и исключить доступ туда посторонних лиц.

**Кроме факта приемки, актируются любые несоответствия между сопроводительными документами на товар и реальным состоянием принимаемой продукции. В частности, акты составляются, если:**

- грузовые места вскрывали, нарушена их пломбировка;
- не соблюдены условия транспортировки товара; не сходится документально зафиксированное и фактическое количество тарных мест или их вес;
- из-за вышеперечисленных нарушений проведена проверка внутритарных вложений (актируются ее результаты);
- представитель поставщика или перевозчика отказался ждать, пока вы проведете предварительную приемку с проверкой соответствия (вместо акта можно сделать отметку).

# Актуальные вопросы темы:

- Кто осуществляет приемку товара в магазине?
- Какими документами оформляется приемка товара в магазине?
- Как оценить качество поставленного товара?
- Какие причины предусмотрены регламентами для возврата и оформления претензии?
- Наконец, в какой промежуток времени это надо сделать?