

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего профессионального образования  
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет  
Кафедра «Товароведение и торговое дело»

## **ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ТОРГОВОЙ ПРАКТИКИ**

студента II курса Костина А.С., обучающегося  
по направлению 100800 «Товароведение»

Наименование организации прохождения практики:

ООО «Агроторг «Пятерочка»

Руководитель практики:

Киселева Мария Юрьевна

Самара 2014 г.

## Оглавление

1. Введение
  2. Краткая характеристика торгового предприятия
  3. Техничко-экономическая оценка использования помещений торгового предприятия
  4. Оборудование торгового зала предприятия
  5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, инвентарю
  6. Ассортимент товаров и товарные потери
  7. Заключение
  8. Список использованной литературы и источников
- Приложение

## 1. Введение

Что такое учебная практика? Это составная часть программы высшего образования, одна из форм учебного процесса на первом или втором курсе вуза. Она заключается в практической подготовке будущего специалиста и закрепляет полученные теоретические знания.

Прохождение учебной практики организуется вузом по утвержденной программе, которая определяет конкретные цели и задачи практики. Осуществляется практика на основе договора между вузом и сторонней организацией.

Объектом исследования данной отчетной работы по учебно-торговой практике является универсам ООО «Агроторг «Пятерочка+».

Основной целью учебно-торговой практики является закрепление, углубление и адаптации комплекса теоретических знаний по проблемам торгового менеджмента к деятельности конкретной организации и приобретению практических навыков по организационно-управленческой, коммерческой, внешнеэкономической, финансово-экономической и другим направлениям деятельности. Программа практики предусматривает выполнение следующих задач:

- 1) знакомство с основами торгового процесса:
  - изучение ассортимента реализуемых товаров и видов товарных потерь;
  - изучение организации торгово-хозяйственной деятельности предприятия;
  - изучение санитарно-гигиенических правил торговли;
- 2) ознакомление с планировкой и устройством помещений магазина, а также с оборудованием торговых залов;
- 3) приобретение практических навыков расчета показателей, характеризующих эффективность использования площади магазина
- 4) приобретение практических навыков работы в торговом зале.

## 2. Краткая характеристика торгового предприятия

Торговая сеть «Пятерочка+»№847 является крупной розничной сетью поселка городского типа Усть-Кинельский.

Магазин «Пятерочка+»№847 расположен в п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Шоссейная, д. 79а. Магазин занимает первый этаж жилого дома. Местоположение магазина характеризуется хорошей транспортной и пешеходной доступностью. Имеется парковка для автомобилей. Магазин начинает работу 09:00 и закрывается в 22:00, без перерыва на обед и выходных.

История торговой сети «Пятёрочка».

Сеть «Пятёрочка» была основана Андреем Рогачёвым, одним из совладельцев компании «ЛЭК», в начале 1999 года. Вернее, тогда в Санкт-Петербурге был открыт лишь первый магазин, однако в течение года образование сети не заставило себя долго ждать: к январю 2000-го в Северной столице насчитывалось уже 17 магазинов под названием «Пятёрочка». За тот же самый 2000 год сеть продолжала активно развиваться и утроила свой годовой оборот, составивший в итоге около 110 миллионов долларов. С такими темпами развития не за горами был и выход на рынок самой настоящей столицы и в середине 2001 года первый торговый объект «Пятёрочка» действительно появился на московском рынке.

Продвижение «Пятёрочки» вперёд шло такими темпами, что уже по итогам 2002 года сеть вошла в число лидеров по всей стране, увеличила свой годовой оборот до 430 миллионов долларов и насчитывала уже полторы сотни магазинов-дискаунтеров. В дальнейшем торговая сеть продолжала активно завоёвывать российский рынок: за 2003 год годовой оборот составил уже почти миллиард долларов при 260 магазинах. В 2004 году через сеть, насчитывающую 440 магазинов, прошло уже 1,6 миллиардов долларов, при этом компания вышла на международное экономическое пространство, начав деятельность в Казахстане и Украине. 2005 год стал кульминацией

самостоятельного и одиночного плавания торговой сети «Пятёрочка» по бурным волнам рынка постсоветского пространства: торговый оборот за год превысил 2 миллиарда долларов, число покупателей превысило 200 миллионов человек, а акции торговой сети были успешно размещены на одной из самых престижных биржевых площадок мира, Лондонской фондовой бирже.

В п.г.т. Усть-Кинельский универсам ООО «Агроторг Пятерочка +» №847 был открыт в 2010 г.

Целью универсама ООО «Агроторг «Пятерочка+» является максимизация прибыли. Реализовать эту цель можно лишь через максимальное удовлетворение нужд потребителей. «Пятерочка+» ориентируются на интересы широких слоев населения, устанавливая минимальные цены на самые востребованные товары. Сеть постоянно совершенствует сервис для покупателей и заботится о качестве продаваемых товаров. В «Пятерочках» также постоянно проводятся промо-акции, в рамках которых скидка на различные товары может достигать 30%.

Учредительными документами ООО Агроторг «Пятерочка+» являются учредительный договор, подписанный учредителями, и утвержденный ими устав. В уставе отмечен размер начального капитала, указываются вид и сфера деятельности сети, установлена форма управления торговой сетью, указываются адреса и названия магазинов.

Согласно уставу магазин «Пятерочка+» №847 обозначен в качестве филиала ООО «Агроторг «Пятерочка+», а следовательно, осуществляет часть функций общества и наделен имуществом, создавшим его юридическим лицом. Поэтому магазин «Пятерочка+» действует не на основании Устава, а на основании положений, утвержденных ООО «Агроторг «Пятерочка+». Полное название магазина ООО «Агроторг «Пятерочка+» №847.

Деятельность магазина «Пятерочка+» №847 соответствует требованиям СП 2.3.6.1.66-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и

пищевых продуктов», что подтверждает выданное санитарно-эпидемиологическое заключение.

По виду торгового предприятия магазин «Пятерочка+»№847 является стационарным, так как расположен в специально оборудованном помещении, предназначенном для продажи товаров и оказания услуг покупателям.

Типизация магазина «Пятерочка+»№847 включает наличие следующих показателей:

- торговая площадь-300 кв.м;
- товарный ассортимент-13000 наименований;
- применение фирменных буклетов и упаковочных материалов;
- наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой «Пятерочка+»

Магазин осуществляет торговлю по форме самообслуживания, который является из самых удобных для покупателей методов продажи товаров. Самообслуживание позволяет увеличить пропускную способность магазина, ускорить операции по продаже товаров, увеличить объем реализации товаров при минимальных затратах труда.

Специализация магазина вызвана сложностью ассортимента отдельных товарных групп, а также необходимостью особых помещений и оборудования для некоторых товаров, поэтому данное торговое предприятие следует отнести к смешанному магазину, предназначенному как для торговли продовольственными, так и непродовольственными товарами.

Механизм управления магазина «Пятерочка+»№847 имеет иерархическое строение. В штат сотрудников входит:

-директор Левагина Румия Якуповна- несет материальную и юридическую ответственность за торговое предприятие, решает вопросы по графику работы, товаровед закупа;

-заместитель директора – несет ответственность за заказ товара в магазин, списание товара в торговом зале, подготовка к инвентаризации и т. п.;

-начальник финансового отдела – (главный бухгалтер) занимается финансовой деятельностью предприятия, начислением заработной платы, следит за приходом и расходом товара на складах;

-товаровед -определяет соответствие материальных ресурсов стандартам, осуществляет связь с поставщиками и потребителями, обеспечивает оперативный учет поступления и реализации, контроль, выполнения договорных обязательств;

-работник торгового зала – несет ответственность за выкладку товара;

-2 заведующих отделом гастрономии,

-2 продавца-кассира;

-грузчик;

-уборщица;

-охранник.

Принципиальный недостаток данной структуры заключается в том, что связи между отдельными штатными единицами четко не определены и устанавливаются зачастую по случайному закону. Поэтому руководителю магазина следует пересмотреть штатное расписание и какие-то штатные единицы добавить, а какие-то исключить. Это позволит выделить на предприятии единую функцию управления и четко организовать работу сотрудников.

Таким образом, магазин «Пятерочка+»№847 является структурным подразделением ООО «Агроторг «Пятрерочка+», а не самостоятельным обособленным юридическим лицом.

3. Техничко-экономическая оценка использования помещений торгового предприятия

Для осуществления хозяйственной деятельности магазин «5Пятерочка» располагает надлежащей материально-технической базой. В состав материально-вещественных ценностей входят:

- здание - объект, обеспечивающий условия для торгового процесса, подготовки и реализации товаров;
- склады, необходимые для хранения, поддержания товарных запасов, предпродажной подготовки товаров;
- сооружения - инженерно-строительные устройства, предназначенные для приема и отгрузки товаров.

Структура материально-технической базы магазина «Пятерочка+»

Оценка материально-технической базы показала, что магазин «Пятерочка+» нуждается в некотором техническом переоснащении. Универсаму следует обеспечить следующие технические решения:

- комплексная механизация транспортирования и перемещения товаров путем применения подъемно-транспортного оборудования;
- механизация операций по предпродажной подготовке продукции, расфасовке, подсортировке и пакетированию;
- компьютеризация учета движения товарно-материальных ценностей.

Такой путь позволит магазину комплексно усовершенствовать торгово-технологический процесс.

Планировка магазина «Пятерочка+» обеспечивает технологическую связь между отдельными помещениями (склад, фасовка, холодильные камеры), которая способствует перемещению товаров кратчайшими путями, а именно:

- разгрузочные платформы примыкают к помещению для приемки товаров;
- помещения для приемки находятся в непосредственной близости со складами магазина;
- помещения для хранения товаров не являются проходными.

Такая планировка позволяет обеспечить рациональную организацию торгово - технологического процесса.

Общая площадь универсама равна 300 кв.м.

Площадь торгового зала равна 200 кв.м.



Подсобные и административно-бытовые помещения занимают 100 кв.м.

Вход в магазин и выход из него размещен у правого угла фасада здания для того, чтобы поток покупателей был направлен против часовой стрелки.

Отношение торговой площади к общей площади магазина составляет 66,67%. Коэффициент использования площади торгового зала равен 0,66. Это говорит о том, что примерно наибольшая половина площади используется для выполнения функций торгового помещения, тогда как наиболее приемлемым является соотношение 70:30. Коэффициент установочной площади составляет 0,54. Следовательно, 54% торговой зала занято торговым оборудованием, а 46% торговой зала - это проходы для покупателей, продавцов, территория для товаропотоков. Данный показатель является неблагоприятным для магазинов самообслуживания, потому что коэффициент установочной площади для универсамов должен поддерживаться на уровне 0,30-0,35. Поэтому ширина проходов в торговых залах не соответствует требованиям ГОСТ Р 51773-2001 «РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ Классификация предприятий» (приложение 2)

Коэффициент демонстрационной площади магазина равен 1,65, при этом для магазинов типа универсам, данный коэффициент должен составлять 0,75-0,80. Это говорит о том, что магазин дополнительно увеличил демонстрационную площадь за счет применения островных горок и стеллажей. Однако такое решение можно считать нерациональным, так как это затрудняет обзор товаров покупателям, а также вызывает неудобства при выкладке товаров и нагроможденность полок. Емкость оборудования равна 3,04.

Таким образом, оценка материально-технической базы магазина показала, что материальные средства можно использовать более эффективно. Если установить оборудование, обеспечивающее полную механизацию и автоматизацию торгово-технологических процессов. Планировка магазина является не рациональной. Поэтому необходимо расширить площадь

торгового зала, которое позволило бы увеличить ширину проходов между оборудованием.

#### 4. Оборудование торгового зала предприятия

Торговое оборудование предназначено для размещения и выкладки товаров в торговом зале, показа и отпуска их покупателям, а в подсобных и складских помещениях магазина – для приемки, хранения подготовки товара к продаже.

В оборудование торгового зала входят прилавки, шкафы, пристенные и островные горки, стенды. К оборудованию складских и подсобных помещений относятся стеллажи, подтоварники.

К холодильному оборудованию магазина относится:

-пристроенные охлажденные стеллажи и витрины со встроенным компрессором компании ARNEG ( $t^{\circ}-0^{\circ}\text{C}/+5^{\circ}\text{C}$ );

-морозильные лари и холодильные шкафы ITALFROST ( $t^{\circ}-16^{\circ}\text{C}/+0^{\circ}\text{C}$ );

-холодильный шкаф Klimasan ( $t^{\circ}-0^{\circ}\text{C}/+13^{\circ}\text{C}$ );

-холодильные шкаф Liebnerr( $t^{\circ}-0^{\circ}\text{C}/+14^{\circ}\text{C}$ ) ;

Холодильные шкафы, морозильные лари, охлажденные стеллажи и витрины предназначены для хранения продуктов и напитков, а также демонстрации их покупателям.

Также в «Пятерочке+» есть электрогриль SIKOM Grill Technics и контрольно-кассовые машины компании IBM- счетно-суммирующие, вычислительные и чекопечатающие устройства, предназначенные для денежных расчетов с покупателями.

Материально-ответственные лица при работе на контрольно-кассовых аппаратах является кассиры, которые обязаны выполнять основные правила и принципы контрольно-кассовых машин (ККМ). Кассиры, допущенные к эксплуатации ККМ, должны хорошо знать устройство кассовых машин, на которых они работают. Электронные кассовые машины требуют

квалифицированного обращения и ухода, поэтому к работе на них допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие специальное обучение и имеющие удостоверение на право их эксплуатации.

На каждую ККМ в торговых организациях заводится Книга кассира-операциониста, в которой на основе показаний контрольно-кассовых лент ведется учет поступающей выручки. Книга кассира-операциониста должна быть пронумерована, прошнурована и скреплена подписями налогового инспектора, директора, бухгалтера предприятия и печатью. На Книге кассира-операциониста указывается заводской номер ККМ, дата ее начала и окончания. Записи ведутся чернилами или шариковой ручкой. В Книге не допускаются неоговоренные исправления.

Места, где устанавливаются ККМ, должны быть оборудованы в соответствии с требованиями эксплуатационной документации и действующими нормативами. В частности, рабочее место кассира должно быть оборудовано так, чтобы исключить возможность соприкосновения ККМ с токоведущими устройствами. Включать ККМ следует только через розетку с заземлением.

#### Подготовка кассовых машин к работе

1. Ввод в эксплуатацию новых ККМ производит механик из организации, осуществляющей гарантийное и техническое обслуживание и ремонт данного типа машин. При вводе в эксплуатацию электронных ККМ и кассовых терминалов необходимо присутствие программиста-электроника. Специалист должен иметь удостоверение на право технического обслуживания и ремонта машин данного типа и предъявить его руководству торгового предприятия.

При вводе машин в эксплуатацию должны присутствовать кассиры как материально ответственные лица.

2. Специалист по ремонту кассовых машин после опробования машины в работе оформляет передачу ее в эксплуатацию, заполняя все данные в заводском паспорте. Он обязан опломбировать машину после установки

фирменного клише с наименованием предприятия и номером расчетного узла либо ввести его в программу машины.

3. До включения кассовых машин в действие замок должен быть ; закрыт, а ключ (кроме ключей для перевода секционных денежных счетчиков на нули) хранится у директора торгового предприятия. Ключи для перевода денежных счетчиков на нули передаются директором контролирующей организации - налоговой инспекции, где они хранятся в сейфах и выдаются по письменному распоряжению руководителя и главного бухгалтера этой организации специалисту, уполномоченному для проведения проверки.

4. На кассовую машину администрация торгового предприятия заводит Книгу кассира-операциониста по форме № 24, которая должна быть прошнурована и скреплена подписями налогового инспектора, директора и главного (старшего) бухгалтера предприятия и печатью. Однако Книга кассира-операциониста не заменяет кассового отчета (форма № 25).

5. При установке кассовых машин на прилавках магазинов Книга кассира-операциониста ведется по сокращенной форме № 24-а.

6. Допускается ведение общей Книги на все машины. В таком случае записи должны производиться в порядке нумерации всех касс (№ 1, 2, 3 и т.д.) с указанием в числителе заводского номера кассовой машины; показатели счетчиков недействующих кассовых машин ежедневно повторяются с указанием причин бездействия (в запасе, в ремонте и др.) и заверяются подписью представителя администрации торгового предприятия. Все записи в Книге производятся в хронологическом порядке чернилами, без помарок. Все внесенные в Книгу исправления должны оговариваться и заверяться подписями кассира-операциониста, директора и главного бухгалтера.

7. Паспорт кассовой машины, Книга кассира-операциониста, акты и другие документы хранятся у директора предприятия, его заместителя или главного (старшего) бухгалтера.

8. Перед началом работы на кассовой машине кассир получает у директора магазина или старшего кассира все необходимое для работы (ключи, разменную монету и купюры денег в количестве, необходимом для расчетов с покупателями, принадлежности для работы и обслуживания машины) под подпись.

Директор торгового предприятия либо его заместитель обязан:

- открыть замок привода и счетчиков машин и вместе с кассиром снять показания (получить отчетную ведомость) секционных и контрольных счетчиков и сверить их с показаниями, записанными в Книгу кассира-операциониста за предыдущий день;

- убедиться в совпадении показаний и занести их в Книгу за текущий день на начало работы и заверить своей подписью;

- оформить начало контрольной ленты, указав на ней тип и заводской номер машины, дату и время начала работы, показания секционных и контрольных счетчиков заверить подписью и закрыть замок показаний денежных счетчиков;

- выдать кассирам ключи от замка привода машины;

- дать указание кассиру о мерах по предупреждению подделки чеков (шифровка чеков, определенный цвет чековой ленты, предельная сумма чека и т. п.);

- обеспечить кассира разменной монетой и купюрами денег в пределах размера остатка денежных средств по кассе в количестве, не

обходимом для расчета с покупателями, а также чековыми лентами соответствующего цвета и размера;

- дать указание кассиру о начале работы, убедившись в исправности машины и готовности рабочего места к началу работы.

Кассир обязан:

- проверить исправность блокирующих устройств, заправить чековую и контрольную ленты;

- включить машину в электросеть и получением нулевого чека проверить ее работу от электропривода;
- напечатать два-три чека без обозначения суммы (нулевых) с целью проверки четкости печатания реквизитов на чековой и контрольной лентах и правильность установки дататора и нумератора;
- нулевые чеки приложить в конце дня к кассовому отчету;
- протереть кожух тряпкой и установить со стороны покупателя табличку со своей фамилией.

Перед началом эксплуатации ККМ проводится программирование необходимых параметров машины (данных клише, разрядности вводимых сумм, числа и идентификаторов работающих секций и др.).

Если ККМ не переводится в режим «Регистрация», кассир должен выяснить причину и устранить ее. Если все попытки по устранению неисправности не перевели ККМ в рабочее положение, следует доложить об этом администрации организации и сделать запись о характере поломки в Журнале вызова технического механика из Центра технического обслуживания (ЦТО). После устранения неполадок в ККМ администратор в присутствии кассира выводит на печать X-от-чет в начале работы или Z-отчет в конце работы. Кассир и администратор подписывают только что полученный X-отчет и приступают к оформлению начала контрольной ленты (число, время начала работы, тип и номер ККМ).

Контрольная лента является важнейшим документом в организации контроля за полнотой учета наличных денег, поступающих в кассу в течение рабочей смены. Контрольная лента должна обязательно применяться и правильно оформляться в начале и конце каждой рабочей смены.

Организация расчетов с покупателями в торговой организации зависит от применяемого метода продажи товаров. Кассиры-операционисты должны осуществлять операции ввода сумм в соответствии с руководством по эксплуатации на данный тип ККМ и соблюдать порядок ведения кассовых операций и правила расчета с покупателями.

В соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением расчет с покупателями с применением кассовых машин ведется в следующем порядке:

- кассир четко называет сумму полученных денег и кладет их отдельно на виду у покупателя;
- печатает чек на кассовой машине;
- объявляет покупателю общую стоимость всех покупок;
- называет сумму причитающейся покупателю, сдачи и выдает ее вместе с чеком;
- после окончания расчета кладет полученные от покупателя деньги в кассовый ящик.

Запрещается предлагать покупателю вместо сдачи какие-либо товары или требовать от него самому разменять их.

В соответствии с Типовыми правилами кассир в качестве оплаты может принимать и безналичные платежные средства (если ККМ такие функции выполняет): банковские расчетные чеки (отдельные бланки установленного образца) и именные чековые книжки с отрывными чеками. Принимаемые документы должны иметь все необходимые реквизиты, подтверждающие их подлинность. Оплата может производиться в кредит - через клавиатуру и с помощью кредитной карточки, которая содержит все необходимые данные для расчетов за товар. При оплате товара кредитная карточка вставляется в щель системного кассового терминала, имеющего связь с банком. Банк после подтверждения платежеспособности покупателя (владельца) кредитной карты списывает указанную сумму со счета своего клиента. После чего кредитная карта с покупкой возвращается владельцу.

В случае возникновения спора с покупателем по вопросу правильности произведенного с ним расчета работу на машине следует приостановить и вызвать администратора (по установленной в кабине кассира сигнализации). В присутствии кассира и покупателя администратор снимает показания счетчиков ККМ (выводит X-отчет) и сверяет полученные на отчете данные о

выручке кассовой машины с суммой выручки, имеющейся в наличии у кассира на момент снятия кассы. По результатам снятия показаний составляется акт, где отражается результат проверки кассира.

Кассиру запрещено самостоятельно вносить изменения в программу кассового терминала, хранить в кассе личные вещи и деньги.

Кассир после окончания смены (до снятия показаний суммирующих счетчиков ККМ) подготавливает свою выручку, т. е. раскладывает наличные деньги по купюрам, а монеты по их достоинству, к сдаче старшему кассиру. Старший или главный кассир в присутствии кассира-операциониста снимает показания счетчиков ККМ на конец смены и выводит Z-отчет, закрывая таким образом прошедшую смену. Z-отчет подписывается кассиром и старшим кассиром. Затем старший кассир вынимает из кассовой машины контрольную ленту и вместе с кассиром оформляют ее на конец смены так же, как на начало смены (число, время окончания работы, тип и номер кассовой машины). Для одноленточных ККМ старший кассир после ввода соответствующего пароля получает распечатку контрольной ленты за смену. В данном случае контрольная лента является одновременно Z-отчетом.

5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, инвентарю

Личная гигиена персонала.

1. Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:

а) постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;

б) приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть отдельное;



в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;

г) снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;

д) обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

е) не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;

ж) при повышении температуры, нагноениях, появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.

2. Работникам предприятий продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

3. Слесари, электромонтеры, подсобные и другие работники, занятые работами в торговых отделах, складских помещениях, охлаждаемых камерах, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению попадания предметов в пищевые продукты.

4. В каждом предприятии продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде

1. Предприятия продовольственной торговли должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия, его мощностью и в

соответствии с действующими нормами оснащения типовых предприятий продовольственной торговли.

2. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

3. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

4. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: охлаждаемыми прилавками, витринами, шкафами и др.

5. Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

6. Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

Колода для разрубка мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают.

7. Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

8. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали (допускаются и луженые крючья).

9. Все холодильные установки на предприятиях продовольственной торговли должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

10. На базах, складах, овоще- и фруктохранилищах должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т.ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.д.

Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Контроль за относительной влажностью воздуха производится не реже одного раза в неделю с помощью психрометра, гигрографа или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в специальный журнал.

Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия.

11. На крупных предприятиях продовольственной торговли должны быть отдельные охлаждаемые камеры и помещения для хранения однородных пищевых продуктов.

12. Оберточная бумага, пакеты и другие упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу. Перед нарезкой рулонной бумаги удаляются загрязненные края.

В каждом предприятии продовольственной торговли, осуществляющем реализацию пищевых продуктов, должен быть запас оберточной бумаги, пакетов и других упаковочных материалов.

13. Для сбора отходов и мусора в помещениях предприятий должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы должны промываться 1 - 2%-ным горячим (45 - 50° С) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

14. Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

15. Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

#### Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов

1. К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Перед подачей пищевых продуктов в фасовочные помещения или торговый зал обязательно должно проверяться их качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов необходимо задержать их продажу и немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации продуктов.

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет продавец.

В торговом зале магазина или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

2. Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

Подготовку пищевых продуктов к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этого лица. Использование для этой цели уборщиц, рабочих, случайных лиц не допускается.

3. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

В отделах и магазинах заказов при подготовке индивидуальных заказов, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов должны производиться отдельно.

4. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец обязан пользоваться щипцами, лопатками, совками, черпаками, ложками и др. Рабочие места продавцов должны обеспечиваться маркированными разделочными досками и ножами.

5. Запрещается взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов. Не допускается отпуск пищевых продуктов в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

6. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

7. Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак). Санитарный брак следует собирать в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

8. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть специальные вилки, щипцы, не менее 2-х штук на один погонный метр торгового оборудования. Для упаковки хлебобулочных изделий в предприятиях рекомендуется организация продажи бумажных и полиэтиленовых пакетов.

Запрещается нарезка подсобными рабочими и покупателями.

9. Нарезка тортов и продажа их частями допускается только в кафетериях, при условии потребления изделий покупателями на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря, посуды.

10. В отделах реализации фляжного молока должны быть трафареты, предупреждающие о необходимости кипячения молока.

Запрещается прием и реализация творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас).

11. При отпуске жидких молокопродуктов (молоко, сметана и др.) запрещается держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Запрещается оставлять торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом и сметаной; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Молочный инвентарь должен использоваться строго по назначению.

12. Запрещается реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного.

13. Отпуск яиц производится с предварительной проверкой их качества на овоскопе. Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих продукты, готовые к употреблению (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия др.).

14. Не допускаются к реализации консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопущки, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированные, с признаками микробиологической порчи продуктов (плесневение, брожение, ослизнение) и др.

15. При реализации напитков из изотермических емкостей следует руководствоваться действующей "Инструкцией по обслуживанию

изотермических емкостей, предназначенных для продажи безалкогольных напитков, квасов и пива в розлив".

16. Бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью. Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматриваются на наличие бомбажа и посторонних включений.

17. При торговле безалкогольными напитками и соками в предприятии мытье стаканов должно производиться на месте их продажи с помощью шприцев двойного действия. В конце рабочего дня необходимо промывать стаканы с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой (температура не ниже 65 ° С).

При отсутствии условий для мытья стаканов отпуск напитков разрешается только в стаканчики одноразового использования. Категорически запрещается повторное использование одноразовых стаканчиков.

18. Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лотках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промывают. Запрещается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах и тазах.

19. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, а также в павильонах мелкорозничной сети.

В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается ее продажа с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах. Запрещается реализация загнивших, испорченных овощей и фруктов.

20. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.) необходимо проводить отдельно от реализации овощей и фруктов, специальным инвентарем (ложками, вилками, щипцами и др.) в чистую тару.

Запрещается реализация соков на розлив в отделах овощей и фруктов.

21. На плодоовощных базах и в магазинах рекомендуется мыть корнеплодов и фасовка их в сетки и пакеты для реализации.

22. Продажа моющих, отбеливающих средств, стиральных порошков, паст допускается только в обособленных отделах крупных продовольственных магазинов, универсамов в условиях, исключающих возможность контакта их с пищевыми продуктами как в торговом зале, так и в складских помещениях.

## 6. Ассортимент товаров и товарные потери

Ассортиментный перечень универсама «Пятерочка+».

Ассортимент товара :

1. Колбасные изделия
2. Консервы мясные, молочные, рыбные
3. Масло растительное
4. Сахар
5. Кондитерские изделия
6. Консервы фруктовые
7. Консервы овощные
8. Соль, в т.ч. йодированная
9. Чай
10. Кофе, кофейные напитки
11. Макароны изделия
12. Соки, напитки в ассортименте
13. Прочие продтовары (включая морепродукты)
14. Мясо и мясные продукты
15. Сливочное масло
16. Маргарин



17. Молоко и молочные продукты
18. Яйцо, яичный порошок
19. Рыба
20. Мука
21. Крупа
22. Детское питание
23. Овощи, фрукты
24. Пиво
25. Алкогольная продукция
26. Парфюмерно-косметические товары
27. Гигиенические товары
28. Бытовая химия
29. Корм для животных
30. Наполнители для кошек
31. Табачные изделия и спички.
32. Древесный уголь
33. Одноразовая посуда
34. Продукты быстрого приготовления
35. Товары импульсивного спроса.

Товарные потери — потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

1. Количественные (естественные, нормируемые) потери – это уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров.

Потери данной группы называются естественными, свойственными конкретному товару процессами, происходящими при хранении и товарной обработке.

Количественные потери в зависимости от причин возникновения делятся на 2 вида – естественная убыль и предреализационные потери.

1.1. Естественная убыль – это количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Причинами естественной убыли служат следующие процессы.

1.1.1. Усушка (испарение воды) – это одна из основных причин естественной убыли потребительских товаров, содержащих воду даже в небольших количествах.

Естественная убыль за счет усушки тем выше, чем больше воды в продукте, меньше его водоудерживающая способность и менее надежна упаковка.

Усушка вызывает естественную убыль как продовольственных, так и непродовольственных товаров.

1.1.2. Распыл (утруска, распыление) – это утрата части продукта в виде легких пылевидных частиц при перетаривании, фасовке и взвешивании, а также вследствие прилипания частиц к стенкам тары.

Этот процесс свойствен лишь мелкоизмельченным продуктам.

1.1.3. Розлив (размазывание) – это количественные потери жидких и вязких, мазеобразных продуктов за счет прилипания частиц к стенкам тары, а также к вспомогательным средствам, используемым для перемещения товара из одного вида тары в другой.

1.1.4. Улетучивание веществ – это количественные потери товаров за счет перехода части летучих веществ в окружающую среду.

1.1.5. Впитывание жидкой фракции продукта в упаковку – это количественные потери и потери других потребительских свойств товаров за счет перехода легкоподвижной водной или жировой фракции продукта.

1.1.6. Дыхание (только для товаров, являющихся живыми объектами) – это биологический процесс распада энергетических веществ и выделения энергии, частично используемой для обеспечения жизнедеятельности живых объектов.

На долю потерь за счет дыхания приходится 10-50% всей естественной убыли пищевых продуктов.

Этот процесс не свойственен большинству непродовольственных товаров.

1.1.7. Бой стеклянной тары (раздавливание полимерной тары) – это процесс, возникающий вследствие воздействия динамических и статических нагрузок, превышающих ее механическую прочность.

Для полимерных видов тары (в том числе пластмассовых бутылок) потери от раздавливания не нормируются, хотя случаи их раздавливания встречаются часто.

1.2. Предреализационные товарные потери (отходы) – это процессы (операции), связанные с подготовкой товаров к продаже.

Эти потери подразделяются на ликвидные и неликвидные.

Ликвидные отходы можно реализовать с ограничениями.

Неликвидные отходы подлежат обязательной утилизации.

К отходам относятся следующие процессы:

1. Удаление малоценных частей товара, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промпереработку.

Например, ликвидные отходы возникают при зачистке от налета весового сливочного масла; отделении шкуры, костей у мясокопченостей, удалении головы и плавников у рыбы, обрезке хазовых (крайних) концов у тканей и т.д.

К отходам относятся следующие процессы:

2. Отделение составных частей товара, не обладающих его функциональным назначением или утративших его.

Например, неликвидные отходы возникают за счет упаковочных и перевязочных материалов; удаления тары, заливочных жидкостей, отбраковки экземпляров с критическими неустранимыми дефектами (загниванием, плесневением и т.п.).

К отходам относятся следующие процессы:

3. Раскрошка товаров при разделении на части или при транспортировании, хранении, взвешивании.

Например, при рубке мяса, нарезке сыров, мяскопченостей, при транспортировании, хранении или взвешивании печенья, сухарей, макарон, халвы и т.п. происходит раскрошка.

К отходам относятся следующие процессы:

4. Отделение от основной массы товара его составных компонентов – воды, жиров и др.

Например, отделение бульона от вареных колбас; пахты – от сливочного масла; сырной сыворотки – от сыров; обсыпки глазури – от пряников, конфет; парафина – от сырных головок и других защитных оболочек и др.

2. Качественные (активируемые) потери – это потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.

2.1. Микробиологические процессы – это процессы, вызывающие порчу товаров, существенно снижающие их качество, делающие невозможным использование их по назначению или снижающие их надежность.

Они являются одной из причин биоповреждений.

Например, порча пищевых продуктов происходит вследствие разного вида брожения (маслянокислого, пропионовокислого, спиртового, уксусного, молочнокислого и т.д.), гниения, ослизнения, плесневения, развития токсичных бактериозов (бугулинус, сальмонеллез и др.); для непродовольственных товаров (тканей, кожи, мехов и изделий из них) характерно лишь плесневение.

2.2. Биологические процессы – это процессы (повреждения), вызываемые насекомыми и грызунами.

Например, повреждение пищевых продуктов.

2.3. Биохимические процессы – это процессы, которые происходят при участии разнообразных ферментов и свойственны биологическим непродовольственным объектам и пищевым продуктам.

Нарушение естественного протекания этих процессов может вызвать различные физиологические расстройства, которые в конечном счете могут привести к гибели биообъектов.

Например, нарушение дыхания у свежих плодов и овощей вызывает удушье (анаэробноз); у зерна, муки, крупы – самосогревание или самовозгорание, у цветов и животных – смерть вследствие анаэробноза.

2.4. Химические процессы – это процессы, которые приводят к порче товаров вследствие изменений веществ.

Например, прогоркание жира в жиросодержащих продуктах (муке, крупе, орехах, мучных кондитерских изделиях, масле, маргариновой продукции, животных жирах, мясных и рыбных товарах, косметических товарах – кремах, лосьонах и др.); потемнение сушеных плодов и овощей, консервов и т.п.; окисление ароматических веществ, что ухудшает аромат парфюмерно-косметических товаров; и т.д.; коррозия металлов для непродовольственных товаров и металлической тары, что ухудшает внешний их вид и др.

2.5. Физические и физико-химические процессы – это процессы, обусловленные механическими разрушениями или деформациями товаров.

Например, деформация хлебобулочных изделий; раздавливание плодов и овощей; полная раскрошка кондитерских изделий; бой яиц; сильная деформация, бой посуды или скол эмали на ней; деформация или разрушение отдельных комплектующих частей бытовой техники; деформация упаковки товаров бытовой химии и т. п.

К физическим процессам относится усушка, которая вызывает увядание или усыхание товаров.

Учет товарных потерь вследствие естественной убыли

В результате естественных физико-химических процессов, таких как выветривание, усушка, распыление, крошение, вымораживание, утечка, разлив при перекачке и отпуске жидких товаров и т.д., масса товара во время хранения может измениться. Кроме того, товар может испортиться в процессе транспортировки или разгрузки по причине его естественной ломкости, нежности (фрукты) или других свойств. Принято считать, что перечисленные процессы приводят к естественной убыли товаров. Для этих процессов государственными органами устанавливаются нормы естественной убыли, в пределах которых организация может списывать недостачу на издержки производства или обращения и учитывать при налогообложении (конечно, если эти нормы действуют).

Нормы естественной убыли товаров различаются в зависимости от параметров хранения: климатической зоны, условий и срока хранения. К условиям хранения относятся качество упаковки, температурный режим, качество помещений.

Как уже отмечалось, списание выявленных недостатков товаров в пределах норм естественной убыли в бухгалтерском учете производится на издержки обращения. Таким образом, для торговых организаций нормы естественной убыли имеют огромное значение. Однако именно в такой отрасли народного хозяйства, как торговля, этот вопрос остается неурегулированным.

Приказом МВЭС РФ от 19 декабря 1997 г. № 631 «О нормах естественной убыли» были установлены нормы естественной убыли для продовольственных товаров, которые должны были применяться всеми организациями торговли независимо от формы собственности. Однако через два года действие данного приказа было приостановлено приказом Минэкономразвития РФ от 17 января 2001 г. № 8 «О приостановлении действия Приказа МВЭС России от 19 декабря 2001 года № 631 «О нормах естественной убыли» в связи с тем, что он не прошел государственную

регистрацию в Минюсте России. Таким образом, норм естественной убыли, которые может использовать торговая организация, не существует.

На наш взгляд, руководствоваться приостановленными нормами в целях бухгалтерского учета все-таки можно, так как приостановление действия документа не означает его отмену.

Однако применять такие нормы в налоговом учете неправомерно, так как на основании подп. 2 п. 7 ст. 254 НК РФ к материальным расходам для целей налогообложения приравниваются потери от недостачи и (или) порчи при хранении и транспортировке товарно-материальных ценностей в пределах норм естественной убыли, утвержденных в порядке, установленном Правительством РФ.

Мало того, что налоговое законодательство предусматривает возможность списания только на основании норм, утвержденных Правительством РФ, так еще и запрещает списание норм, образующихся при реализации.

#### Учет потерь вследствие боя, лома и порчи

В торговой организации могут возникать и потери, связанные с боем, ломом или порчей товаров. Такие товарные потери списываются за счет виновных лиц на основании акта. Данный акт в обязательном порядке содержит наименование товара, его сорт, артикул, а также количество и цену. Кроме того, в акте указывается лицо, виновное в данных потерях, а также возможность дальнейшего использования испорченного товара, например, продажа по сниженной цене, сдача в переработку, уничтожение. Акты о бое, ломе и порче товаров передаются в бухгалтерию для проверки правильности оформления, а затем — руководителю организации, который принимает решение, за чей счет списывать образовавшиеся потери.

Надо отметить, что данные потери возникают в торговых организациях вследствие бесхозяйственности (неудовлетворительные условия хранения, неосторожное обращение с товарами при транспортировке и т.п.), и поэтому они, как правило, взыскиваются с виновных лиц. списание таких потерь за

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

счет организации возможно лишь в исключительных случаях, когда конкретных виновников в причинении ущерба установить невозможно.



## 7. Заключение

Мною была пройдена торгово-учебная практика в универсаме ООО «Агроторг «Пятерочка+»№847, который находится по адресу: п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Шоссейная, д. 79а.

При прохождении данной практики ознакомился с основами торгового процесса, с устройством и планировкой помещений, с оборудованием торговых залов, а также научился практическим навыкам работы на торговом предприятии, . Изучил документацию по приемке, хранению и реализации товаров.

Предложения по улучшению деятельности универсама «Пятерочка+»№847 будут следующие:

- 1.Улучшить планировку магазина
- 2.Расширить общую площадь магазина для эффективного использования а также соответствия ширины проходов в торговых залах требованиям ГОСТ Р 51773-2001.

8. Список использованной литературы и источников

- 1) ГОСТ Р 51773-2001. «РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ Классификация предприятий».- Введ. 2002-01-01. -М. : Изд-во стандартов, 2001.
- 2) Филиппова, Н.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст]/ Н.М. Филиппова. - М.: 2002.
- 3) Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : Учебник для студентов высших и средних специальных учебных заведений. 2-е изд. М.: ИВЦ «Маркетинг», 1998.-320с.
- 4) СанПиН 2.3.5.021-94."САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ".- Введ. 1994.
- 5) Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов М.А. Николаева. – М.: НОРМА, 2000.
- 6) Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федер. Закон: принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999г., № 29 ФЗ от 2 января 2000г. – М.: ПРИОР, 2000.

## Приложение 1

### Ширина проходов между оборудованием в торговых залах магазинов (строящихся и реконструируемых)

Расположение проходов	Ширина, м, не менее
Между прилавками для хранения личных вещей покупателей и стеной (проход для покупателей в торговый зал)	1,7
Между параллельно расположенными островными горками <*>	1,4
Между островными горками и пристенным охлаждаемым оборудованием <*>	1,6
Между кассовыми кабинами или прилавками обслуживания и установленными параллельно им горками <*>	2,0
Между кабинами контролеров-кассиров	0,6
Между кассовыми кабинами и торцами островных горок	2,0
Между прилавком и оборудованием за прилавком	0,9
Между прилавками	2,8
Между прилавками и стеной	1,2

## Приложение 2

### Список поставщиков магазина «Пятерочка+»

- РЦ (распределительный центр),(РЦ «ЗИМ» и РЦ «СЛК»);
- ООО «Базис Трейд»;
- ООО «Юни Милк»;
- ООО «Данон индустрия»;
- ООО «ВБД Продакшн»;
- ЗАО «Алев»;
- ООО «Красноярское молоко»;
- ОАО «Булочно-кондитерский комбинат»;
- ОАО «Самарский хлебзавод №5»;
- ООО «Дружба»;
- ООО «Емелюшка»;
- ООО «Фабрика качества» и т.д.