**Лекция 8: Возможные риски при хранении продуктов**.

Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Эти по­тери подразделяются на два вида: нормируемые и ненормируемые.

**Нормируемые потери** — это потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико- химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов.

На большинстве товаров установлены нормы естественной убыли при хранении, транспортировании и реализации, согласно которым осуществляется списание естественной убыли в случае выявления недостач при инвентаризации.

Размер норм зависит от группы и вида товаров, сроков их хранения, климатической зоны нахождения торгового предприятия, группы магазинов, времени года (для свежих овощей и плодов) и т.д. К штучным и фасованным товарам нормы естественной убыли не применяются.

Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

Нормы естественной убыли в кладовой зависят от срока хранения товаров и продуктов. По большинству товарных групп нормы естественной убыли установлены в процентах из расчета хранения товаров в течение одного месяца. Если какой-либо товар хранится в кладовой более одного месяца, то нормы за весь срок хранения будут складываться из норм для первого месяца и норм за последующие месяцы. За время неполного последующего месяца хранения потери исчисляются в размере 1/30 месячной нормы за каждые сутки хранения.

Рассчитывают естественную убыль при хранении товара (недостачу в пределах норм естественной убыли) в натуральном выражениипо формуле:

Е = Т \*Н / 100,

где Е – естественная убыль в кг,

Т – количество реализованного товара;

Н – норма естественной убыли, %.

Пример 2.1. В кладовой столовой макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий составляет 0,03 %, за каждый следующий месяц — 0,008 %.

Решение. Норма естественной убыли по макаронным изделиям за 8 дней будет равна: 0,008 • 8/30 = 0,002 %, а за 2 мес. и 8 дней составит:

0,03 + 0,008 + 0,002 = 0,04 %, или 400 г.

**К ненормируемым потерям** относятся бой и порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц на основании составленного акта (приложение 4). Данный акт в обязательном порядке содержит наименование товара, его сорт, артикул, а также количество и цену. Кроме того, в акте указываются лицо, виновное в данных потерях, а также возможность дальнейшего использования испорченного товара (это может быть продажа по сниженной цене, сдача в переработку) или уничтожение. Составленные акты о бое, ломе и порче товаров передают в бухгалтерию для проверки правильности оформления, а затем руководителю организации. Руководитель принимает ре­шение, за чей счет списывать образовавшиеся потери.

Пример 2.2. В кладовой столовой макаронные изделия в количестве 10 кг хранятся 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли по макаронным изделиям за этот период составит 0,04 %, или 400 г. Себестоимость 1 кг ма­каронных изделий — 50 руб.

В результате проведения инвентаризации была обнаружена недостача 4 кг макаронных изделий. Руководитель предприятия принял решение о возмещении суммы недостачи за счет материально ответственного лица.

Порча продуктов возникает на предприятии вследствие бесхо­зяйственности (неудовлетворительные условия хранения, неосторожное обращение с товарами при транспортировке), и поэтому сумма ущерба, как правило, взыскивается с виновных лиц. Но если виновных лиц установить невозможно, то может быть принято решение об уничтожении испорченных продуктов или товаров на предприятии общественного питания. Испорченные продукты уничтожают обязательно в присутствии комиссии во избежание повторного списания. Если продукты сдаются на переработку, то оформляется расходная накладная.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Что такое естественная убыль товаров?

2. К каким товарам нормы естественной убыли не применяются?

3. От чего зависит размер нормы естественной убыли?

4. Какими документами оформляются результаты инвентаризации?

5. Что такое ненормируемые потери?

**Практическая работа**

**Тема:** Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов.

**Цель работы**: Научиться принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.

**Формируемые компетенции**: ОК 1 – ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.4.

**Приобретаемые умения**: студенты научаться определять норму и размер естественной убылипродовольственных товаров, определять результаты инвентаризации и принимать решение.

**Оснащение рабочего места****:** инструкционно - технологические карты, Нормы естественной убыли продовольственных товаров при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания, Инструкция по применению норм естественной убыли, калькулятор.

**Литература:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- с.130-133.

2.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 12-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 494

**Методические указания**

Перед началом работы ознакомьтесь с основными понятиями и определениями изучаемой темы, которые помогут вам быстро и правильно справиться с заданием

**Порядок выполнения работы**

1.Выполните предложенные задания.

2.Сделайте отчёт о выполненной работе.

3.Ответьте на контрольные вопросы.

**Задание 1.**

Определите размер естественной убыли свежих овощей и плодов, хранящихся в кладовой предприятия общественного питания весной:

-картофель поздний – 2000кг

-капуста белокачанная – 1000кг

-морковь -200кг

-яблоки – 1000кг

-грибы свежие – 300кг

**Задание 2.**

Определите размер естественной убыли, если известно, что через кладовую 2-ой зоны 2-ой группы предприятия общественного питания были реализованы:

-сосиски – 350кг

-колбаса полукопченая – 180кг

-скумбрия горячего копчения – 175кг

**Задание 3**.

Определите норму и размер естественной убыли, если известно, что на складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранится 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005%.

**Задание 4.**

Определите норму естественной убыли, если известно, что судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Нормы убыли в первые 7 суток составляют 0,05 %, в последующие сутки нормы увеличиваются на 0,002 %.

**Задание 5.**

Определите норму и размер естественной убыли, если известно, что на складе, расположенном во второй зоне, халва в количестве 150 кгхранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13 процента. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003 процента.

**Задание 6.**

Определите ответственность кладовщикаипримите решение по результатам инвентаризации, если известно, что по документам на складе предприятия общественного питания значится остаток на сумму 20600 руб. При проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. По расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.