

19.06.20г Урок № 47-48

Практическое занятие: Порядок списания товарных потерь.

ЦЕЛЬ: выработать навыки расчета норм естественной убыли при реализации, транспортировке, хранении товаров.

Ознакомьтесь с теоретическим материалом.

1.Литература: Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. И. Потапова. –5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 160 с.

2.Приказ МПТ от 01.03.2013 №252 «Инструкции по применению норм естественной убыли свежих картофеля, плодов и овощей при длительном хранении на базах и складах разного типа»

Задание:

1. Изучите и запишите в тетрадь факторы, влияющие на нормы убыли продуктов.

№ п/п	Вид химического, биологического процесса	физико-	Примечание
1	Усушка, испарение влаги, улетучивание веществ		Нормы не применяются для герметически упакованных продуктов.
2	Утруска или распыление		Учитывается при инвентаризации сыпучих мелкозернистых товаров.
3	Раскрошка		Касается обсыпанной сахаром карамели. Может возникнуть при разрубе мороженого мяса, рыбы.
4	Утечка, таяние, просачивание		Впитывание в тару, характерное для жиров, халвы и других товаров или при протекании упаковочной тары. Когда клеточный сок мороженого мяса, рыбы теряется при размораживании данной продукции.

5	Разлив	Характерные потери при перекачке жидкостей или реализации товара на разлив.
6	Бой	Нормируется для изделий, расфасованных в стеклотару, зеркал, различных посудных товар

2. Решите задачу:

На складе в течение 15 суток хранилось 80кг скумбрии атлантической холодного копчения. Определить естественную убыль в натуральном выражении.

«Норма естественной убыли рыбы холодного копчения при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,09%. За каждые последующие сутки хранения до 15 суток норма увеличивается на 0,005%.

3. Ответьте на контрольные вопросы

1. Назовите виды потерь и процессы, их вызывающие.
2. Что такое естественная убыль?
3. Назовите основные меры по предупреждению и снижению потерь.
4. Какие процессы происходят в пищевых продуктах при хранении?
5. Расскажите об условиях и сроках хранения пищевых продуктов.
6. Назовите правила товарного соседства.
7. Назовите основополагающие принципы хранения.

4. Задание для самостоятельной работы – Изучить по материалам интернета современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на предприятиях питания.

Выполненные задания высылайте на адрес электронной почты преподавателя -

[cdtn1967@yandex.ru](mailto:cdt1967@yandex.ru) - Егоркиной С.В.

Лекция

Товарные потери, их виды, порядок списания

В процессе транспортировки, хранения и отпуска продуктов и товаров в кладовых предприятий общественного питания возникают товарные потери.

Они подразделяются на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемым потерям относят естественную убыль товаров в весе и объеме. **К ненормируемым** потерям относят бой, брак, порчу продуктов (товаров) вследствие неудовлетворительного обращения с ними.

Естественная убыль — это потери при перевозке, хранении и реализации товаров, обусловленные их физико-химическими свойствами (усушка, утреска, утечка и т.п.). Указанные потери нормируют. Нормы убыли могут применяться только в случаях выявления фактических недостатков. Размер норм естественной убыли определяется на основании расчетов, которые составляются бухгалтерией после проведения инвентаризации и утверждаются руководителем предприятия.

По кладовым предприятий общественного питания нормы убыли применяют по продуктам и товарам, отпущенным за отчетный период, независимо от сроков их хранения в кладовой. Размер естественной убыли определяют по каждому продукту и товару в отдельности, умножая количество отпущенного продукта, товара на норму естественной убыли, а затем определяя сумму по всем товарам.

Формула расчета:

$$У = Т Н : 100,$$

где **У** — величина естественной убыли;

Т — реализация отпуска товара за меж инвентаризационный период;

Н — норма естественной убыли (нормы естественной убыли не распространяются на штучные и фасованные товары, которые приняты и отпущены без перевешивания, а также по продуктам (товарам), списанным по актам вследствие лома или порчи).

Порчу, бой и лом оформляют актом, в котором указывают наименование, артикул, сорт, цену, количество и стоимость товаров, причину и виновников потерь, возможности дальнейшего использования товаров (продажа по сниженным ценам, сдача в утиль или переработку, откормочным предприятиям) или уничтожение.

Сдачу товаров в утиль, переработку, откормочным предприятиям оформляют товарно-транспортной накладной. Испорченные товары уничтожают в присутствии комиссии, составившей акт, во избежание повторного представления товаров для анкетирования и списания. Акт о порче, бое, ломе товаров передают в бухгалтерию, где проверяют правильность его составления, после чего передают на утверждение руководителю предприятия, который решает, за чей счет списать потери товаров. Поскольку порча, бой, лом товаров являются следствием бесхозяйственности, потери следует взыскать с виновных лиц.

Материально-ответственные лица должны регулярно, в установленные организацией сроки (от 1 до 10 дней), составлять отчет о наличии и движении товаров. Для обеспечения действенного контроля за работой материально-ответственных лиц и более эффективной обработки документации по движению товаров целесообразно устанавливать сроки отчетности исходя из конкретных условий работы каждого предприятия.

Частое представление отчетности увеличивает объем работы бухгалтерии, а применение 10-дневной отчетности нецелесообразно, так как движение товаров в течение большого периода времени не контролируется бухгалтерией, неравномерно распределяется работа в течение месяца.

Наиболее распространенной формой отчетности является товарный отчет.

Товарный отчет составляют на основе первичных документов по приходу и расходу товаров. В адресной части отчета указывают наименование организации, структурного подразделения, фамилию и инициалы материально-ответственного лица, лимит остатков товаров, номер отчета, период, за который он составлялся.

Товарный отчет нумеруют с начала и до конца года последовательно с первого номера. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, приступивших к работе не с начала года, нумеруют с даты начала их работы. Отчет составляют под копировальную бумагу в двух экземплярах. Первый экземпляр скрепляют с документами, которые располагают в порядке последовательности записей.

Общее число документов, на основании которых составлен товарный отчет, указывается прописью в конце отчета. В приходной части показывают в стоимостном выражении остаток товаров (продуктов) на дату составления отчета и поступление товаров (продуктов) и тары за отчетный период. Остаток товаров берут из предыдущего отчета. Каждый приходный документ записывают отдельной строкой: поставщик, номер и дата документа, сумма поступивших товаров и тары. Подсчитывают общую сумму оприходованных товаров(продуктов) и тары за отчетный период и итог прихода с остатком на начало периода. В расходной части отражают расход товаров (продуктов) и тары по каждому расходному документу и подсчитывают общую сумму израсходованного товара (продукта) и тары за отчетный период. После этого определяют остаток товаров и тары на конец отчетного периода.

Материально-ответственные лица сдают товарные отчеты в соответствии с графиком. Принимая отчет, бухгалтер в присутствии материально-ответственного лица проверяет, все ли указанные в нем документы приложены к отчету, соответствуют ли их даты отчетному периоду, правильно ли оформлены документы и сам отчет. Затем бухгалтер подписывает оба экземпляра о приемке отчета и указывает дату. Первый документ с приложенными документами остается в бухгалтерии, а второй — у материально-ответственного лица.

Пример решения задачи на нахождение нормы естественной убыли

На складе говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма

увеличивается на 0,01%, после 10-суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%. Рассчитать норму естественной убыли мяса говядины.

Рассуждения: В этом случае за весь срок хранения говядины, т.е. за 12 суток, применяется норма естественной убыли в размере 0,16%, которая складывается из следующих величин (в процентах): норма при сроке хранения:

3 суток - 0,08;

10 суток - $0,08+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01=0,15$;

12 суток - $0,15+0,005+0,005=0,16$.

В тех случаях, когда товары хранятся свыше месяца, норма за весь срок хранения складывается из нормы, установленной для первого месяца хранения, и норм за последующие месяцы хранения. За время неполного последующего месяца хранения потери исчисляются в размере $1/30$ месячной нормы за каждые сутки хранения.