

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДЕЛИКАТЕСОВ ПРИ ХРАНЕНИИ В КАМЕРАХ СКЛАДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЭКСПЕДИЦИИ**

**Топольник В.Г.** (*ДонНУЭТ, г. Донецк, Украина*), **Кузьмин О.В., Тимофеев А.В.** (*ООО фирма «Колбико», г. Макеевка, Украина*)

Повышение качества, наряду с эффективным сокращением потерь от естественной убыли, оказывает влияние на увеличение прибыли а, следовательно, на обеспечение перспектив развития предприятия. Известный американский ученый в области менеджмента Питер Друкер говорил, что: «Главная задача бизнеса – это выживание, а главный принцип деловой экономики – не получение максимальной прибыли, а предотвращение потерь».

Естественная убыль – это потеря (уменьшение количества товара при сохранении его качества) вследствие естественного изменения биологических или физико-химических свойств тех или иных ценностей.

Нормы установлены для возмещения потерь мяса и мясопродуктов от усушки при холодильной обработке (остывании, охлаждении, замораживании, домораживании) и хранении (в охлажденном и мороженом состоянии) этих продуктов. Нормы распространяются на продукты, отвечающие требованиям ГСТУ, ГОСТов, ОСТов, ТУ.

Настоящий анализ определяет нормы естественной убыли готовой продукции на следующих производственных участках ООО фирма «Колбико»: участке отгрузки готовой продукции, участке упаковки, складе готовой продукции.

Нормы естественной убыли распространяются на колбасные изделия и деликатесы всех сортов по групповому ассортименту в натуральных и искусственных оболочках, соответствующих требованиям нормативной документации.

Нормы естественной убыли не применяются к расфасованным и герметически упакованным колбасным изделиям и деликатесам (полимерная пленка, вакуумирование, термоусадка и др.).

Характеристика продукции, которая имеет естественную убыль, приведена на рисунке 1.

К естественной убыли продукции относятся потери, вызванные процессами усушки, утруски и испарения в процессе хранения готовой продукции.

Не относятся к естественной убыли технологические и аварийные потери, недостатки по причине брака продукции, потери, возникающие при

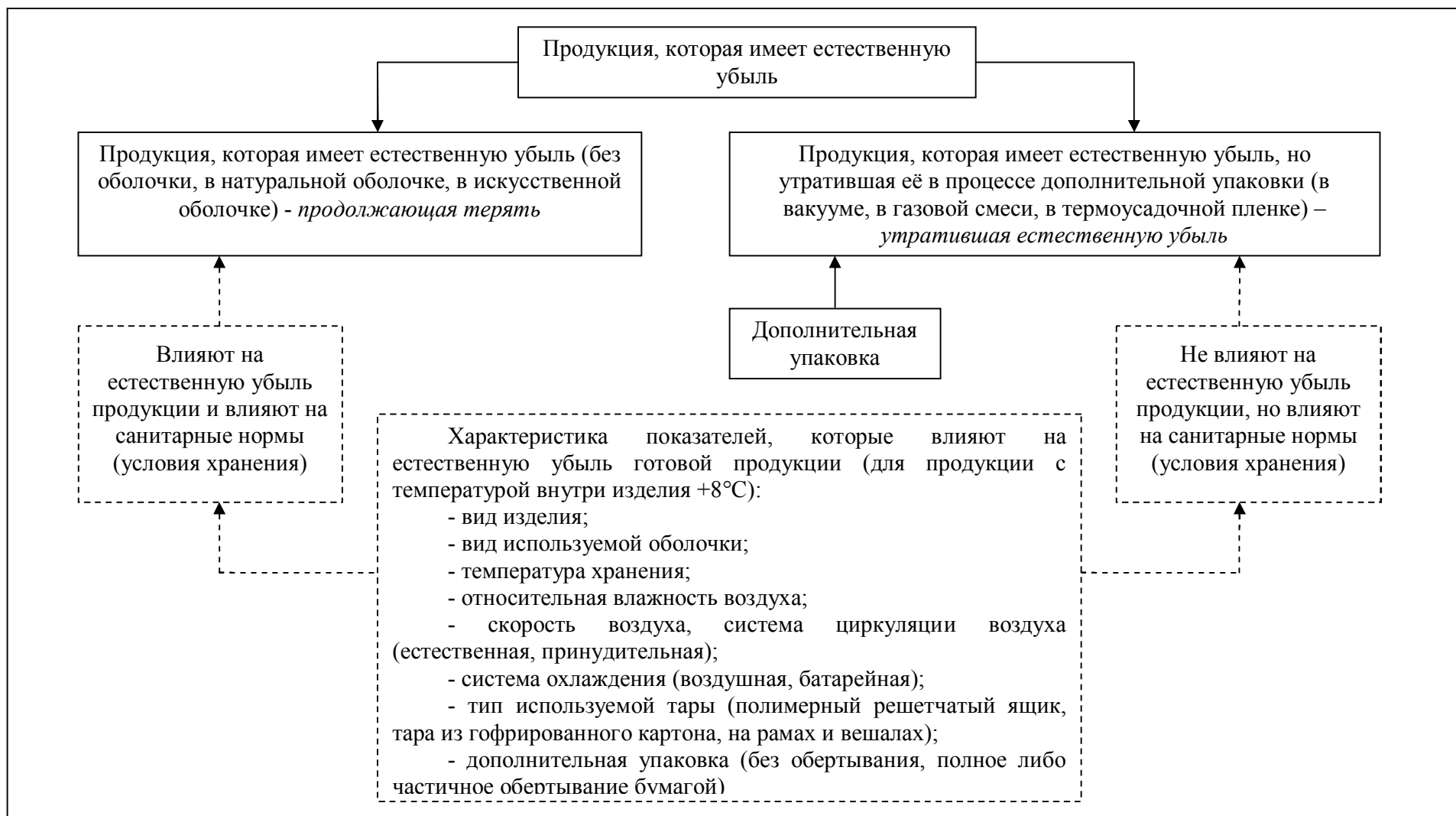


Рисунок 1 – Характеристика продукции, которая имеет естественную убыль

хранении и транспортировке запасов из-за нарушения целостности оболочки, формы изделия, нарушения товарного вида

Этапы производства, на которых не действуют нормы естественной убыли:

- выход готовой продукции из термического отделения (температура в толще батона от +70 до +72 °С);

- душирование готовой продукции - охлаждение готовой продукции за счет отведения тепла водой (температура в толще батона должна составлять не более +35 °С);

- охлаждение готовой продукции за счет обдува холодным потоком воздуха (температура в толще батона должна составлять не более +8 °С).

С момента установления в толще батона изделия температуры +8 °С (окончание остывания) – продукция приобретает статус готовой продукции, то есть, начинается жизненный цикл готовой продукции (рис. 2): отсчет по сроку гарантийной реализации продукции, вступают в силу нормы естественной убыли (для продукции, которая продолжает терять, то есть без дополнительной упаковки).



Рисунок 2 – Жизненный цикл готовой продукции (производство - продажи).

0-1 – хранение готовой продукции в производстве (склад ГП, экспедиция);

1-2 – транспортировка ГП потребителю;

2-3 – хранение ГП в торговле (холодильники-витрины и т.д.);

3-4 – возврат ГП из реализации в производство;

4-5 – хранение возвратов ГП (подготовка к утилизации)

Этапы производства, на которых действуют нормы естественной убыли:

- хранение готовой продукции в камерах складов готовой продукции, при соблюдении условий хранения (температура в

помещении от 0 до +8°C, относительная влажность воздуха (75–85)%, скорость движения воздуха (0,25-1)м/с);

- хранение готовой продукции (колбасных изделий, деликатесов) в камерах экспедиций, при соблюдении условий нахождения (температура в помещении от 0 до +8°C, относительная влажность воздуха (75–85)%, скорость движения воздуха (0,25-1)м/с);

- перевозка готовой продукции автомобильным транспортом;

- хранение готовой продукции (колбасных изделий, деликатесов) в холодильниках, при соблюдении условий хранения (температура в холодильнике от 0 до +4°C либо от -1 до -6°C).

Для определения естественной убыли применяют установленные нормы в процентах, в которых обычно учтены фактические сроки хранения продукции (рис. 3).

Утвержденные нормы естественной убыли являются предельными и применяются только в тех случаях, когда при проверке фактической массы мяса и мясопродуктов при инвентаризации или полном израсходовании партии окажется недостача против учетных данных.

Естественная убыль мяса и мясопродуктов списывается с материально ответственных лиц по учетным ценам и фактическим размерам, но не выше установленных норм.

Размер фактической естественной убыли при холодильной обработке и хранении выявляется путем сопоставления остатков мяса и мясопродуктов по данным бухгалтерского учета с фактическими остатками по данным инвентаризации, проведенной в соответствии с утвержденными инструкциями.

Правильное применение норм естественной убыли колбасных изделий и деликатесов при хранении в камерах склада готовой продукции, экспедиции позволит минимизировать потери при учете готовой продукции в процессе хранения и реализации, то есть на всем жизненном цикле готовой продукции, и улучшить достоверность внутреннего учета на предприятии.

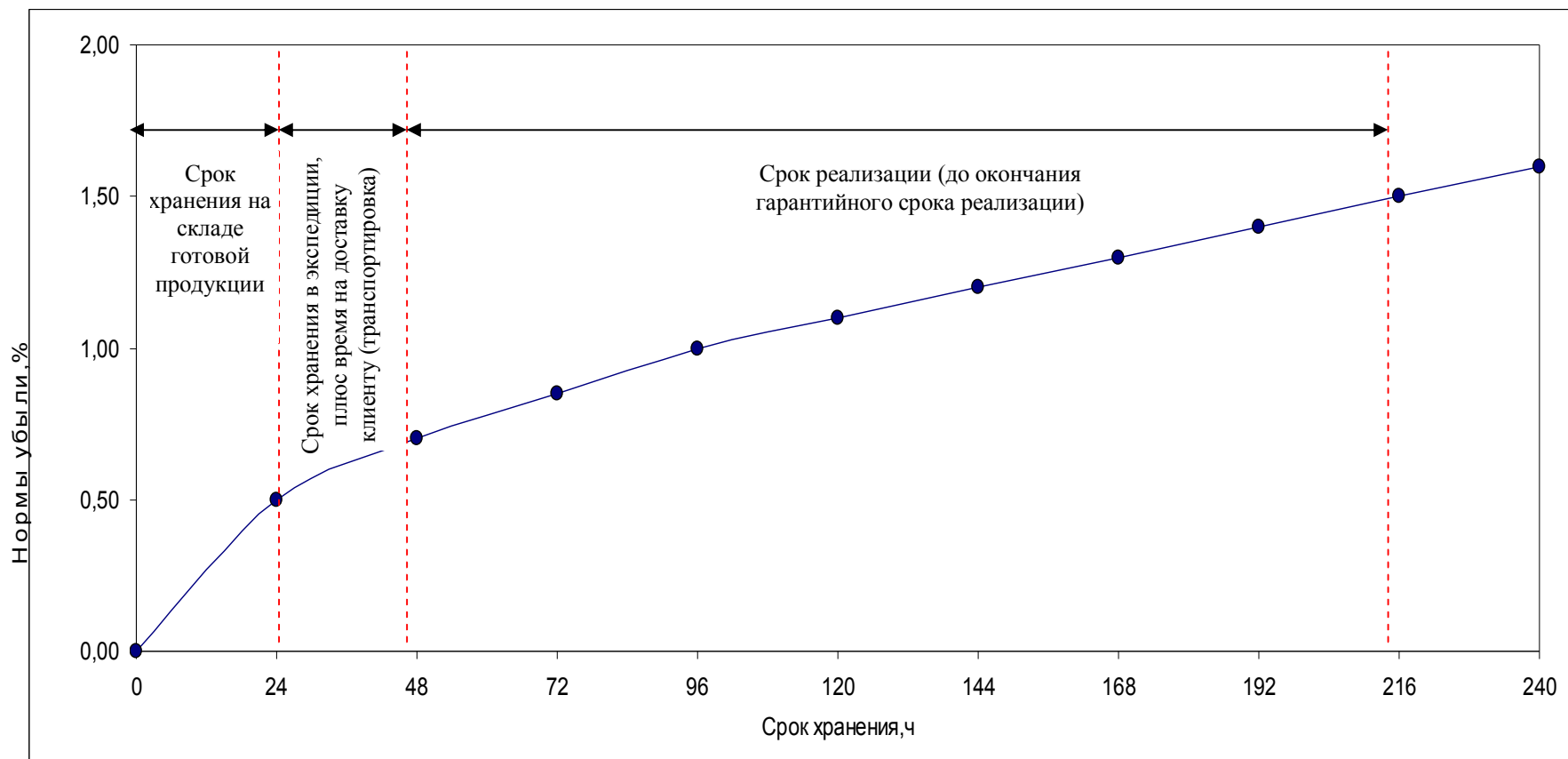


Рисунок 3 – Определение норм естественной убыли готовой продукции на всем жизненном цикле (от начала готовности изделия – при достижении температуры в толще батона +8°C, до окончания срока гарантийной реализации, с учетом требований по соблюдению условий хранения)