

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ СВЕЖИХ
КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ ПРИ КРАТКОВРЕМЕННОМ ХРАНЕНИИ
НА БАЗАХ, СКЛАДАХ РАЗНОГО ТИПА И ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫХ ПУНКТАХ**

1. Утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26 марта 1980 г. N 75 нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов применяются при кратковременном хранении на базах оптовых (базисных), перевалочных, мелкооптовых, а также на заготовительных пунктах торговых и заготовительных организаций, находящихся как в городе, так и в сельской местности, если на этих предприятиях ведется учет массы товаров, получаемых и реализуемых после кратковременного хранения.

2. Под кратковременным хранением следует понимать хранение товара до 20 суток. При хранении товара свыше 20 суток применяются нормы естественной убыли, установленные при длительном хранении (Приложения N N 12, 13 к настоящему Приказу). В периоды и месяцы года, когда нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении не установлены, применяются нормы, утвержденные при кратковременном хранении товаров.

3. Под естественной убылью свежих картофеля, овощей и плодов следует понимать уменьшение их массы вследствие испарения влаги и дыхания при приемке, кратковременном хранении и отпуске.

4. В нормы естественной убыли не входят потери, образующиеся вследствие порчи товаров, повреждения и завеса тары (разница между фактической массой тары и массой по трафарету), а также брак и отходы, получаемые при приемке, в процессе кратковременного хранения, переборки и расфасовки. Эти потери относятся к актируемым и списываются по актам в установленном порядке.

5. Нормы установлены на стандартные свежие картофель, овощи и плоды при кратковременном хранении их без тары и в таре (контейнерах, ящиках, лотках, мягкой таре) в охлаждаемых и неохлаждаемых хранилищах.

К неохлаждаемым хранилищам отнесены картофелехранилища, овощехранилища и фруктохранилища с естественной или активной вентиляцией, приспособленные склады и подвалы, а также открытые площадки при условии обеспечения защиты продукции от осадков, солнечных ожогов, света и подмораживания путем укрытия различными материалами - полимерными пленками, матами, щитами, брезентом и др.

К охлаждаемым хранилищам отнесены склады и камеры с искусственным охлаждением.

6. Нормы естественной убыли не применяются к товарам:

- принимаемым и отпускаемым без взвешивания (по трафарету или счетом);
- учтенным в общем обороте склада, но фактически на складе не хранившимся (транзитные операции);
- передаваемым на длительное хранение без взвешивания.

7. Установленные нормы являются предельными и применяются только в том случае, когда при проверке фактического наличия товара окажется недостача его против учетных данных. Естественная убыль товаров списывается с материально ответственных лиц по фактическим размерам, но не выше установленных норм.

8. Списание естественной убыли товаров может производиться только после инвентаризации, при зачистке складов, закрытии марки при партионном (марочном) учете плодов или овощей на основе соответствующего расчета, составленного и утвержденного в установленном порядке. Предварительное списание естественной убыли не допускается.

9. Расчет естественной убыли при кратковременном хранении плодоовощных товаров составляется следующим порядком. Естественная убыль исчисляется к остатку продукции на начало учетного периода и к принятым за этот период картофелю, овощам и плодам по массе нетто. Примерная форма расчета естественной убыли приведена в конце инструкции.

10. При дозревании томатов молочной спелости нормы естественной убыли применяются в следующих размерах: на предприятиях первой зоны - летом 0,5 процента, осенью 0,4 процента за каждые сутки, но не выше 4,0 процентов за весь период дозревания; на предприятиях второй зоны - летом и осенью - 0,9 процента, но не выше 4,0 процентов за весь период дозревания.

Указанные нормы применяются только при оформлении торгующими организациями соответствующих актов о закладке томатов на дозревание. В этих актах указываются дата закладки, исходная масса и степень зрелости томатов, а также выход зрелых плодов по календарным дням. Нормы исчисляются к исходной массе нетто заложенных на дозревание томатов.

11. Торгующим и заготовительным организациям разрешается по согласованию с соответствующей профсоюзной организацией снижать или повышать до 20 процентов установленные нормы естественной убыли по всем или отдельным товарам для некоторых предприятий и заготовительных пунктов с учетом средних сроков хранения товаров, состояния материально - технической базы (условий хранения) и назначения склада (опт, мелкий опт, заготовительный пункт). При этом общий размер естественной убыли товаров в целом по данной торгующей или заготовительной организации не должен превышать установленных потоварных норм. Приказ о дифференциации норм доводится до материально ответственных лиц торговых предприятий не позднее чем за 15 дней до начала периода, на который он распространяется.

Пересмотр этих норм производится ежегодно.

Пример. На плодоовощную базу, расположенную в первой зоне, в охлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия ранней капусты в количестве 20 т. Фактические остатки на 1 апреля составляли 2 т. При закрытии партии 1 мая фактического наличия свежей капусты не оказалось. Книжный остаток составлял 170 кг. Недостача ранней капусты - 170 кг. По утвержденным нормам может быть списано на естественную убыль:

$(2 \text{ т} + 20 \text{ т}) \times 0,8 : 100 = 0,176 \text{ т}$, или 176 кг.

Таким образом, фактическая недостача ранней капусты в количестве 170 кг относится на издержки и может быть списана с материально ответственного лица, так как она не превышает установленных норм естественной убыли.