

# 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 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  
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).



*Alexandra Pasile*



# Правила списания товарных потерь

Нормируемые товарные потери (естественная убыль) списывают только, по итогам инвентаризации если 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



# ФАКТОРЫ

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

# МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СОКРАЩЕНИЮ ПОТЕРЬ

- Организационные
- Технологические
- Информационные