

ТОВАРНЫЕ ПОТЕРИ



«Основы управления ассортиментом товаров»

О.О. Голдин

Возникают при:

- Транспортировке
- Хранении
- Продаже товаров
- При небрежном обращении



КЛАССИФИКАЦИЯ 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 пылевичных
частиц(мука)



РОЗЛИВ

это потери жидкого,
вязкого 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
елочных игрушек
стекло



КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОТЕРИ:

- Микробиологические
- Биологические
- Биохимические
- Физические

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 если обнаружена недостача. Естественная убыль списывается за счёт предприятия.

Актируемые (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

ФАКТОРЫ

- **Внутренние** – обусловлены химическим составом и структурой потребительских товаров.
- **Внешние** – совокупность воздействия внешней среды.

МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СОКРАЩЕНИЮ ПОТЕРЬ

- Организационные
- Технологические
- Информационные