**НОРМЫ ТОВАРНЫХ ПОТЕРЬ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ**

Приложение

к [решению](http://www.busel.org/texts/cat1el/id5dwieue.htm) Белкоопсоюза № 35,

Минторга № 42

02.04.1997

1. ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТОВАРЫ (ОПТОВАЯ, РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ)

1.1. НОРМЫ

ПОТЕРЬ (БОЯ) ЭЛЕКТРОУСТАНОВОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|———————————–————————————————————————————————————————————–——————————¬

|Порядковый | Виды норм | Размер |

|номер | | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1. |При транспортировании товаров | |

| |(в процентах от суммы поступившей | |

| |партии электроустановочных изделий) | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.1. |Для организаций оптовой торговли: | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.1.1 |при перевозках товаров железнодорожным | 0,15 |

| |транспортом | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.1.2 |при перевозках товаров автомобильным | 0,15 |

| |транспортом | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.1.3 |при смешанных перевозках | 0,30 |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.2. |Для организаций розничной торговли: | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.2.1 |при перевозках товаров автотранспортом | 0,15 |

| |от заводов-изготовителей или от | |

| |оптовых баз после поштучной проверки | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.2.2 |при перевозках товаров от оптовых | 0,40 |

| |баз в упаковке завода-изготовителя | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

|1.2.3 |при смешанных перевозках от | 0,30 |

| |заводов-изготовителей | |

|———————————+————————————————————————————————————————————+——————————|

1.2. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ЭЛЕКТРОАРМАТУРНОГО СТЕКЛА ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|——————————–———————————————————————————————————————–———————————————¬

|Порядковый| Виды норм |Размер |

|номер | |нормы |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1. |При транспортировании товаров | |

| |(в процентах от суммы поступившей | |

| |партии электроарматурного стекла): | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.1. |Для организаций оптовой торговли: | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.1.1 |при перевозках товаров железнодорожным | 1,00 |

| |транспортом | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.1.2 |при перевозках товаров автомобильным | 0,70 |

| |транспортом | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.1.3 |при смешанных перевозках | 1,80 |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.2. |Для организаций розничной торговли: | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.2.1 |при перевозках товаров автотранспортом | 0,70 |

| |от заводов-изготовителей или от | |

| |оптовых без после поштучной проверки | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.2.2 |при перевозках товаров автотранспортом | 2,50 |

| |от оптовых баз в упаковке завода- | |

| |изготовителя | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|1.2.3 |при смешанных перевозках от заводов- | 1,80 |

| |изготовителей | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|2. |При хранении и реализации: | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|2.1 |в организациях оптовой торговли в | 0,03 |

| |процентах от суммы стоимости | |

| |отпущенного, распакованного и | |

| |поштучно проверенного товара | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

|2.2 |в организациях розничной торговли | 0,05 |

| |в процентах от суммы реализованного | |

| |за межинвентаризационный период | |

| |товара | |

|——————————+———————————————————————————————————————+———————————————|

1.3. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ЛАМПОВОГО СТЕКЛА ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ,

ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|——————————–—————————————————————————————————————————–—————————————¬

|Порядковый| Виды норм |Размер |

|номер | |нормы |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1. |При транспортировании товаров | |

| |(в процентах от суммы поступившей | |

| |партии лампового стекла) | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.1 |для организаций оптовой торговли: | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.1.1 |при перевозках товаров железнодорожным | 0,50 |

| |транспортом | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.1.2 |при перевозках товаров автомобильным | 0,50 |

| |транспортом | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.1.3 |при смешанных перевозках товаров | 1,00 |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.2. |Для организаций розничной торговли: | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.2.1 |при перевозках автотранспортом | 0,50 |

| |от заводов-изготовителей или от | |

| |оптовых баз после поштучной | |

| |проверки | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.2.2 |при перевозках товаров от оптовых | 1,50 |

| |баз в упаковке завода-изготовителя | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|1.2.3 |при смешанных перевозках от | 1,00 |

| |заводов-изготовителей | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|2. |При хранении и реализации: | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|2.1 |в организациях оптовой торговли | 0,05 |

| |в процентах от суммы стоимости | |

| |отпущенного распакованного и | |

| |поштучно проверенного товара | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

|2.2 |в организациях розничной торговли | 0,05 |

| |в процентах от суммы реализованного | |

| |за межинвентаризационный период | |

| |товара | |

|——————————+—————————————————————————————————————————+—————————————|

1.4. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ЭЛЕКТРОЛАМП ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ,

ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|————————————–—————————————————————————————————————————–————————————¬

|Порядковый | Виды норм |Размер |

|номер | |нормы |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1. |При транспортировании товаров | |

| |(в процентах от суммы поступившей | |

| |партии электроламп) | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.1. |Для организаций оптовой торговли: | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.1.1 |при перевозках товаров железнодорожным | 0,10 |

| |транспортом | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.1.2 |при перевозках товаров автомобильным | 0,25 |

| |транспортом | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.1.3 |при смешанных перевозках товаров | 0,35 |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.2. |Для организаций розничной торговли: | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.2.1 |при перевозках товаров автотранспортом | 0,25 |

| |от заводов-изготовителей или от оптовых | |

| |баз после поштучной проверки | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.2.2 |при перевозках товаров от оптовых баз | 0,60 |

| |в упаковке завода-изготовителя | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|1.2.3 |при смешанных перевозках от | 0,35 |

| |заводов-изготовителей | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

|2. |При хранении и реализации в | 0,05 |

| |организациях розничной торговли | |

| |(в процентах от суммы розничного | |

| |товарооборота электроламп за | |

| |межинвентаризационный период) | |

|————————————+—————————————————————————————————————————+————————————|

*Примечание.* Нормы потерь (боя) распространяются на всю

номенклатуру отечественных и импортных товаров, относящихся в

соответствии с действующей нормативно-технической документацией

(ГОСТы, ОСТы, РТУ и ТУ) к электроустановочным изделиям

(электропатроны, кнопки звонковые, выключатели, переключатели, вилки

и колодки штепсельные, предохранители, пробки, винты контактные и

нормативные, штепсельные розетки, ролики, втулки, воронки, бусы,

щитки электрические предохранительные и др.), электроламп -

источникам света (вакуумные, газонаполненные, люминесцентные,

нормальноосветительные, миниатюрные электролампы, лампы типа

"Миньон", лампы для медицинских приборов и для фотографических

процессов, медицинские синие лампы), электроарматурному стеклу

(плафоны, абажуры, рассеиватели, отражатели), ламповому стеклу

(стекла для керосиновых ламп плоского и круглого горения, для

фонарей, стеклянные резервуары для настенных, настольных и висячих

ламп).

1.5. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЛАСТМАСС (ХОЗЯЙСТВЕННЫХ,

ГАЛАНТЕРЕЙНЫХ И КУЛЬТТОВАРОВ) ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

|——————————–————————————————————————————————————————————–———————————¬

|Порядковый| Виды норм |Размер |

|номер | |нормы |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1. |При транспортировании (в % от суммы | |

| |партии товара) | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.1. |При получении товаров от изготовителей: | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.1.1 |автотранспортом | 0,1 |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.1.2 |двумя видами транспорта: по железной | 0,2 |

| |дороге в вагонах и контейнерах с последующей| |

| |перевозкой их автотранспортом | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.2. |При получении товаров от оптовых баз: | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.2.1 |автотранспортом | 0,25 |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|1.2.2 |двумя видами транспорта: | 0,3 |

| |по железной дороге в вагонах и | |

| |контейнерах с последующей | |

| |перевозкой их автотранспортом | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

|2. |При хранении и реализации (в процентах | 0,05|

| |от суммы реализованного за межинвента- | |

| |ризационный период товара) | |

|——————————+————————————————————————————————————————————+———————————|

Примечания.

1. При следовании груза в прямом смешанном

железнодорожно-водном сообщении указанные нормы боя повышаются на 50

процентов.

2. При перевозке только водным транспортом нормы потерь

применяются в размере 50 процентов норм, предусмотренных пунктами

1.1.2 и 1.2.2.

3. Нормы потерь (боя) не распространяются: на товары сложного

технического ассортимента, отдельные детали которых изготовлены из

пластмасс;

на потери, являющиеся следствием производственного брака

(трещины, недопрессовка, крупные инородные включения, вздутия,

раковины, стыковые швы, сильные коробления, сколы и др.);

на бой потребительской тары, реализуемой вместе с товаром

(футляры и коробки под игры, наборы, конструкторы и т.п.).

1.6. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) СПОРТТОВАРОВ, АВТОМОТОЗАПЧАСТЕЙ И

ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|——————–————————————————————————————————————————–———————————————————————————————————————————————¬

|NN | Виды норм | Размер норм |

|пп | |———————————————————————————————–———————–———————|

| | |для товаров, изготовленных из: |зеркал |ламп |

| | |——————–———————–—————————–——————|автомо-|автомо-|

| | |дерева|металла|пластмасс|стекла|бильных|бильных|

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1. |При получении товаров (в процентах от | | | | | | |

| |суммы поступившей партии из | | | | | | |

| |соответствующего материала) | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.1. |в организациях оптовой торговли и базах | | | | | | |

| |организаций розничной торговли, | | | | | | |

| |выполняющих функции оптового звена: | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.1.1.|при осуществлении приемки на "слышимый" | - | - | - | 0,40| 0,25 | 0,25 |

| |бой | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.1.2.|при осуществлении стопроцентной | 0,30| 0,20 | 0,20 | 0,70| 0,40 | 0,40 |

| |поштучной приемки | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.2. |в организациях розничной торговли: | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.2.1.|при перевозке товаров автотранспортом от| 0,20| 0,15 | 0,15 | 0,50| 0,30 | 0,30 |

| |завода-изготовителя или после поштучной | | | | | | |

| |проверки со складов оптовых баз и баз | | | | | | |

| |организаций розничной торговли, | | | | | | |

| |выполняющих функции оптового звена | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|1.2.2.|при перевозке товаров от оптовых баз в | 0,70| 0,50 | 0,40 | 1,40| 0,80 | 0,80 |

| |упаковке заводов-изготовителей | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

|2. |При хранении и реализации в организациях| 0,04| 0,04 | 0,04 | 0,04| 0,04 | 0,04 |

| |розничной торговли (в процентах от суммы| | | | | | |

| |реализованного за межинвентаризационный | | | | | | |

| |период товара) | | | | | | |

|——————+————————————————————————————————————————+——————+———————+—————————+——————+———————+———————|

ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ СПОРТИВНОГО НАЗНАЧЕНИЯ, НА КОТОРЫЕ

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ДЕЙСТВИЕ НОРМ ПОТЕРЬ (БОЯ) СПОРТТОВАРОВ,

АВТОМОТОЗАПЧАСТЕЙ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ,

ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

1. Товары спортивного назначения из дерева

в том числе:

1.1. ракетки бадминтона

1.2. палки гимнастическое

1.3. лыжи туристские прогулочные, спортивно-беговые, гоночные,

слаломные, охотничьи, детские

1.4. палки лыжные бамбуковые

1.5. ракетки теннисные

1.6. клюшки для хоккея с шайбой

1.7. клюшки для хоккея с мячом

1.8. шахматы (фигуры)

1.9. шашки

1.10. доски шахматные

1.11. лото

1.12. нарды

1.13. кии бильярдные

1.14. луки спортивные

1.15. кубки спортивные

1.16. удилища поплавочные бамбуковые

1.17. ракетки для настольного тенниса

2. Товары спортивного назначения из металла

в том числе:

2.1. ракетки бадминтона

2.2. гантели и гири литые

2.3. обручи

2.4. ракетки теннисные

2.5. кубки спортивные

2.6. автомотозапчасти и принадлежности из металла

3. Товары спортивного назначения из пластмасс

в том числе:

3.1. ракетки бадминтона

3.2. очки для велосипедистов

3.3. эспандеры кистевые

3.4. лыжи пластиковые

3.5. палки лыжные стеклопластиковые

3.6. очки для плавания

3.7. канистры

3.8. туристская посуда

3.9. стаканчики дорожные складные

3.10. шахматы (фигуры)

3.11. доски шахматные

3.12. шашки

3.13. домино

3.14. лото

3.15. игра "15"

3.16. нарды

3.17. шары бильярдные

3.18. кубки спортивные

3.19. удилища спиннинговые и поплавочные из стеклопластика

3.20. коробки для блесен, крючков, наживки

3.21. поплавки

3.22. автомотозапчасти и принадлежности из пластмасс

4. Товары спортивного назначения из стекла

в том числе:

4.1. фонари туристские

4.2. кубки спортивные

4.3. фильтры аквариумные

4.4. маски для подводного плавания

4.5. автомотозапчасти и принадлежности из стекла

5. Товары спортивного назначения из комбинированных материалов

в том числе:

5.1. доски шахматные

5.2. кубки спортивные

5.3. удилища спиннинговые и поплавочные

5.4. автомотозапчасти из комбинированных материалов

6. Автомобильные зеркала

7. Автомобильные лампы

Примечания.

1. Нормы распространяются на спорттовары, автомотозапчасти и

принадлежности из дерева, металла, пластмасс, стекла,

комбинированных материалов, относящихся в соответствии с действующей

нормативно-технической документацией (ГОСТами, ОСТами, РТУ и ТУ) к

данным товарным группам, а также на автомобильные зеркала и лампы.

2. Нормы не распространяются:

на бой и повреждения транспортных средств личного пользования,

товаров сложного технического ассортимента;

на спорттовары, имеющие производственные дефекты, указанные в

соответствующей нормативно-технической документации (ГОСТах, ОСТах,

РТУ и ТУ).

3. Списание спорттоваров из комбинированных материалов (дерева,

пластмасс, стекла) производится в пределах норм, установленных для

материала-компонента, подвергшегося бою.

1.7. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ЗЕРКАЛ БЫТОВЫХ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ,

ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

(в % от суммы партии товара)

|——————————–————————————————————————————————————————————————————————————–——————¬

|Порядковый| Виды норм |Размер|

|номер | |нормы |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1. |Для организаций оптовой торговли | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.1. |При получении зеркал на прирельсовых складах: | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.1.1. |при осуществлении приемки на "слышимый" бой |0,3 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.1.2. |при осуществлении стопроцентной поштучной приемки |1,0 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.2. |При получении зеркал, перевезенных двумя видами транспорта: | |

| |по железной дороге в вагонах и контейнерах с последующей | |

| |перевозкой их автотранспортом | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.2.1. |при осуществлении приемки на "слышимый" бой |0,6 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.2.2. |при осуществлении стопроцентной поштучной приемки |2,0 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.3. |При получении зеркал автотранспортом от завода-изготовителя | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.3.1. |при осуществлении приемки на "слышимый" бой |0,3 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|1.3.2. |при осуществлении стопроцентной поштучной приемки |1,0 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2. |Для организаций розничной торговли | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2.1. |При получении зеркал от завода-изготовителя, перевезенных |2,0 |

| |двумя видами транспорта: по железной дороге в вагонах и | |

| |контейнерах с последующей перевозкой их автотранспортом | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2.2. |При получении зеркал, перевезенных автотранспортом от |1,0 |

| |завода-изготовителя или оптовых баз после поштучной проверки| |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2.3. |При получении зеркал со склада оптовой базы в упаковке | |

| |завода-изготовителя | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2.3.1. |перевезенных автотранспортом |2,2 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|2.3.2. |перевезенных двумя видами транспорта |3,2 |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

|3. |При хранении и реализации зеркал в организациях розничной |0,1 |

| |торговли, в % от суммы реализованного за межинвентаризаци- | |

| |онный период товара | |

|——————————+————————————————————————————————————————————————————————————+——————|

Примечания.

1. При перевозке зеркал только водным транспортом нормы потерь

(боя), установленные в п.1.1. Норм, применяются в размере 50%.

2. Нормы потерь (боя) зеркал бытовых отечественного

производства распространяются на всю номенклатуру этих товаров, в

том числе трельяжи, настенные, настольные, ручные, дорожные,

сумочные, туалетные и прочие галантерейные зеркала, бытовые

зеркальные полки, поставляемые в бумажной, картонной и деревянной

таре.

3. Нормы потерь не распространяются: на бой зеркал,

поставляемых в комплекте с мебелью; на бой (потери) товаров,

являющийся следствием производственного брака (трещины, сколы на

изделиях, осыпь края, деформация края и др.);

на бой зеркал, имеющих производственные дефекты, указанные в

соответствующей нормативно-технической документации (ГОСТы, ОСТы,

РТУ, ТУ).

1.8. НОРМЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ БЫТОВОЙ ХИМИИ В МЕЛКОЙ РАСФАСОВКЕ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

(в % от суммы партии товаров)

|————————————————————————————————————–——————————————————————————————————————————¬

| |В зависимости от вида потребительской тары|

| |————————–————————–—————————————–——————————|

| |Бумажная|Пласт- |Металли- |Стеклян- |

| | |массовая|ческая |ная |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|1. Для организаций оптовой торговли,| | | | |

|осуществляющих приемку товара на | | | | |

|"слышимый" бой | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|1.1. Получающих товар на | 0,08| 0,08 | 0,06 | 0,1 |

|прирельсовых складах | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|1.2. Получающих товары, перевезенные| 0,18| 0,20 | 0,15 | 0,3 |

|двумя видами транспорта: по железной| | | | |

|дороге в вагонах и контейнерах с | | | | |

|последующей перевозкой их | | | | |

|автотранспортом | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|1.3. Получающих товары | 0,1| 0,13 | 0,1 | 0,2 |

|автотранспортом | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|2. Для организаций оптовой и рознич-| | | | |

|ной торговли, осуществляющих стопро-| | | | |

|центную поштучную приемку товара | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|2.1. Получающих товары на | 0,1| 0,13 | 0,1 | 0,2 |

|прирельсовых складах | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|2.2. Получающих товары, перевезенные| 0,25| 0,3 | 0,2 | 0,4 |

|двумя видами транспорта: по железной| | | | |

|дороге в вагонах и контейнерах с | | | | |

|последующей перевозкой их | | | | |

|автотранспортом | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|2.3. Получающих товары от изготови- | 0,15| 0,18 | 0,1 | 0,25 |

|телей или со складов оптовых баз | | | | |

|после поштучной проверки | | | | |

|автотранспортом | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|2.4. Получающих товары со складов | 0,2| 0,2 | 0,15 | 0,3 |

|оптовых баз в упаковке изготовителей| | | | |

|автотранспортом | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|3. При хранении и реализации | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|3.1. Для организаций оптовой торгов-| 0,02| 0,02 | 0,02 | 0,02 |

|ли (в процентах от суммы стоимости | | | | |

|распакованного отпущенного товара) | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

|3.2. Для организаций розничной тор- | 0,03| 0,03 | 0,03 | 0,03 |

|говли (в процентах от суммы стоимос-| | | | |

|ти реализованного товара за межин- | | | | |

|вентаризационный период) | | | | |

|————————————————————————————————————+————————+————————+—————————————+——————————|

Примечания.

1. При следовании груза в прямом смешанном

железнодорожно-водном сообщении нормы потерь повышаются на 50%. При

перевозке товаров только водным транспортом нормы потерь применяются

в размере 50%, предусмотренных пунктами 1.2 и 2.2 Норм.

2. Нормы распространяются на фактические потери, образующиеся

вследствие вытечки, россыпи, улетучивания, а также потерь товарного

вида, связанные с боем или порчей потребительской тары.

3. Нормы потерь распространяются на всю номенклатуру товаров

бытовой химии в мелкой расфасовке (до 10 кг) отечественного

производства и импортных следующих групп:

моющие средства;

средства для отбеливания, подкрахмаливания, подсинивания,

пятновыводящие средства;

чистящие средства;

полирующие средства;

средства по уходу за автомобилями;

средства по уходу за изделиями из кож;

клеящие средства;

фотохимические товары;

средства против насекомых, грызунов;

средства защиты растений;

минеральные удобрения;

лакокрасочные материалы;

прочие товары (аммиачная вода, дезодоранты, масла минеральные,

тушь, чернила, соляная кислота и др.), поступающие в торговую сеть в

потребительской таре: стеклянной (бутылки, банки, флаконы обычные,

флаконы со специальными приспособлениями); металлической (банки,

коробки, тубы); пластмассовой (флаконы, банки, бутылки, коробки,

тубы, пакеты, кюветы, конвалюты); бумажной (пакеты, коробки, пачки);

комбинированной (бумага, дублированная фольгой, пленками и др.).

1.9. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ФАРФОРО-ФАЯНСОВЫХ, МАЙОЛИКОВЫХ, ГОНЧАРНЫХ

ТОВАРОВ, ПОСУДЫ СТЕКЛЯННОЙ СОРТОВОЙ, ХОЗЯЙСТВЕННОЙ,

КУХОННОЙ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО СТЕКЛА И КОЛБ ДЛЯ ТЕРМОСОВ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

|———————————————————————————————————————————–———————————————————————————————————————————————————¬

| | В процентах от суммы стоимости партии товара |

| |———————————————————————————————————————————————————|

| | В пакетах, пачках, картонных коробках и ящиках|

| |——————–————————–———————–—————————–————————–————————|

| |Посуда|Посуда |Гончар-|Посуда |Посуда |Посуда |

| |фарфо-|фаянсо- |ные |стеклян- |хозяй- |хозяйст-|

| |ровая |вая, |товары |ная |ствен- |венная |

| | |изделия | |сортовая,|ная |из жаро-|

| | |из майо-| |колбы для|стеклян-|стойкого|

| | |лики | |термосов |ная |стекла |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|1 |2 |3 |4 |5 |6 |7 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|Товары отечественного производства | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|1. Для организаций оптовой торговли, | | | | | | |

|осуществляющих приемку поступив- | | | | | | |

|шего от завода-изготовителя | | | | | | |

|товара на "слышимый" бой | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|1.1. При получении товара, перевезен- | | | | | | |

|ного по железной дороге, на | | | | | | |

|прирельсовых складах в зависи- | | | | | | |

|мости от расстояния: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|До 1000 км | 0,3| 0,35 | 0,9 | 0,4 | 0,9 | 0,4 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 0,4| 0,45 | 1,0 | 0,6 | 1,0 | 0,5 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км | 0,5| 0,55 | 1,2 | 0,8 | 1,2 | 0,6 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|1.2. При получении товара, перевезенного | | | | | | |

|по железной дороге в вагонах и | | | | | | |

|контейнерах с последующей перевозкой | | | | | | |

|их (товаров или контейнеров с | | | | | | |

|товаром) автотранспортом, в зависи- | | | | | | |

|мости от расстояния перевозки по | | | | | | |

|железной дороге: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км | 0,5| 0,55 | 1,6 | 0,8 | 1,6 | 0,7 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 0.6| 0,65 | 1,8 | 0,9 | 1,8 | 0,8 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км | 0,7| 0,75 | 2,0 | 1,0 | 2,0 | 0,9 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|1.3. При перевозке товара автотранс- | | | | | | |

|портом от завода-изготовителя до | | | | | | |

|склада базы в зависимости от | | | | | | |

|расстояния: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|До 50 км | 0,2| 0,3 | 0,9 | 0,4 | 0,7 | 0,3 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 51 до 300 км | 0,4| 0,45 | 1,1 | 0,6 | 0,9 | 0,4 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 300 км | 0,5| 0,55 | 1,4 | 0,8 | 1,1 | 0,5 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|2. Для организаций оптовой и | | | | | | |

|розничной торговли, осуществляю- | | | | | | |

|щих стопроцентную (поштучную) | | | | | | |

|приемку товара: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|2.1. При получении товара, переве- | | | | | | |

|зенного по железной дороге, | | | | | | |

|на прирельсовых складах в | | | | | | |

|зависимости от расстояния: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км |0,35 | 0,5 | 1,6 | 0,7 | 1,0 | 0,5 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 0,45 | 0,6 | 2,0 | 0,9 | 1,2 | 0,6 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км |0,55 | 0,7 | 2,6 | 1,1 | 1,4 | 0,7 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|2.2. При получении товара, перевезенного | | | | | | |

|по железной дороге в вагонах и | | | | | | |

|контейнерах с последующей перевоз- | | | | | | |

|кой их (товаров или контейнеров | | | | | | |

|с товаром) автотранспортом в | | | | | | |

|зависимости от расстояния перевоз- | | | | | | |

|ки по железной дороге: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км | 0,9 | 1,0 | 3,0 | 1,5 | 2,4 | 1,3 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 1,1| 1,2 | 3,7 | 1,7 | 2,6 | 1,5 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км | 1,3| 1,4 | 4,4 | 1,9 | 2,8 | 1,7 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|2.3. При перевозке товара автотранс- | | | | | | |

|портом от завода-изготовителя | | | | | | |

|или после поштучной проверки | | | | | | |

|со складов оптовых баз и баз | | | | | | |

|организаций розничной торговли, | | | | | | |

|выполняющих функции оптового | | | | | | |

|звена, в зависимости от | | | | | | |

|расстояния: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 50 км | 0,5| 0,5 | 1,5 | 0,8 | 1,4 | 0,6 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 51 до 300 км | 0,6| 0,7 | 1,8 | 1,0 | 1,6 | 0,8 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 300 км | 0,7| 0,9 | 2,1 | 1,1 | 1,8 | 1,0 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|3. Для организаций розничной | | | | | | |

|торговли, получающих товары | | | | | | |

|со склада оптовых баз в | | | | | | |

|упаковке организаций- | | | | | | |

|изготовителей, независимо от | | | | | | |

|расстояния перевозки: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|3.1. Автотранспортом | 0,9| 1,0 | 2,8 | 1,5 | 2,6 | 1,4 |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|3.2. двумя видами транспорта, | 1,2| 1,3 | 3,5 | 2,0 | 3,3 | 1,8 |

|в том числе по железной | | | | | | |

|дороге и автотранспортом | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|Импортные товары | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|4. Для организаций оптовой и | | | | | | |

|розничной торговли, осущест- | | | | | | |

|вляющих стопроцентную | | | | | | |

|(поштучную) приемку товара, | | | | | | |

|поступающего непосредственно | | | | | | |

|от инофирм | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|4.1. При получении товара, пере- | | | | | | |

|везенного по железной дороге, | | | | | | |

|на прирельсовых складах с | | | | | | |

|учетом расстояния перевозки | | | | | | |

|от пограничных станций | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км | 0,2| | | 0,5 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 0,3| | | 0,7 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км | 0,4| | | 0,9 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|4.2. При получении товара, переве- | | | | | | |

|зенного по железной дороге в | | | | | | |

|вагонах и контейнерах с | | | | | | |

|последующей перевозкой их | | | | | | |

|(товаров или контейнеров с | | | | | | |

|товаром) автотранспортом с | | | | | | |

|учетом расстояния перевозки | | | | | | |

|по железной дороге от | | | | | | |

|пограничных станций, | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км |0,5 | | | 1,0 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км | 0,7 | | | 1,2 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км | 0,8 | | | 1,4 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|4.3. При перевозке товара автотранс- | | | | | | |

|портом после поштучной проверки | | | | | | |

|со складов оптовых баз и баз | | | | | | |

|организаций розничной торговли, | | | | | | |

|выполняющих функции оптового | | | | | | |

|звена с учетом расстояния: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 50 км | 0,2 | | | 0,5 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 51 до 300 км | 0,35 | | | 0,6 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 300 км | 0,45 | | | 0,8 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|4.4. При получении товара, переве- | | | | 0,6 | | |

|зенного автотранспортом от | | | | | | |

|инофирм до получателя без | | | | | | |

|перегрузки в пути, независимо | | | | | | |

|от расстояния перевозки | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|5. Для организаций розничной | | | | | | |

|торговли, получающих товары | | | | | | |

|со складов оптовых баз в | | | | | | |

|упаковке инофирм: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|5.1. Автотранспортом (с учетом | | | | | | |

|расстояния перевозки по | | | | | | |

|железной дороге от погранич- | | | | | | |

|ных станций): | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км | 0,6 | | | 1,2 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км |0,8 | | | 1,4 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км |0,9 | | | 1,6 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|5.2. При получении товара, переве- | | | | | | |

|зенного по железной дороге в | | | | | | |

|вагонах и контейнерах с | | | | | | |

|последующей перевозкой их | | | | | | |

|(товаров или контейнеров с | | | | | | |

|товаром) автотранспортом с | | | | | | |

|учетом расстояния перевозки | | | | | | |

|по железной дороге от | | | | | | |

|пограничных станций: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|до 1000 км |0,7 | | | 1,7 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|от 1001 до 4000 км |0,9 | | | 1,8 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|свыше 4000 км |1,0 | | | 1,9 | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|6. Для организаций оптовой и | | | | | | |

|розничной торговли, списывающих | | | | | | |

|потери товаров отечественного | | | | | | |

|и импортного производства, | | | | | | |

|образующихся при хранении и | | | | | | |

|реализации: | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|6.1. На складах оптовых баз и |0,05 | 0,05 | 0,05| 0,05 | 0,05 | 0,05|

|базах организаций розничной | | | | | | |

|торговли, выполняющих | | | | | | |

|функции оптового звена в | | | | | | |

|процентах от суммы стоимости | | | | | | |

|отпущенного распакованного и | | | | | | |

|поштучно проверенного товара | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

|6.2. В организациях розничной | 0,05 | 0,05 | 0,05| 0,05 | 0,05 | 0,05|

|торговли в процентах от суммы | | | | | | |

|стоимости реализованного за | | | | | | |

|межинвентаризационный период | | | | | | |

|товара | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+——————+————————+———————+—————————+————————+————————|

Примечания.

1. При следовании груза в прямом смешанном

железнодорожно-водном сообщении указанные нормы боя повышаются на

50%.

2. При перевозке товара только водным транспортом нормы потерь

(боя), установленные в пунктах 1.1, 2.1 и 4.1 Норм применяются в

размере 50%.

3. Нормы потерь (боя), связанные с перевозкой товаров по

железной дороге, включают потери, образующиеся при перевозке от

завода-изготовителя до станции отправления железной дороги, от

станции отправления до станции назначения. Нормы потерь (боя),

установленные пунктами 1.2, 2.2, 3.2, 4.2 и 5.2 Норм, включают

потери, образующиеся при перевозке товаров двумя видами транспорта,

а именно: по железной дороге до станции назначения и автотранспортом

от станции назначения до получателя. Применение перечисленных

пунктов исключает дополнительное примечание норм на перевозку товара

автотранспортом, установленных нормами п.1.3, 2.3, 4.3 Норм.

4. На посуду, упакованную в термоусадочную пленку, применяются

нормы, утвержденные на импортные товары.

5. Нормы распространяются на организации оптовой и розничной

торговли, а также могут быть использованы организациями

общественного питания при получении этих товаров от поставщиков

(списании потерь (боя) при транспортировке).

6. Нормы потерь (боя) распространяются на товары, упакованные в

бумажные пакеты и пачки, с применением стружки и без нее, в

картонные коробки, картонные и деревянные ящики, термоусадочную

пленку, в том числе:

по графе "Посуда фарфоровая" - на посуду столовую и чайную

фарфоровую, полуфарфоровую, тонкокаменную, тонкостенный костяной

фарфор, игрушки фарфоровые, посуду медицинскую, фарфоровые и

полуфарфоровые скульптуры, бюсты, барельефы, вазы для цветов и

другие декоративные товары;

по графе "Посуда фаянсовая и изделия из майолики" - на посуду

фаянсовую столовую и чайную, игрушки из фаянса и майолики, посуду из

майолики, скульптуру, бюсты, барельефы, вазы для цветов и другие

декоративные изделия из фаянса и майолики;

по графе "Гончарные товары" - на гончарную посуду и гончарные

художественно-декоративные изделия;

по графе "Посуда стеклянная сортовая и колбы для термосов" - на

посуду, колбы для термосов и декоративные изделия, в том числе

скульптуру, приборы туалетные, крюшонные, для воды, ликерные и др.

из обыкновенного бесцветного стекла, из стекла цветного, с нацветом,

хрустального (бесцветного, с нацветом и цветного);

по графе "Посуда стеклянная хозяйственная" - на аквариумы,

баллоны для газированной воды, бочата для солений, бутыля, банки

емкостью 3-10 литров и другие аналогичные товары;

по графе "Посуда кухонная из жаростойкого стекла" - на посуду

бытового назначения из жаростойкого, закаленного стекла.

7. Нормы не распространяются на потери товаров, являющиеся

следствием производственного брака (для фарфоро-фаянсовых товаров -

заглазурованные щербины, деформация, летелый край, волос, плешины,

пузыри и другие дефекты; для стекольных товаров - деформация, пузыри

непродавливающиеся, режущий край, утолщения, свиль, камень,

кованность, посечки, осыпь края и другие дефекты, недопускаемые

нормативно-технической документацией); в упаковке, не

предусмотренной нормативно-технической документацией; образовавшиеся

в организациях общественного питания при эксплуатации посуды.

8. При выявлении боя изделий в сервизах, гарнитурах и наборах

сумму стоимости разбитых изделий и надбавку за укомплектование

относят к потерям от боя. При этом весь комплект списывают, в

оставшиеся отдельные предметы приходуют по акту. Исключения

составляют чайные сервизы, в которых разбилась полоскательница.

Такие сервизы не разукомплектовываются, а продаются по розничным

ценам за минусом стоимости полоскательницы.

9. Организации, возвращающие в государственный фонд золото с

боя декорированной им фарфоро-фаянсовой посуды, собирают и

отправляют ее в соответствии с установленным порядком. В этом случае

вместо акта на уничтожение боя предъявляют документ о сдаче такой

посуды соответствующим организациям.

1.10. НОРМЫ ПОТЕРЬ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ ТОВАРОВ

ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

(в процентах от суммы стоимости партии товара)

|——————————————————————————————–———————————————————————————————————————————¬

| | В зависимости от вида потребительской тары|

| |——————————————–————————–——————————–————————|

| | Стеклянная |Металли-|Пластмас- |Бумажная|

| | |ческая |совая | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1 |2 |3 |4 |5 |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1. Нормы потерь парфюмерно- | | | | |

|косметических товаров | | | | |

|отечественного производ- | | | | |

|ства при транспортировании | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.1. Для организаций оптовой | | | | |

|торговли, осуществляющих | | | | |

|приемку поступившего | | | | |

|товара на "слышимый" бой | | | | |

|и "видимый" бой | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.1.1. Получающих товары от | 0,01 | | | |

|изготовителей, нахо- | | | | |

|дящихся в одном | | | | |

|городе с получателем | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.1.2. Получающих товары от | 0,05 | 0,01 | 0,04 | |

|иногородних изготовителей | | | | |

|и организаций оптовой | | | | |

|торговли | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.2. Для организаций розничной| | | | |

|торговли, осуществляющих | | | | |

|стопроцентную поштучную | | | | |

|приемку товара | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.2.1. Получающих товары со | 0,09 | | | |

|складов оптовых баз, | | | | |

|изготовленные в данном | | | | |

|городе | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|1.2.2. Получающих товары со | 0,18 | 0,07 | 0,1 | 0,02 |

|складов оптовых баз, | | | | |

|изготовленные за | | | | |

|пределами данного | | | | |

|города | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|2. Нормы потерь парфюмерно- | | | | |

|косметических товаров | | | | |

|отечественного производства | | | | |

|и импортных при хранении и | | | | |

|реализации | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|2.1. На складах оптовых баз | 0,001 | | | |

|в процентах от суммы | | | | |

|стоимости отпущенного | | | | |

|распакованного и поштучно | | | | |

|проверенного товара в | | | | |

|стеклянной потребительской | | | | |

|таре | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

|2.2. В организациях розничной | 0,01 | | | |

|торговли в процентах от | | | | |

|суммы реализованного за | | | | |

|межинвентаризационный | | | | |

|период товара во всех | | | | |

|видах потребительской | | | | |

|тары | | | | |

|——————————————————————————————+——————————————+————————+——————————+————————|

Примечания.

1. Нормы потерь распространяются на парфюмерно-косметические

товары в стеклянной (фарфоровой), пластмассовой, металлической и

бумажной (картонной) потребительской таре, упакованные в картонные

коробки (цеховая упаковка). В том числе по ассортименту:

парфюмерные товары - духи, одеколоны, душистые воды,

парфюмерные наборы, дезодоранты (кроме упакованных в металлическую

потребительскую тару);

косметические товары - средства по уходу за кожей, для бритья и

после бритья, средства по уходу за зубами и полостью рта, средства

по уходу за волосами, декоративная косметика, прочие косметические

изделия (кроме аэрозолей в металлической потребительской таре);

туалетное мыло - жидкое, кремообразное, порошковое (кроме

твердого туалетного мыла), шампуни.

2. Нормы не распространяются на потери парфюмерно-косметических

товаров:

являющиеся следствием производственного брака (посечки, свищи,

поверхностные пузыри, тонкостенность и другие пороки стеклотары);

аэрозоли (дезодоранты, кремы и др.) в металлической

потребительской таре;

в других видах потребительской тары и упаковки, не

предусмотренных данными нормами.

3. Под термином "потери" следует понимать потери товара,

возникшие в результате боя и повреждения потребительской тары,

вытечки, улетучивания и потери товарного вида.

1.11. НОРМЫ ПОТЕРЬ (БОЯ) ЕЛОЧНЫХ СТЕКЛЯННЫХ УКРАШЕНИЙ

(ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА И ПОСТУПАЮЩИХ ПО ИМПОРТУ)

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НА ПРИРЕЛЬСОВЫХ И НЕПРИРЕЛЬСОВЫХ СКЛАДАХ,

ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ АВТОТРАНСПОРТОМ, ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ

1. Нормы потерь (боя) елочных стеклянных украшений при

транспортировании:

1.1. Для организаций оптовой торговли,

выявляющих и актирующих бой елочных

стеклянных украшений при вскрытии

упаковки организаций-изготовителей,

в процентах к сумме переупакованного

товара 1,2

1.2. Для организаций розничной торговли,

осуществляющих стопроцентную

поштучную приемку елочных стеклянных

украшений, в процентах к сумме

полученной партии товара:

1.2.1. При получении от организаций

изготовителей 1,2

1.2.2. При получении в упаковке

организаций-изготовителей со

складов оптовых баз, а также

со складов и баз организаций

розничной торговли, выполняющих

роль оптового звена по накоплению

сезонных товаров, получающих

елочные стеклянные украшения

транзитом и доставляющих их в

подведомственные магазины и

секции автотранспортом 2

1.2.3. При получении в переупакованном

виде со складов оптовых баз, а

также со складов и баз органи

заций розничной торговли,

выполняющих роль оптового звена

по накоплению сезонных товаров,

получающих елочные стеклянные

украшения транзитом и доставляю

щих их в подведомственные

магазины и секции автотранспортом 0,8

2. Нормы потерь (боя) елочных стеклянных украшений при

хранении и реализации:

2.1. На складах оптовых баз в процентах

от суммы отпущенных распакованных

и поштучно проверенных елочных

стеклянных украшений 0,05

2.2. В организациях розничной торговли,

в процентах от суммы реализованных

за межинвентаризационный период

елочных стеклянных украшений 1,5

Примечания.

1. Нормы потерь (боя) импортных елочных стеклянных украшений

при транспортировании снижаются на 20%.

2. При следовании груза в прямом смешанном

железнодорожно-водном сообщении нормы потерь (боя) при

транспортировании повышаются на 50%.

3. Нормы потерь (боя) распространяются на елочные стеклянные

украшения отечественного производства и импортные, поставляемые в

торговую сеть отдельными предметами (россыпью) и наборами в любых

видах упаковки и транспортной тары.

4. Нормы не распространяются на елочные стеклянные украшения,

имеющие производственные дефекты (выбоины, щербины, деформацию,

отсутствие держателей, петелек для подвеса украшений,

недоброкачественную окраску и другие дефекты).

1.12. НОРМЫ

ПОТЕРЬ (БОЯ) СУВЕНИРОВ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ, ХРАНЕНИИ И

РЕАЛИЗАЦИИ

|————————————————————————————————————————–—————————————————————————————————————————————————————¬

| Виды норм | Размеры норм |

| |———————————————————————————————————–————————–————————|

| | сувениры из: |свечи |термо- |

| |——————–——————————–————————–————————|сувенир-|метры |

| |дерева| металла |рога и |поделоч-|ные |сувенир-|

| | | |кости |ного | |ные |

| | | | |камня | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1. При транспортировании товаров | | | | | | |

|(в процентах от суммы поступившей | | | | | | |

|партии) | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.1. Для организаций оптовой торговли: | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.1.1. при перевозках товаров | 0,15| 0,05 | 0,1 | 0,1 | 0,15| 0,15 |

|автотранспортом | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.1.2. при перевозках железнодорожным | 0,2| 0,1 | 0,15 | 0,15| 0,25| 0,25 |

|транспортом | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.1.3. при смешанных перевозках | 0,3| 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.2. Для организаций розничной торговли:| | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.2.1. при перевозках товаров | 0,2| 0,1 | 0,8 | 0,6 | 0,3 | 1,2 |

|автотранспортом от завода- | | | | | | |

|изготовителя или от оптовых | | | | | | |

|баз после поштучной проверки | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.2.2. при перевозках товаров | 0,5| 0,2 | 1,0 | 0,8 | 0,6 | 1,5 |

|автотранспортом от оптовых | | | | | | |

|баз в упаковке заводов- | | | | | | |

|изготовителей | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|1.2.3. при смешанных перевозках | 0,7| 0,3 | 1,2 | 1,0 | 1,0 | 1,6 |

|товаров транзитом от заводов- | | | | | | |

|изготовителей | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

|2. При хранении и реализации в | 0,02| 0,01 | 0,02 | 0,02| 0,02| 0,03 |

|организациях розничной торговли | | | | | | |

|(в процентах от суммы реализо- | | | | | | |

|ванного товара за межинвентари- | | | | | | |

|зационный период) | | | | | | |

|————————————————————————————————————————+——————+——————————+————————+————————+————————+————————|

Примечания.

1. К сувенирам относятся изделия утилитарного и декоративного

назначения, художественно оформленные в характере

декоративно-прикладного искусства республики, края, области или

района, отображающие национальные или местные особенности,

достопримечательности, знаменательные события, юбилейные даты,

достижения отечественной науки, техники, культуры, искусства и

спорта.

2. К сувенирам из металла следует относить штампованные,

кованные и литые изделия, являющиеся произведениями

декоративно-прикладного искусства.

3. К сувенирам из поделочного камня следует относить изделия из

гипса (селенита), парфира, лабрадорита, мрамора и мраморной крошки.

4. Нормы не распространяются:

на бой сложнотехнических изделий, несущих на себе сувенирную

символику и выполненных в оригинальной форме (телефоны, часы,

светильники и др.);

на бой сувениров из пластмасс, фарфора, фаянса, стекла,

керамики, а также комбинированных (кроме термометров сувенирных),

включающих в себя любой из этих видов материалов,

парфюмерно-косметических изделий в сувенирной упаковке;

на бой изделий из родонита, агата и его разновидностей,

малахита, яшмы, нефрита, лазурита, янтаря, графита, обсидиана,

серпентина (змеевика);

на бой (потери) сувениров, являющийся следствием

производственного брака (деформация, заусенцы, отслаивание и др.), а

также на сувениры, имеющие производственные дефекты (неравномерное

лакокрасочное покрытие, потеки и отставание лака или краски,

загрязнения и др.), указанные в соответствующей

нормативно-технической документации.

5. Списание сувениров из комбинированных материалов (дерева,

металла, рога, кости и поделочного камня) производится в пределах

установленных норм, в зависимости от вида бьющегося материала.

6. Смешанные перевозки - это перевозки товаров двумя и более

видами транспорта: по железной дороге (воздушным, водным

транспортом) до станции (порта) назначения и автомобильным

транспортом от станции назначения до получателя.

2. СТРОИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ПРОЧАЯ ПРОДУКЦИЯ

2.1. НОРМЫ БОЯ ИЗДЕЛИЙ СТРОИТЕЛЬНОЙ КЕРАМИКИ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ, ВОДНЫМ И АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ

|———————————————————————————————————————————–———————————————————————¬

| |При поступлении на |

| |станцию (порт) на- |

| |значения, грузополуч. |

| |(в процент) |

|———————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|1. Плитка керамическая для внутренней | 1,8 |

|облицовки стен, плитки керамические | |

|для полов, плитки керамические | |

|фасадные, изделия санитарные | |

|керамические, изделия пористой | |

|керамики, керамические кислотно- | |

|и щелочестойкие изделия, изделия | |

|химаппаратуры и другие изделия | |

|строительной керамики | |

|———————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|2. Те же изделия, отправленные в | 1,35 |

|контейнерах, кассетах, пакетах | |

|———————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|3. Трубы керамические, канализационные | 2,3 |

|———————————————————————————————————————————+———————————————————————|

Примечание.

Во всех случаях следования груза в прямом смешанном

железнодорожно-автомобильно-водном сообщении нормы боя

увеличиваются против указанных в таблице на 50%.

2.2. НОРМЫ

ПОТЕРЬ (БОЯ) СТРОИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ АВТОТРАНСПОРТОМ, ХРАНЕНИИ И

РЕАЛИЗАЦИИ

|————————————————————————————————–————————————————————————————————————————¬

| Виды норм |Наименование строительных материалов |

| |————————–—————–———————–———————–—————————|

| |Стекло |Шифер|Цемент |Плитка |Сани- |

| |окон- | | |керами-|тарно- |

| |ное | | |ческая |керами- |

| |узор- | | | |ческие |

| |чатое, | | | |изделия |

| |стекло- | | | | |

| |плитка, | | | | |

| |стекло- | | | | |

| |блоки | | | | |

|————————————————————————————————+————————+—————+———————+———————+—————————|

|При транспортировании автотранс-| 0,6 |0,9 | 0,25 | - | - |

|портом от поставщиков в органи- | | | | | |

|зации оптовой и розничной | | | | | |

|торговли (в процентах от суммы | | | | | |

|поступившей и проверенной партии| | | | | |

|товара) | | | | | |

|————————————————————————————————+————————+—————+———————+———————+—————————|

|При хранении и реализации | | | | | |

|————————————————————————————————+————————+—————+———————+———————+—————————|

|- на складах оптовых баз в | 0,25 |0,3 | 0,2 | 0,1| 0,05 |

|процентах от стоимости | | | | | |

|отпущенного и проверенного | | | | | |

|товара | | | | | |

|————————————————————————————————+————————+—————+———————+———————+—————————|

|- в организациях розничной | 0,25 |0,3 |0,2 | 0,1| 0,05 |

|торговли в процентах от суммы | | | | | |

|реализованного за межинвента- | | | | | |

|ризационный период товара | | | | | |

|————————————————————————————————+————————+—————+———————+———————+—————————|

Примечания.

1. Плитка керамическая (для внутренней облицовки, для полов,

фасадные).

2. Санитарно-керамические изделия (унитазы, бачки, умывальники,

биде и др.).

2.3. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЦЕМЕНТА

1.1. При транспортировании

|————————————————————————————————————————–—————————————————————¬

|Наименование грузов по |Нормы естественной |

|тарифной группе |убыли в % от массы |

| |независимо от рас- |

| |стояния перевозки |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|1.1.1. Железнодорожные перевозки | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|Цемент при перевозках: | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|- в крытых вагонах-хопперах, | 0,3 |

|цистернах-цементовозах | |

|насыпью | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|- в крытых вагонах насыпью | 0,5 |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|- в крытых вагонах в таре | отменяются |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————|

|————————————————————————————————–—————————————————————————————————————¬

|Наименование грузов по группам |Нормы естественной убыли |

|тарифной номенклатуры |в % от массы независимо от |

| |расстояния и сроков перевозки |

| |————————————–—————————————–——————————|

| |при |при перевалке|при пере- |

| |перевозке |с речного на |грузке из |

| | |ж/д транспорт|судна в |

| | |и обратно |судно |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

|1.1.2. Морские перевозки | | | |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

|Цемент в таре | 0,45 | 0,2 | 0,1 |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

|1.1.3. Речные перевозки | | | |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

|Цемент в таре | 0,25 | 0,2 | 0,1 |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

|Цемент навалом | 0,60 | - | 0,05 |

|————————————————————————————————+————————————+—————————————+——————————|

Примечания.

1. Указанные нормы естественной убыли являются предельными и

применяются в случае фактической недостачи цемента, превышающей

предельное расхождение в результатах определения массы нетто.

2. При перевозке цемента в таре пакетами, сформированными по

нормативно-технической документации с применением термоусадочной

пленки, нормы естественной убыли не применяются.

2.4. НОРМЫ

БОЯ КИРПИЧА СТРОИТЕЛЬНОГО ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

2.4.1. Норма боя кирпича красного при транспортировании

|—————————————————————————————————–————————————————————————————¬

| Вид транспорта |При поступлении |

| |на место назна- |

| |чения, % |

|—————————————————————————————————+————————————————————————————|

|Железнодорожный и водный | 3,5 |

|транспорт | |

|—————————————————————————————————+————————————————————————————|

|Автотранспорт: | |

|—————————————————————————————————+————————————————————————————|

|пакетами | 4,9 |

|—————————————————————————————————+————————————————————————————|

|на поддонах | 4,8 |

|—————————————————————————————————+————————————————————————————|

2.4.2. Нормы боя кирпича силикатного при транспортировании

|———————————————————————————————————————–—————————————————————————¬

| Вид транспорта |При поступлении на |

| |место назначения, % |

|———————————————————————————————————————+—————————————————————————|

|Автотранспорт: пакеты | 1,0 |

|———————————————————————————————————————+—————————————————————————|

|Железнодорожный транспорт: | 1,3 |

|пакеты | |

|———————————————————————————————————————+—————————————————————————|

Примечание.

При перевозке кирпича в смешанном сообщении нормы боя

увеличиваются против указанных в таблице на 50% по сравнению с

максимальной нормой.

2.5. НОРМЫ

БОЯ СТЕКЛА ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ, ВОДНЫМ

ТРАНСПОРТОМ ИЛИ СМЕШАННЫМ СООБЩЕНИЕМ

|——————————————————————————————————–—————————————————————————————–—————————————————————————————¬

| Наименование изделия |При получении на прирельсовом|При получении на складе, |

| |складе, % |расположенном вне станции, % |

| |———————————–————————–————————+————————————–———————–————————|

| |из крытых |в спец. |в доща- |в универ- |в спец.|в доща- |

| |ж/д вагонов|контей- |той таре|сальных |контей-|той таре|

| |без тары в |нерах, | |контейне- |нерах | |

| |универсаль-|пакетах,| |рах | | |

| |ных контей-|много- | | | | |

| |нерах |обор. | | | | |

| | |таре | | | | |

|——————————————————————————————————+———————————+————————+————————+————————————+———————+————————|

|Стекло оконное, витринное, | - | 1,2| 2,0 | - | 1,2| 2,5|

|полированное | | | | | | |

|——————————————————————————————————+———————————+————————+————————+————————————+———————+————————|

|Стекло техническое (автомобильное,| 1,5 | 1,0| 2,0 | 2,0 | 1,2| 2,5|

|армированное, узорчатое, стекло- | | | | | | |

|профилит) | | | | | | |

|——————————————————————————————————+———————————+————————+————————+————————————+———————+————————|

|Стеклоизделия (стеклопакеты, | 1,5 | - | 2,0 | 2,0 | - | 2,5|

|облицовочная плитка, дверные | | | | | | |

|полотна) | | | | | | |

|——————————————————————————————————+———————————+————————+————————+————————————+———————+————————|

2.6. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОЛИФЫ И ЛАКОКРАСОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.6.1. Нормы

естественной убыли олиф при сливе из цистерн

|——————————————————–——————————————————————————————¬

|Наименование |Нормы естественной убыли, |

|продукции |% от массы нетто |

| |———————————————–——————————————|

| |весенне- |осенне- |

| |летний |зимний |

| |период |период |

|——————————————————+———————————————+——————————————|

|Олифы | 0,085 | 0,118 |

|——————————————————+———————————————+——————————————|

Примечание.

При начислении норм естественной убыли химической продукции при

хранении и операциях слива - налива осенне-зимним периодом считается

время с 1 октября по 31 марта, а весенне-летним - с 1 апреля по 30

сентября.

2.6.2. Нормы

естественной убыли олиф при сливе из металлических

бочек, барабанов и фляг

|—————————————————–————————————–—————————————————————¬

|Наименование |Тип |Нормы естественной |

|продукции |тары |убыли, % от массы |

| | |нетто |

|—————————————————+————————————+—————————————————————|

|Олифы |Бочки | 0,224 |

|—————————————————+————————————+—————————————————————|

| |Барабаны | 0,247 |

|—————————————————+————————————+—————————————————————|

| |Фляги | 0,357 |

|—————————————————+————————————+—————————————————————|

2.6.3. Нормы

естественной убыли и завеса тары олифы, реализуемой

вразвес в розничной торговой сети

|———————————————————————–———————————————————–————————————————¬

| |Естественная |Завес тары |

| |убыль в % к |в % к весу |

| |весу (сумме) |нетто |

| |реализован- | |

| |ного товара | |

|———————————————————————+———————————————————+————————————————|

|Олифа натуральная | 0,5 | 0,2 |

|———————————————————————+———————————————————+————————————————|

|Олифы прочие | 0,7 | 0,2 |

|———————————————————————+———————————————————+————————————————|

Примечание.

Нормы естественной убыли распространяются:

"Олифа натуральная" - на олифу натуральную, затаренную в бочки;

"Олифы прочие" - на олифы полунатуральные и искусственные,

затаренные в бочки.

2.6.4. Нормы

естественной убыли лакокрасочных материалов при сливе из цистерн

|——————————————————————————–————————————————–—————————————————————¬

| Наименование продукции| Тип тары |Нормы естественной |

| | |убыли, % от массы |

| | |нетто |

| | |—————————————–———————|

| | |осенне- |осенне-|

| | |летний |зимний |

| | |период |период |

|——————————————————————————+————————————————+—————————————+———————|

|Лаки, эмали и грунтовки |Автоцистерна | 0,222 | 0,377 |

|на конденсационных |————————————————+—————————————+———————|

| |Железнодорожная | 0,112 | 0,196 |

| |цистерна | | |

|——————————————————————————+————————————————+—————————————+———————|

2.6.5. Нормы

естественной убыли лакокрасочных материалов при сливе из

металлических фляг, барабанов и бочек

|——————————————————————————————–————————————————–————————————————————¬

| Наименование продукции | Тип тары |Норма естественной |

| | |убыли, % от массы |

|——————————————————————————————+————————————————+————————————————————|

|Лаки, эмали и грунтовки |Фляги | 0,6 |

|на конденсационных смолах |————————————————+————————————————————|

| |Барабаны | 0,4 |

| |————————————————+————————————————————|

| |Бочки | 0,3 |

|——————————————————————————————+————————————————+————————————————————|

|Лаки, эмали и грунтовки |Фляги | 0,5 |

|на полимеризационных |————————————————+————————————————————|

|смолах |Барабаны | 0,3 |

| |————————————————+————————————————————|

| |Бочки | 0,2 |

|——————————————————————————————+————————————————+————————————————————|

|Лаки, эмали и грунтовки |Фляги | 0,4 |

|на эфирах целлюлозы |————————————————+————————————————————|

| |Барабаны | 0,3 |

| |————————————————+————————————————————|

| |Бочки | 0,2 |

|——————————————————————————————+————————————————+————————————————————|

Примечание.

Нормы естественной убыли не зависят от времени года.

2.7. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ АНТРАЦИТОВ, КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ И

БРИКЕТОВ ИЗ КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ

|——————————————————————————–—————————————————————————————————————————————————————————————————————————————¬

| Наименование продукции |Нормы естественной убыли в процентах от массы груза |

| |при перевозках на расстояние в километрах |

| |———————–——————–————————–———————–——————–——————–————————–——————–—————————–—————|

| |до 500 |501- |1001- |1501- |свыше |до 500|501- |1001- |1501- |свыше|

| | |1000 |1500 |2000 |2000 | |1000 |1500 |2000 |2000 |

| |———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

| |без покрытия поверхности погруженного |с покрытием поверхности погруженного |

| |в вагон угля защитной пленкой |в вагон угля защитной пленкой |

|——————————————————————————+———————–——————–————————–———————–——————+——————–————————–——————–—————————–—————|

|Группа 16 Мелкие классы | 0,55 | 0,6 | 0,65 | 0,7 | 0,8| 0,25 | 0,3 | 0,35 | 0,4 |0,45 |

|(М,С,Ш) антрацитов, | | | | | | | | | | |

|каменных углей всех марок,| | | | | | | | | | |

|угольный концентрат и | | | | | | | | | | |

|отсев | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Промпродукт и шлам | 0,55 | 0,6 | 0,65 | 0,7 | 0,8| - | - | - | - | -|

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Рядовые антрациты и | 0,4 | 0,45 | 0,5 | 0,55 | 0,6| 0,15 | 0,2 | 0,25 | 0,3 |0,35 |

|каменные угли всех | | | | | | | | | | |

|марок | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Средне-крупные сорта | 0,2 | 0,25 | 0,3 | 0,35 | 0,45| - | - | - | - | - |

|(П,К,О) антрацитов и | | | | | | | | | | |

|каменных углей всех | | | | | | | | | | |

|марок | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Брикеты из каменных | | | | | | | | | | |

|углей | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Бурые угли всех марок | 0,55 | 0,6 | 0,65 | 0,7 | 0,8| 0,25 | 0,3 | 0,35 | 0,4 |0,45 |

|и классов | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

|Брикеты из бурых углей | 0,4 | 0,45 | 0,5 | 0,55 | 0,6| - | - | - | - | -|

|——————————————————————————+———————+——————+————————+———————+——————+——————+————————+——————+—————————+—————|

Примечания:

1. Дополнительные нормы естественной убыли устанавливаются на

каждую перевалку с железнодорожного транспорта на водный и обратно и

на перегрузку из вагона в вагон в размере 0,65 процента.

2. Условные обозначения углей (М, С, Ш, П, К, О) приняты в

соответствии с ГОСТом 19242-73.

2.8. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ АНТРАЦИТОВ, КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ

ПРИ ВОДНЫХ ПЕРЕВОЗКАХ, ПРИ ПЕРЕВАЛКЕ С ВОДНОГО

ТРАНСПОРТА НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ И ОБРАТНО И ПРИ ПЕРЕГРУЗКЕ

ИЗ СУДНА В СУДНО

|——————————————————————————————–———————————————————————————————————————¬

| Наименование груза |Нормы естественной убыли |

| |в процентах от массы груза |

| |————————————————–———————————–——————————|

| |при водных |при пере- |при пере- |

| |перевозках |валке с |грузке из |

| |независимо |водного |судна в |

| |от расстояния |транспорта |судно |

| | |на железно-| |

| | |дорожный и | |

| | |обратно | |

|——————————————————————————————+————————————————+———————————+——————————|

|Группа 16 | | | |

|——————————————————————————————+————————————————+———————————+——————————|

|Антрациты, каменные и | 0,4 | 0,65 | 0,4 |

|бурые угли всех марок | | | |

|——————————————————————————————+————————————————+———————————+——————————|

2.9. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ АНТРАЦИТОВ, КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ И

БРИКЕТОВ ИЗ КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ

АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ

|———————————————————————————–———————————————————————————————————————————————————¬

| Наименование груза |Нормы естественной убыли в процентах |

| |от массы груза при перевозке на |

| |расстояние в километрах |

| |———————————–—————————–———————–—————————————————————|

| | до 50 | 51-101|101-250|свыше 250 км |

| | | | |за каждые |

| | | | |последующие |

| | | | |100 км |

|———————————————————————————+———————————+—————————+———————+—————————————————————|

|Антрациты, каменные и бурые| 0,2 | 0,4 | 0,5 |0,1 (см Примечание 1)|

|угли всех марок | | | | |

|———————————————————————————+———————————+—————————+———————+—————————————————————|

|Брикеты из каменных и бурых| 0,15 | 0,2 | 0,3 |0,05(см Примечание 1)|

|углей | | | | |

|———————————————————————————+———————————+—————————+———————+—————————————————————|

*Примечание 1.* Но не более 0,8 процента за весь период

транспортирования.

2.10. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ АНТРАЦИТОВ, КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ И

БРИКЕТОВ ИЗ КАМЕННЫХ И БУРЫХ УГЛЕЙ ПРИ ХРАНЕНИИ И

РАЗГРУЗКЕ

|———————————————————————————–————————————————————————————————————————¬

| именование груза |Нормы естественной убыли в процентах |

| |от хранимой массы |

| |——————————————–———————————–—————————————|

| |разгрузка из |операции |хранение в |

| |транспортного |на складе |течение |

| |средства | |года |

|———————————————————————————+——————————————+———————————+—————————————|

| | | | |

|Мелкие классы (М, С, Ш) | | | |

|каменных углей всех марок, | | | |

|угольный концентрат и отсев|0,05 |0,2 |0,25 |

| | | | |

|Промпродукт и шлам |0,1 |0,2 |0,35 |

| | | | |

|Рядовые каменные угли |0,05 |0,2 |0,25 |

| | | | |

|Средне-крупные сорта | | | |

|(П, К, О) каменных | | | |

|углей всех марок, |0,05 |0,05 |0,15 |

|брикеты из каменных | | | |

|углей | | | |

| | | | |

|Мелкие классы (М, С, Ш) | | | |

|антрацитов |0,05 |0,2 |0,15 |

| | | | |

|Рядовые антрациты |0,05 |0,1 |0,2 |

| | | | |

|Средне-крупные сорта | | | |

|(П, К, О) антрацитов |0,05 |0,1 |0,2 |

| | | | |

|Мелкие классы (М, С, Ш) | | | |

|бурых углей всех марок |0,05 |0,2 |0,35 |

| | | | |

|Рядовые бурые угли | | | |

|всех марок |0,05 |0, |0,35 |

| | | | |

|Средне-крупные сорта | | | |

|(П, К, О) бурых углей | | | |

|всех марок, брикеты из | | | |

|бурых углей |0,05 |0,05 |0,2 |

|———————————————————————————+——————————————+———————————+—————————————|

Примечания:

1. Условные обозначения углей (М, С, Ш, П, К, О) приняты в

соответствии с ГОСТом 19242-73.

2. При хранении менее года норма естественной убыли берется

пропорционально времени хранения.

2.11. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ ПРИ ХРАНЕНИИ И

ПЕРЕВОЗКАХ АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ

|—————————————————————————————————–——————————— –——————————————————————————¬

| Наименование удобрений | Виды тары |Нормы естественной |

| | |убыли, % от массы |

| | |продукции |

| | |——————————————–———————————|

| | |при хранении |при авто- |

| | |до года |мобильных |

| | | |перевозках |

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Селитра аммиачная, карбамид, |Мешки | 0,2 | 0,1|

|сульфат аммония-натрия |бумажные | | |

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Преципитат, сульфат калия, |Мешки | 0,18 | 0,1|

|аммофос, диаммонийфосфат, |бумажные | | |

|суперфосфат гранулированный | | | |

|из апатитового концентрата | | | |

|без добавок и с добавками | | | |

|микроэлемента, суперфосфат | | | |

|двойной гранулированный, | | | |

|нитрофос | | | |

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Нитрофоска, нитроаммофос |Мешки | 0,3 | 0,1|

| |бумажные | | |

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Удобрения минеральные |Мешки | 0,13 | 0,1|

|твердые гранулированные - |полиэтиле- | | |

|все виды |новые | | |

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Карбамид |Насыпью | 0,6 | 0,3|

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Сульфат аммония, нитрофоска |Насыпью | 0,55 | 0,3|

|—————————————————————————————————+——————————— †——————————————+———————————|

|Суперфосфат гранулированный | | | |

|из апатитового концентрата | | | |

|без добавки и с добавками |Насыпью |0,5 |0,3 |

|микроэлементов, суперфосфат | | | |

|аммонизированный из фосфо- | | | |

|ритов Каратау, суперфосфат | | | |

|двойной гранулированный, | | | |

|аммофос, нитрофос, азофоска, | | | |

|диаммонийфосфат, диаммофоска | | | |

|—————————————————————————————————+—————————————+——————————————+———————————|

|Калий хлористый, соль | | | |

|калийная, каинит, концентрат | | | |

|калийно-магниевый, калимагнезия |Насыпью |0,6 |0,3 |

|—————————————————————————————————+—————————————+——————————————+———————————|

|Мука фосфоритная |Насыпью |0,63 |0,5 |

|Аммиак водный технический |Цистерны с |0,15 |- |

| |механической | | |

| |герметизацией| | |

|—————————————————————————————————+—————————————+——————————————+———————————|

Примечание.

Нормы естественной убыли минеральных удобрений учитывают

потери, возникающие при хранении их в типовом складе до одного года,

а также при погрузочно-разгрузочных операциях.

3. ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ И ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТОВАРЫ

(ОПТОВАЯ, РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ)

а) Нормы естественной убыли продовольственных

и отдельных промышленных товаров при

транспортировании

3.1. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ АВТОМОБИЛЬНЫМ И ГУЖЕВЫМ ТРАНСПОРТОМ

|—————————————————————————–———————————–———————————————————————————————————————————¬

| Наименование товара |Периоды |Нормы убыли, % при транспортировании |

| |года |автомобильным транспортом на расстояние, |

| | |км |

| | |————————————————————————————–——————————————|

| | | до 25 | от 25,1 до 50|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясо и мясные товары | | | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясо мороженое всякое |Холодный | Нормы не применяются | 0,03|

|(в тушах, полутушах, |———————————+————————————————————————————+——————————————|

|четвертинах и торговых | | | |

|отрубах) |Теплый |Нормы не применяются | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясо охлажденное всякое |Холодный | 0,05 | 0,06|

|(в тушах, полутушах, |———————————+————————————————————————————+——————————————|

|четвертинах и торговых |Теплый | 0,06 | 0,08|

|отрубах) | | | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы (кроме |Холодный | Нормы не применяются | 0,03|

|упакованного в полимерную|———————————+————————————————————————————+——————————————|

|пленку) и кроликов |Теплый | Нормы не применяются | 8 |

|мороженое | | | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы и кроликов |Круглый год| 0,02 | 0,03|

|охлажденное | | | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Субпродукты мороженые |Холодный | Нормы не применяются | 0,04|

| |———————————+————————————————————————————+——————————————|

| |Теплый | Нормы не применяются | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Субпродукты охлажденные |Холодный | 0,10 | 0,16|

| |———————————+————————————————————————————+——————————————|

| |Теплый | 0,16 | 0,22|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Жир-сырец мороженый |Холодный | Нормы не применяются | 0,03|

| |———————————+————————————————————————————+——————————————|

| |Теплый | Нормы не применяются | |

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Жир-сырец охлажденный |Круглый год| 0,02 | 0,03|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Колбасы вареные (включая |Холодный | 0,06 | 0,09|

|мясные хлебы, зельцы, |———————————+————————————————————————————+——————————————|

|фаршированные и др.) |Теплый | 0,07 | 0,12|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Колбасы полукопченые |Холодный | 0,03 | 0,04|

|и варено-копченые |———————————+————————————————————————————+——————————————|

| |Теплый | 0,05 | 0,06|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Мясокопчености вареные, |Холодный | 0,04 | 0,05|

|копчено-вареные и |———————————+————————————————————————————+——————————————|

|копчено-запеченные |Теплый | 0,06 | 0,07|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

|Шпик свиной и товары |Холодный | Нормы не применяются | 0,02|

|из шпика |———————————+————————————————————————————+——————————————|

| |Теплый | 0,02 | 0,03|

|—————————————————————————+———————————+————————————————————————————+——————————————|

Примечания:

1. При транспортировании птицы, упакованной в полимерную

пленку, колбас сырокопченых, мясокопченостей сырокопченых и жиров

топленых нормы естественной убыли не применяются.

2. При транспортировании сарделек и сосисок применяется норма

естественной убыли, установленная для колбас вареных, с повышением

на 20%.

3. При транспортировании мороженого мяса в блоках упакованного

с применением полимерной пленки норма естественной убыли применяется

в размере 50%, а для других видов упаковки - в размере 70% от норм,

предусмотренных для мороженого мяса в тушах, полутушах, четвертинах

и торговых отрубах.

4. При транспортировании мяса и мясных товаров (кроме мороженых

мяса и субпродуктов в теплый период года и мяса птицы - круглый год)

с развозом этих продуктов непосредственно в торговую сеть (кольцевые

перевозки) в 3-5 точек применяется дополнительная норма естественной

убыли в размере 0,08%. Свыше 5 точек - 0,10%.

5. При транспортировании колбасных изделий в изотермических

контейнерах нормы естественной убыли не применяются.

|——————————————————————————–———————————–————————–————————————¬

|Рыба и рыбные товары | | | |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Рыба всех наименований |Холодный | 0,15| 0,04 |

|охлажденная |———————————+————————+————————————|

| |Теплый | 0,18| 0,06 |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Рыба и рыбные товары всех |Холодный | 0,05| 0,02 |

|наименований мороженые |———————————+————————+————————————|

|неглазированные |Теплый | |Нормы не |

| | | |применяются |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Рыба и рыбные товары |Холодный | 0,08| 0,03 |

|всех наименований |———————————+————————+————————————|

|горячего копчения |Теплый | 0,09| 0,04 |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Рыба и рыбные товары всех |Круглый год| 0,05| 0,02 |

|наименований холодного | | | |

|копчения | | | |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Икра всех наименований в |Круглый год| 0,04| 0,02 |

|деревянных бочках | | | |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

|Рыба всех наименований |Холодный | 0,03| 0,01 |

|соленая в сухотарных |———————————+————————+————————————|

|бочках и ящиках |Теплый | 0,04| 0,01 |

|——————————————————————————+———————————+————————+————————————|

Примечание.

При транспортировании рыбы и филе мороженых глазированных, рыбы

сушеной и вяленой, рыбы соленой, маринованной и пряной в заливных

бочках нормы естественной убыли не применяются.

|——————————————————————————————–————————————–—————————–———————————————————¬

| Наименование товара |Периоды года|от 50,1 | Свыше 100 км |

| | |до 100 км| нормы увеличи- |

| | | | ваются за каждые |

| | | | последующие 100 км|

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| Молочные и жировые товары | | | |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| Маргарин | Холодный | 0,02 | 0,01 |

| | | | |

| | теплый | 0,03 | 0,02 |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| Сыры: | | | |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| в парафиновом покрытии | холодный | 0,03 | 0,01 |

| (советский, алтайский, | теплый | 0,04 | 0,01 |

| пошехонский, голландский, | | | |

| костромской, ярославский, | | | |

| эстонский, степной, | | | |

| угличский, украинский, | | | |

| литовский, минский, | | | |

| тартуский, выруский и | | | |

| др., а также колбасный | | | |

| копченый) | | | |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| без покрытия: (швейцарский| Холодный | 0,04 | 0,01 |

| волжский и др.) | | | |

| | Теплый | 0,05 | 0,01 |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| в фольге и пергаменте: | Холодный | 0,06 | 0,02 |

| (рокфор, латвийский и | | | |

| др.) | Теплый | 0,07 | 0,02 |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| прочие сыры | Холодный | 0,04 | 0,01 |

| | | | |

| | Теплый | 0,05 | 0,01 |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

| Масло растительное | | | |

| в деревянных бочках | Круглый год| 0,03 | 0,01 |

|——————————————————————————————+————————————+—————————+———————————————————|

Примечание.

При транспортировании масла коровьего (сливочного и топленого),

кулинарных сало растительное и др.) и кондитерских жиров, сыров в

полимерной пленке, сыров в рассоле, сметаны, творога и творожной

массы в металлической таре нормы естественной убыли не применяются.

|————————————————————————————————–————————————–——————————–——————————————————¬

| | | | |

| Наименование товара |Периоды года|От 50,1 до|Свыше 100 км нормы|

| | |100 км |увеличиваются на |

| | | |каждые последующие|

| | | |100 км |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Хлебобулочные и кондитер- | | | |

| ские товары | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Хлеб печеный весовой | Холодный | 0,06 | 0,02 |

| | | | |

| | Теплый | 0,07 | 0,03 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Карамель, ирис, драже, | | | |

| конфеты, восточные | | | |

| сладости, печенье, | Круглый год| 0,02 | 0,01 |

| галеты, вафли, пряники, | | | |

| баранки, сухари, мед и | | | |

| повидло | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Халва, мармелад, | Холодный | 0,04 | 0,02 |

| пастила и зефир | | | |

| | Теплый | 0,06 | 0,03 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Бакалейные товары | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Мука, крупа, включая | Холодный | 0,02 | 0,01 |

| зернобобовые и саго, | | | |

| не имеющие стандартной | Теплый | 0,03 | 0,01 |

| массы | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Макаронные изделия, | Круглый год| 0,02 | 0,01 |

| крахмал и сахар-песок, | | | |

| не имеющие стандартной | | | |

| массы, сахар-рафинад и | | | |

| сахарная пудра | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Соль поваренная | Холодный | 0,09 | 0,03 |

| | | | |

| | Теплый | 0,12 | 0,04 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Алкогольные и безалкогольные| | | |

| напитки | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Вина виноградные и | | | |

| плодовоягодные, спирт, | Круглый год| 0,02 | 0,01 |

| алкогольные напитки, | | | |

| пиво, квас, морс, | | | |

| сироп в бочках | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Овощи и плоды переработанные| | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Овощи и фрукты сушеные | Холодный | 0,03 | 0,02 |

| | | | |

| | Теплый | 0,06 | 0,03 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Орехи всякие | Круглый год| 0,02 | 0,01 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Фураж | | | |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Овес и ячмень | Холодный | 0,06 | 0,01 |

| | | | |

| | Теплый | 0,08 | 0,02 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

| Отруби, жмых, комбикорм | Холодный | 0,10 | 0,03 |

| и др. | | | |

| | Теплый | 0,12 | 0,04 |

|————————————————————————————————+————————————+——————————+——————————————————|

Примечания.

1. В районах, расположенных севернее 50 град. северной широты,

теплый период года считать с 1 мая по 30 сентября.

В районах, расположенных южнее 50 град. северной широты, теплый

период года считать с 1 апреля по 31 октября.

2. При транспортировании товаров гужевым транспортом

применяются нормы естественной убыли, указанные в таблице для

соответствующего вида товара с повышением на 50%.

3. На мясо и мясные товары установленные нормы применяются при

транспортировании этих товаров автомобильным транспортом, не

оборудованным средствами охлаждения.

3.2. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ПРИ

МЕЖДУГОРОДНЫХ ПЕРЕВОЗКАХ В АВТОРЕФРИЖЕРАТОРАХ

|—————————————————————————————–——————————–——————————————————————————————¬

|Наименование |Расстояние| Нормы естественной убыли |

| |перевозки,| в процентах к массе нетто |

| |км | товара |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо охлажденное и остывшее |от 51 | 0,06 |

|(в тушах, полутушах, |до 100 | |

|четвертинах и торговых | | |

|отрубах) | | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за |

| | | каждые последующие 100 км |

| | | на 0,01 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо замороженное (в тушах, | от 51 | 0,04 |

|полутушах, четвертинах и | до 100 | |

|торговых отрубах) | | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за |

| | | каждые последующие 100 км |

| | | на 0,01 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо замороженное в блоках: | | |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|упакованное в короба и | до 400 | Норма не применяется |

|ящики из гофрированного | | |

|картона и полимерную | свыше 400| Норма применяется в размере |

|пленку | | 0,01 % за каждые последующее |

| | | 100 км |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|упакованное в другие виды | до 200 | Норма не применяется |

|упаковки | | |

| | свыше 200| Норма применяется в размере |

| | | 0,01 % за каждые последующее |

| | | 100 км |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо птицы замороженное |от 51 до | 0,02 |

|без упаковки в полимерные |100 | |

|пленки (куры, гуси, |от 101 до | Норма увеличивается за |

|индейки и др.) и кролики |300 | каждые последующие 100 км |

| | | на 0,01 % |

| | | |

| |от 301 до | 0,05 |

| |800 | |

| |свыше 800 | 0,06 |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо птицы охлажденное |от 51 до | 0,05 |

|и остывшее без упаковки |100 | |

|в полимерные пленки | свыше 100| Норма увеличивается за |

|(куры, гуси, индейки | | каждые последующие 100 км |

|и др.) и кролики | | на 0,02% |

| | | |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо птицы охлажденное и |от 51 до | 0,02 |

|остывшее, упакованное в |100 | |

|полимерные пленки (куры, | свыше 100| Норма увеличивается за |

|гуси, индейки и др.) и | | каждые последующие 100 км |

|кролики | | на 0,01 % |

| | | |

| |от 301 до | 0,05 |

| |800 | |

| | свыше 800| 0,06 |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Мясо птицы замороженное, | до 500 | Норма не применяется |

|упакованное в полимерные | | |

|пленки (куры, гуси, | свыше 500| Норма применяется в размере |

|индейки и др.) и кролики | | 0,01 % за каждые последующие |

| | | 100 км |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Колбасы полукопченые и |от 51 до | 0,09 |

|варено-копченые |100 | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,02 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Колбасы вареные |от 51 до | 0,12 |

| |100 | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,05 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Продукты из мяса всех |от 51 до | 0,07 |

|видов вареные, копчено- |100 | |

|вареные, копчено- | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

|запеченные, запеченные | | последующие 100 км на 0,01 % |

|и жареные | | |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Продукты из мяса всех | до 100 | Норма не применяется |

|видов сырокопченые | | |

| |от 101 до | 0,02 |

| |500 | |

| | свыше 500| 0,03 |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Субпродукты охлажденные |от 51 до | 0,33 |

| |100 | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,10 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Субпродукты замороженные |от 51 до | 0,01 |

| |100 | |

| |от 101 до | Норма увеличивается за каждые|

| |500 | последующие 100 км на 0,01 % |

| | | |

| | свыше 500| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,02 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Жир-сырец охлажденный |от 51 до | 0,06 |

| |100 | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,02 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Жир-сырец замороженный |от 51 до | 0,02 |

| |100 | |

| |свыше 100 | Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,01 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Шпик | до 500 | Норма не применяется |

| | | |

| | свыше 500| 0,02 |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

|Бекон соленый |от 51 до | 0,10 |

| |100 | |

| | свыше 100| Норма увеличивается за каждые|

| | | последующие 100 км на 0,02 % |

|—————————————————————————————+——————————+——————————————————————————————|

Примечания.

1. При перевозках вареных колбас на расстояния до 50 км

применяется норма естественной убыли в размере 0,08 %.

При перевозках сарделек и сосисок норма естественной убыли

устанавливается на 20% выше норм для вареных колбас.

При перевозках сырокопченых колбас и пищевого топленого жира

норма естественной убыли не применяется.

Установленные нормы естественной убыли на мясо остывшее,

охлажденное и замороженное распространяются на говядину, баранину,

свинину, козлятину, конину, оленину и др.

При перевозках мяса и мясопродуктов в авторефрижераторах с

развозом этих товаров непосредственно в торговую сеть более, чем в

две торговые точки, применяется дополнительная норма естественной

убыли в размере 0,05%.

Нормы естественной убыли за последующие неполные 100 км

начисляются в следующем порядке: за расстояние до 50 км - норма не

начисляется; за расстояние от 51 до 100 км - норма начисляется как

за 100 км.

2. Нормы являются предельными и применяются в тех случаях,

когда при приемке груза, перевозимого в авторефрижераторах,

обнаружена фактическая недостача товаров, которая определяется путем

сопоставления массы товара, указанной отправителем (изготовителем) в

сопроводительном документе, с фактически принятой массой товара,

зафиксированной в приемном акте (получателем).

3. По товарам, принятым в пункте назначения счетом или по

трафаретной массе, нормы естественной убыли не применяются.

4. Сверхнормативные потери товаров, образующиеся вследствие

подмораживания охлажденного или остывшего мяса в процессе перевозки

в авторефрижераторах, относятся на автотранспортные организации,

осуществляющие эти перевозки.

3.3. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЖИВОЙ РЫБЫ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ

Нормы естественной убыли живой рыбы при транспортировании

автомобильным транспортом:

на расстояние до 25 км - 0,06%,

от 25,1 км до 50 км - 0,08%,

от 50,1 км до 100 км - 0,10%.

Свыше 100 км нормы увеличиваются на 0,03% за каждые последующие

100 км.

3.4. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ТОВАРОВ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ

|——————————————————–————————————————–————————————————————–—————————————————————————¬

| Наименование | Тип подвижного | Продолжительность | Норма естественной |

| грузов по | состава | перевозки, вид тары| убыли в % массы |

| групповой | | | груза |

| тарифной | | |——————————————–——————————|

| номенклатуре | | | по массе | по массе|

| | | | нетто | брутто |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Абрикосы 1) | изотермические | за первые трое | 1,8 | |

| | вагоны с | суток | | |

| | охлаждением | | | |

| | | | | |

| | | за каждые | 0,2 | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Арбузы | | навалом до | | |

| | | 3 суток | 0,7 | |

| | | | | |

| | | 4 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 5 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 6 | 1,8 | |

| | | | | |

| | | 7 | 2,1 | |

| | | | | |

| | | 8 | 2,3 | |

| | | | | |

| | | 9 | 2,4 | |

| | | | | |

| | | 10 | 2,6 | |

| | | | | |

| | | 11 | 2,7 | |

| | | | | |

| | | 12 | 2,9 | |

| | | | | |

| | | 13 | 3,0 | |

| | | | | |

| | | 14 | 3,1 | |

| | | | | |

| | | 15 | 3,2 | |

| | | | | |

| | | 16 | 3,3 | |

| | | | | |

| | | 17 | 3,4 | |

| | | | | |

| | | 18 | 3,4 | |

| | | | | |

| | | 19 | 3,5 | |

| | | | | |

| | | 20 | 3,6 | |

| | | | | |

| | | 21 | 3,7 | |

| | | | | |

| | | 22 | 3,7 | |

| | | | | |

| | | 23 | 3,8 | |

| | | | | |

| | | 24 | 3,9 | |

| | | | | |

| | | 25 | 3,9 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Баклажаны 1) | изотермические | за первые | 1,8 | |

| | вагоны с | трое суток | | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | 0,20 | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Виноград 1) | изотермические | за первые | 0,80 | |

| | вагоны с | трое суток | | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | 0,10 | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Вишня 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны с | трое суток | 1,00 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,10 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Груши | изотермические | за первые | | |

| летние 1) | вагоны с | трое суток | 1,00 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,10 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Груши | | за первые | | |

| зимние 1) | | трое суток | 0,80 | |

| | | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,10 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Дыни | крытые вагоны | за каждые | 0,44 | 0,25 |

| свежие 2) | | сутки | | |

| | | | | |

| | изотермические | | | |

| | вагоны | "-" | 0,27 | 0,10 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Зерно, кроме | | до 1000 км | 0,09 | |

| перевозимого | | от 1001 км | | |

| в вагонах- | | | 0,13 | |

| зерновозах | | до 2000 км | | |

| | | свыше 2001 км | 0,18 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Зерно |вагоны-зерновозы| до 1000 км | 0,03 | |

| | | | | |

| | | от 1001 км | | |

| | | до 2000 км | 0,04 | |

| | | | | |

| | | свыше 2001 км | 0,06 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Капуста | рефрижераторные| 1 сутки | 1,7 | 0,5 |

| ранняя | вагоны | | | |

| | | 2 | 2,3 | 0,9 |

| | | | | |

| | | 3 | 2,7 | 1,2 |

| | | | | |

| | | 4 | 3,2 | 1,5 |

| | | | | |

| | | 5 | 3,5 | 1,7 |

| | | | | |

| | | 6 | 3,8 | 2,0 |

| | | | | |

| | | 7 | 4,1 | 2,2 |

| | | | | |

| | | 8 | 4,4 | 2,4 |

| | | | | |

| | | 9 | 4,6 | 2,6 |

| | | | | |

| | | 10 | 4,8 | 2,8 |

| | | | | |

| | | 11 | 5,0 | 3,0 |

| | | | | |

| | | 12 | 5,2 | 3,2 |

| | | | | |

| | | 13 | 5,4 | 3,4 |

| | | | | |

| | | 14 | 5,6 | 3,6 |

| | | | | |

| | | 15 | 5,8 | 3,8 |

| | | | | |

| | | 16 | 5,9 | 4,0 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Капуста | вагоны-ледники | 1 сутки | 1,2 | 0,5 |

| ранняя | | | | |

| | | 2 | 1,9 | 0,9 |

| | | | | |

| | | 3 | 2,4 | 1,2 |

| | | | | |

| | | 4 | 2,9 | 1,5 |

| | | | | |

| | | 5 | 3,3 | 1,8 |

| | | | | |

| | | 6 | 3,6 | 2,1 |

| | | | | |

| | | 7 | 4,0 | 2,3 |

| | | | | |

| | | 8 | 4,3 | 2,6 |

| | | | | |

| | | 9 | 4,7 | 2,8 |

| | | | | |

| | | 10 | 4,9 | 3,1 |

| | | | | |

| | | 11 | 5,3 | 3,3 |

| | | | | |

| | | 12 | 5,5 | 3,5 |

| | | | | |

| | | 13 | 5,8 | 3,7 |

| | | | | |

| | | 14 | 6,1 | 4,0 |

| | | | | |

| | | 15 | 6,4 | 4,2 |

| | | | | |

| | | 16 | 6,6 | 4,4 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Капуста | вагоны-ледники | 1 сутки | 0,3 | |

| поздняя | | | | |

| | | 2 | 0,5 | |

| | | | | |

| | | 3 | 0,6 | |

| | | | | |

| | | 4 | 0,7 | |

| | | | | |

| | | 5 | 0,8 | |

| | | | | |

| | | 6 | 0,8 | |

| | | | | |

| | | 7 | 0,9 | |

| | | | | |

| | | 8 | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 9 | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 10 | 1,1 | |

| | | | | |

| | | 11 | 1,1 | |

| | | | | |

| | | 12 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 13 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 14 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 15 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 16 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 17 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 18 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 19 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 20 | 1,5 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Капуста | крытые вагоны | 1 сутки | 0,6 | |

| поздняя | | | | |

| | | 2 | 0,8 | |

| | | | | |

| | | 3 | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 4 | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 5 | 1,1 | |

| | | | | |

| | | 6 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 7 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 8 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 9 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 10 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 11 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 12 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 13 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 14 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 15 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 16 | 1,7 | |

| | | | | |

| | | 17 | 1,7 | |

| | | | | |

| | | 18 | 1,7 | |

| | | | | |

| | | 19 | 1,7 | |

| | | | | |

| | | 20 | 1,7 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Картофель 2) | крытые вагоны | навалом | | |

| поздний | | 3 суток | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 4 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 5 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 6 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 7 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 8 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 9 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 10 | 1,7 | |

| | | | | |

| | | 11 | 1,8 | |

| | | | | |

| | | 12 | 1,8 | |

| | | | | |

| | | 13 | 1,9 | |

| | | | | |

| | | 14 | 1,9 | |

| | | | | |

| | | 15 | 2,0 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Картофель | крытые вагоны | мешки | | |

| поздний | | 3 суток | 0,8 | 0,7 |

| | | | | |

| | | 4 | 1,0 | 0,9 |

| | | | | |

| | | 5 | 1,0 | 1,0 |

| | | | | |

| | | 6 | 1,2 | 1,2 |

| | | | | |

| | | 7 | 1,3 | 1,2 |

| | | | | |

| | | 8 | 1,4 | 1,3 |

| | | | | |

| | | 9 | 1,5 | 1,4 |

| | | | | |

| | | 10 | 1,5 | 1,4 |

| | | | | |

| | | 11 | 1,6 | 1,4 |

| | | | | |

| | | 12 | 1,6 | 1,6 |

| | | | | |

| | | 13 | 1,7 | 1,6 |

| | | | | |

| | | 14 | 1,7 | 1,6 |

| | | | | |

| | | 15 | 1,8 | 1,7 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Картофель | крытые вагоны | контейнеры | | |

| поздний | | 3 | 0,7 | |

| | | | | |

| | | 4 | 0,9 | |

| | | | | |

| | | 5 | 1,0 | |

| | | | | |

| | | 6 | 1,1 | |

| | | | | |

| | | 7 | 1,2 | |

| | | | | |

| | | 8 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 9 | 1,3 | |

| | | | | |

| | | 10 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 11 | 1,4 | |

| | | | | |

| | | 12 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 13 | 1,5 | |

| | | | | |

| | | 14 | 1,6 | |

| | | | | |

| | | 15 | 1,6 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Картофель | | 3 суток | 1,2 | 0,8 |

| ранний | | | | |

| | | 4 | 1,7 | 1,3 |

| | | | | |

| | | 5 | 2,1 | 1,6 |

| | | | | |

| | | 6 | 2,4 | 1,8 |

| | | | | |

| | | 7 | 2,8 | 2,2 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Колбасы | изотермические | до 6 суток | 0,22 | 0,27 |

| полукопченые 3| вагоны | | | |

| | | | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Копчености 2) | изотермические | независимо от | 0,10 | 0,17 |

| мясные | вагоны | сроков перевозки | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Крупа | | до 1000 км | 0,09 | |

| | | | | |

| | | от 1000 км | | |

| | | до 2000 км | 0,13 | |

| | | | | |

| | | свыше 2000 км | 0,18 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Лимоны | | 1 сутки | 0,14 | 0,08 |

| свежие 2) | | | | |

| | | 2 | 0,29 | 0,17 |

| | | | | |

| | | 3 | 0,43 | 0,25 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,57 | 0,34 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,68 | 0,42 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,77 | 0,48 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,84 | 0,53 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,90 | 0,57 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,96 | 0,61 |

| | | | | |

| | | 10 | 1,01 | 0,64 |

| | | | | |

| | | 11 | 1,06 | 0,67 |

| | | | | |

| | | 12 | 1,10 | 0,70 |

| | | | | |

| | | 13 | 1,14 | 0,73 |

| | | | | |

| | | 14 | 1,18 | 0,75 |

| | | | | |

| | | 15 | 1,21 | 0,77 |

| | | | | |

| | | 16 | 1,24 | 0,79 |

| | | | | |

| | | 17 | 1,27 | 0,81 |

| | | | | |

| | | 18 | 1,30 | 0,83 |

| | | | | |

| | | 19 | 1,33 | 0,85 |

| | | | | |

| | | 20 | 1,35 | 0,87 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Масло | | | | |

| кокосовое | | | 0,15 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Масло | | | | |

| пальмовое | | | 0,15 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Масло | | | | |

| растительное | | | 0,02 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Меласса | | | 0,45 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Морковь | крытые вагоны | 3 суток | 1,2 | 0,8 |

| столовая 2) | | | | |

| | | 4 | 1,7 | 1,3 |

| | | | | |

| | | 5 | 2,1 | 1,6 |

| | | | | |

| | | 6 | 2,4 | 1,8 |

| | | | | |

| | | 7 | 2,6 | 2,0 |

| | | | | |

| | | 9 | 3,0 | 2,4 |

| | | | | |

| | | 10 | 3,2 | 2,5 |

| | | | | |

| | | 11 | 3,3 | 2,6 |

| | | | | |

| | | 12 | 3,4 | 2,8 |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Мука | | до 1000 км | 0,09 | |

| | | | | |

| | | от 1001 км | | |

| | | до 2000 км | 0,13 | |

| | | | | |

| | | свыше | | |

| | | 2001 км | 0,18 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Мясо подмо- | рефрижераторные| до 4 суток | | |

| роженное 4) | вагоны | летний период | 0,39 | |

| | | (см Примечание1) | | |

| | | переходный и | | |

| | | зимний период | | |

| | | (см Примечание1) | 0,28 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Огурцы 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны с | трое суток | 2,0 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,2 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Персики 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны с | трое суток | 1,80 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,20 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Помидоры 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны с | трое суток | 1,20 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,20 | |

| | | | | |

| | крытые вагоны | за первые | | |

| | | трое суток | 1,90 | |

| | | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | 0,30 | |

| | | сутки | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Рыба | рефрижераторные| до 2 суток | 0,67 | 0,55 |

| соленая 5) | вагоны | | | |

| безтузлучная | | 3 | 0,72 | 0,62 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,76 | 0,66 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,79 | 0,69 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,81 | 0,72 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,83 | 0,75 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,85 | 0,77 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,87 | 0,79 |

| | | | | |

| | | 10 | 0,88 | 0,81 |

| | | | | |

| | | 11 | 0,89 | 0,82 |

| | | | | |

| | | 12 | 0,90 | 0,83 |

| | | | | |

| | | 13 | 0,91 | 0,85 |

| | | | | |

| | | 14 | 0,92 | 0,86 |

| | | | | |

| | | 15 | 0,93 | 0,87 |

| | | | | |

| | | 16 | 0,94 | 0,88 |

| | | | | |

| | | 17 | 0,95 | 0,89 |

| | | | | |

| | | 18 | 0,95 | 0,90 |

| | | | | |

| | | 19 | 0,95 | 0,90 |

| | | | | |

| | | 20 | 0,95 | 0,92 |

| | | и более | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Рыба | крытые вагоны | до 2 суток | 0,26 | 0,23 |

| холодного | | | | |

| копчения | | 3 | 0,31 | 0,24 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,35 | 0,25 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,37 | 0,26 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,41 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,43 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,44 | 0,29 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,46 | 0,29 |

| | | | | |

| | | 10 | 0,47 | 0,29 |

| | | | | |

| | | 11 | 0,48 | 0,30 |

| | | | | |

| | | 12 | 0,49 | 0,30 |

| | | | | |

| | | 13 | 0,49 | 0,30 |

| | | | | |

| | | 14 | 0,50 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 15 | 0,51 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 16 | 0,52 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 17 | 0,53 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 18 | 0,53 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 19 | 0,53 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 20 | 0,54 | 0,32 |

| | | и более | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Рыба | рефрижераторные| до 2 суток | 0,23 | 0,21 |

| холодного | вагоны | | | |

| копчения | | 3 | 0,28 | 0,22 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,32 | 0,23 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,33 | 0,23 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,35 | 0,24 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,37 | 0,25 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,39 | 0,25 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,40 | 0,26 |

| | | | | |

| | | 10 | 0,41 | 0,26 |

| | | | | |

| | | 11 | 0,42 | 0,26 |

| | | | | |

| | | 12 | 0,43 | 0,27 |

| | | | | |

| | | 13 | 0,44 | 0,27 |

| | | | | |

| | | 14 | 0,44 | 0,27 |

| | | | | |

| | | 15 | 0,45 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 16 | 0,46 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 17 | 0,47 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 18 | 0,48 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 19 | 0,48 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 20 | 0,49 | 0,29 |

| | | и более | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Рыбные | рефрижераторные| до 2 суток | 0,21 | 0,15 |

| балычные | вагоны | | | |

| изделия | | 3 | 0,30 | 0,21 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,35 | 0,25 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,41 | 0,28 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,44 | 0,31 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,48 | 0,33 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,50 | 0,35 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,53 | 0,37 |

| | | | | |

| | | 10 | 0,55 | 0,39 |

| | | | | |

| | | 11 | 0,57 | 0,41 |

| | | | | |

| | | 12 | 0,59 | 0,41 |

| | | | | |

| | | 13 | 0,60 | 0,42 |

| | | | | |

| | | 14 | 0,62 | 0,43 |

| | | | | |

| | | 15 | 0,64 | 0,45 |

| | | | | |

| | | 16 | 0,65 | 0,50 |

| | | | | |

| | | 17 | 0,66 | 0,50 |

| | | | | |

| | | 18 | 0,68 | 0,50 |

| | | | | |

| | | 19 | 0,68 | 0,50 |

| | | | | |

| | | 20 | 0,69 | 0,50 |

| | | и более | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Рыба | крытые вагоны | до 2 суток | 0,23 | 0,23 |

| вяленая | | | | |

| | | 3 | 0,33 | 0,27 |

| | | | | |

| | | 4 | 0,41 | 0,30 |

| | | | | |

| | | 5 | 0,48 | 0,32 |

| | | | | |

| | | 6 | 0,53 | 0,33 |

| | | | | |

| | | 7 | 0,58 | 0,35 |

| | | | | |

| | | 8 | 0,61 | 0,37 |

| | | | | |

| | | 9 | 0,65 | 0,39 |

| | | | | |

| | | 10 | 0,65 | 0,39 |

| | | | | |

| | | 11 | 0,65 | 0,40 |

| | | | | |

| | | 12 | 0,65 | 0,41 |

| | | | | |

| | | 13 | 0,65 | 0,41 |

| | | | | |

| | | 14 | 0,65 | 0,42 |

| | | | | |

| | | 15 | 0,65 | 0,43 |

| | | | | |

| | | 16 | 0,65 | 0,44 |

| | | | | |

| | | 17 | 0,65 | 0,44 |

| | | | | |

| | | 18 | 0,65 | 0,44 |

| | | | | |

| | | 19 | 0,65 | 0,44 |

| | | | | |

| | | 20 | 0,65 | 0,44 |

| | | и более | | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Сахар-сырец | | | 0,45 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Слива 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны | трое суток | 1,20 | |

| | | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,15 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Соль выварочна| | | | |

| и садочная | | | | |

| (влажная) | | | 1,8 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Соль сухая | | без тары | 0,4 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Черешня 1) | изотермические | за первые | | |

| | вагоны | трое суток | 1,00 | |

| | | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,10 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Яблоки | изотермические | за первые | | |

| летние 1) | вагоны с | трое суток | 0,80 | |

| | охлаждением | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,10 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

| Яблоки | крытые вагоны | за первые | | |

| зимние 1) | | трое суток | 0,30 | |

| | | | | |

| | | за каждые | | |

| | | последующие | | |

| | | сутки | 0,15 | |

|——————————————————+————————————————+————————————————————+——————————————+——————————|

*Примечание 1.* Периоды года, на основании которых определяется

норма усушки мяса при перевозках в зависимости от климатической зоны

нахождения железной дороги - приложение 4.

Примечания.

1. При расчетах с железной дорогой по весу брутто указанные

нормы сокращаются на 20 процентов.

2. Норма естественной убыли по весу брутто применяется при

получении груза от железной дороги, а по весу нетто - при расчетах

грузополучателя с грузоотправителем.

3. При продолжительности перевозки свыше 6 суток за каждые

последующие сутки норма естественной убыли увеличивается на 0,01

проц. от веса брутто - нетто.

4. При перевозках свыше 4 суток за каждые последующие сутки

норма увеличивается на 0,015 проц. к массе.

5. Нормы естественной убыли на рыбу пряного посола не

применяются.

3.5. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ГРУЗОВ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ

ПО МОРСКИМ ПУТЯМ СООБЩЕНИЯ

|———————————————————————————————————————————————–————————————————————————————————¬

|Наименование грузов по группам |Нормы естественной убыли |

|тарифной номенклатуры |(в процентах от массы |

| |груза) |

| |———————————————————–————————————|

| |за каждые |за все время|

| |сутки |транспорти- |

| |транспор- |ровки |

| |тировки | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

| 1 | 2 | 3 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группы 01, 02 |

| |

|Зерно. Семена. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Зерно (пшеница, рожь, овес, кукуруза, | | |

|рис, прочие зерновые грузы) и семена 1) | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|в таре | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|до 1000 км | | 0,01 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|от 1001 км до 2000 км | | 0,02 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 2001 км | | 0,06 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|насыпью | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|до 1000 км | | 0,02 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|от 1001 км до 2000 км | | 0,04 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|от 2001 км до 3000 км | | 0,07 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|от 3001 км до 6000 км | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 6001 км | |0,22 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 04 |

| |

|Овощи. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Картофель, свекла сахарная, бахчевые | | |

|культуры свежие: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Картофель, кроме раннего | 0,11 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Помидоры свежие | 0,39 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Лук | 0,13 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Чеснок свежий | |3,00 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Капуста свежая | |3,00 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Овощи свежие (кроме вышеперечисленных) | |1,50 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 05 |

| |

|Фрукты и ягоды свежие |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Яблоки (навалом) | | 0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Яблоки 2) | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|нерефрижераторные суда | 0,20 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|вентиляция более 10 | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|воздухообм. в час | 0,18 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|вентиляция до 10 воздухообм. в час | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|рефрижераторные суда | 0,09 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|баржа | 0,16 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Виноград свежий | 0,40 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Фрукты и ягоды свежие (кроме винограда) | | 0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Орехи и ядра фруктовые костяные | |0,21 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Лимоны | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|нерефрижераторные суда: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|вентиляция более 10 воздухообм.в час | 0,40 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|вентиляция до 10 воздухообм.в час | 0,31 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|нерефрижераторные суда | | 0,13 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 45 |

| |

|Продукция химико-фармацевтической |

|и парфюмерной промышленности. Мыло. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Мыло хозяйственное | | 0,60 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 50 |

| |

|Продукция мукомольно-крупяной |

|промышленности |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Мука, крупа и солод при перевозке | | |

|в таре на расстояние: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|до 1000 км (540 миль) | | 0,09 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 1000 км до 2000 км (свыше 540 миль | | 0,13 |

|до 1080 миль) | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 2000 км (свыше 1080 миль) | | 0,17 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы при перевозке | | |

|на расстояние: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|до 1000 км (540 миль) | | 0,07 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 1000 км до 2000 км (свыше 540 миль | | 0,11 |

|до 1080 миль) | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|свыше 2000 км (свыше 1080 миль) | | 0,14 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 51 |

| |

|Продукция хлебопекарной, кондитерской |

|и крахмало-паточной промышленности |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Патока, кроме фруктовой и свекловичной | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие крахмало-паточные товары, кроме | | |

|крахмала и муки картофельной | |0,40 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Конфеты мягкие | |0,20 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Конфеты-леденцы с начинкой | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Патока фруктовая в бочках | |0,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие кондитерские товары | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Горчица | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Дрожжи сухие | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Кофе и какао молотые | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Напитки фруктовые и ягодные в сухом виде | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие гастрономические и бакалейные | | |

|товары сухие | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Мед | |0,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 52 |

| |

|Сахар |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Меласса | |0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы, кроме сахара | | |

|и песка сахарного | |0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сахар-рафинад в тканевых мешках, | | |

|перевозимый в Черноморско-Азовском | | |

|и Каспийском бассейнах | |0,05 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сахар-сырец навалом | |0,40 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 53 |

| |

|Соль |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Соль выварочная и садочная (влажная) | |1,50 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Соль в таре | |0,27 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Соль сухая навалом | |0,40 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 54 |

| |

|Комбикорм. Жмыхи. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Жмыхи | |0,22 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Отруби и прочие отходы навалом | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Отруби и прочие отходы в таре | |0,20 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Скорлупа яичная | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 55 |

| |

|Продукция молочной, маслобойной и сыродельн |

|промышленности |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Казеин | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сметана, простокваша | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Творог | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сыры мягкие | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сыры твердые парафинированные | 0,015 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сыры в полиэтиленовой пленке | 0,010 | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие молочные продукты | |0,40 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Яйца птиц | |0,47 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Масло растительное в цистернах | | |

|и железных бочках | |0,24 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Масло растительное в бочках | | |

|деревянных | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|в осенне-зимний период (см. Примечание 1) | |0,36 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|в весенне-летний период (см. Примечание 2) | |1,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Масла растительные наливом в | | |

|танкерах: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|подсолнечное, льняное, соевое, | | |

|касторовое, тунговое, рапсовое, | | |

|оливковое, техническое, хлопковое | | |

|ойтицитовое, арахисовое, кукурузное |- |0,70 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|пальмовое рафинированное и сырое, | | |

|кокосовое, пальмоядровое |- |0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Маргарин и кокосовое масло в таре | |0,17 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 56 |

| |

|Мясо и мясопродукты |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Мясо и птица парные | |0,70 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Мясо и птица мороженые | |0,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сало, кроме сырца | |0,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Кишки сырые | |2,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Жиры технические наливом в танкерах | |1,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы (кроме | | |

|животных жиров) | |0,80 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 57 |

| |

|Рыба и рыбопродукты |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Рыба свежая | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба сухая | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба мороженая | |0,20 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба соленая | |1,20 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыбная икра | |0,40 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие товары этой группы | |0,65 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 58 |

| |

|Консервы |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Овощи сушеные и вяленые | |0,32 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Овощи соленые, квашеные, | | |

|маринованные (в бочках или кадках) | |2,55 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Фрукты и ягоды сушеные | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Фрукты моченые и маринованные | |2,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Повидло и пюре в бочках | |0,10 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Варенье в бочках | |0,17 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 59 |

| |

|Напитки алкогольные и безалкогольные |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Спирт в цистернах | |0,05 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Пиво, портер в бочках | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|стр.87 | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|стр.88 | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Отруби и прочие отходы: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|в таре | |0,22 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|без тары | |0,27 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 51 |

| |

|Продукция хлебопекарной, макаронной, кондит |

|и крахмалопаточной промышленности. Концентр |

|пищевые. Изделия табачно-махорочные. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Дрожжи сухие | |0,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Эссенция и патока фруктовые в бочках | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Уксус в бочках | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Мед | |0,42 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Конфеты мягкие | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Горчица, кофе и какао молотые, напитки | | |

|фруктовые и ягодные в сухом виде | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Леденцы и карамель с начинкой | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Патока, кроме фруктовой, в бочках | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие гастрономические и бакалейные | | |

|товары сухие | |0,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие продукты крахмало-паточные | | |

|(кроме крахмала и муки картофельной) | |0,4 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 53 |

| |

|Соль |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Соль выварочная и садочная (влажная) | |1,8 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 54 |

| |

|Комбикорма. Жмыхи. |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Комбикорма | |0,18 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Жмыхи | |0,24 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 55 |

| |

|Продукция молочной, маслобойной и сыродельн |

|промышленности. Яйца |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Масло растительное в бочках деревянных | | |

|в период: | | |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|осенне-зимний (см. Примечание 1) | | 0,36 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|весенне-летний (см. Примечание 2) | |1,15 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|масло растительное в цистернах | | |

|и бочках железных | |0,24 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сметана, простокваша | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сыр | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы | | |

|(кроме масла животного) | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 56 |

| |

|Мясо и мясопродукты |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Мясо и птица (парные) | |0,7 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Мясо и птица (мороженые) | |0,3 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Сало, кроме сырца | |0,3 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Кишки сырые | |2,5 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы (кроме кишок | | |

|сухих, жил, рогов и копыт) | |0,8 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 57 |

| |

|Рыба и рыбопродукты |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Рыба свежая | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба сушеная | |0,2 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба мороженая, икра рыбная | |0,4 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Рыба соленая | |1,5 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Прочие грузы этой группы | |0,75 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 58 |

| |

|Консервы |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Повидло и пюре в бочках | |0,42 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Варенье в бочках | |0,35 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Овощи соленые, квашеные, | | |

|маринованные (в бочках или кадках) | |2,55 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Фрукты моченые и маринованные | |2,30 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Овощи сушеные и вяленые | |0,25 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Фрукты и ягоды сушеные | |0,20 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 59 |

| |

|Спирт, напитки алкогольные и безалкогольные |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Квас, пиво, портер (в бочках) | |0,3 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Спирт в цистернах | |0,08 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

|Группа 60 |

| |

|Прочая продукция пищевой, мясомолочной и рыбной промышленности |

|———————————————————————————————————————————————–———————————————————–————————————|

|Вода, лед | |1,5 |

|———————————————————————————————————————————————+———————————————————+————————————|

*Примечание 1.* С 1 октября по 31 марта

*Примечание 2.* С 1 апреля по 30 сентября

3.7. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ВИНОГРАДА, ВИШНИ, ГРУШ, ПЕРСИКОВ,

СЛИВ, ЧЕРЕШНИ И ЯБЛОК ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ ВОЗДУШНЫМ

ТРАНСПОРТОМ

|———————————————–—————————————————————————————————————————————————————————————————————¬

|Время перевозки| Нормы естественной убыли в процентах от массы нетто груза |

|в часах |——————————–———————–————————–——————————–————————–———————————–—————————|

| | виноград| вишня| груша| персики| сливы| черешня| яблоки|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|1 | 0,438 | 0,204| 0,162| 0,556 | 0,693| 0,450 | 0,474|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|2 | 0,576 | 0,315| 0,225| 0,710 | 0,801| 0,504 | 0,540|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|3 | 0,686 | 0,416| 0,287| 0,825 | 0,878| 0,539 | 0,584|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|4 | 0,781 | 0,512| 0,350| 0,921 | 0,940| 0,566 | 0,618|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|5 | 0,867 | 0,603| 0,413| 1,004 | 0,993| 0,588 | 0,646|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|6 | 0,945 | 0,692| 0,475| 1,078 | 1,039| 0,607 | 0,670|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|7 | 1,018 | 0,778| 0,538| 1,146 | 1,081| 0,623 | 0,692|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|8 | 1,087 | 0,862| 0,601| 1,208 | 1,119| 0,638 | 0,711|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|9 | 1,152 | 0,944| 0,664| 1,267 | 1,154| 0,651 | 0,728|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|10 | 1,214 | 1,024| 0,726| 1,321 | 1,187| 0,663 | 0,744|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|11 | 1,273 | 1,103| 0,789| 1,373 | 1,217| 0,674 | 0,758|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|12 | 1,330 | 1,181| 0,852| 1,423 | 1,246| 0,684 | 0,772|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|13 | 1,385 | 1,258| 0,915| 1,470 | 1,274| 0,694 | 0,785|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|14 | 1,439 | 1,334| 0,978| 1,515 | 1,300| 0,703 | 0,797|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|15 | 1,490 | 1,409| 1,040| 1,559 | 1,325| 0,712 | 0,809|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|16 | 1,541 | 1,483| 1,103| 1,601 | 1,349| 0,720 | 0,820|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|17 | 1,590 | 1,556| 1,166| 1,641 | 1,372| 0,727 | 0,830|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|18 | 1,637 | 1,628| 1,229| 1,681 | 1,394| 0,735 | 0,840|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|19 | 1,684 | 1,700| 1,292| 1,719 | 1,415| 0,742 | 0,850|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|20 | 1,730 | 1,771| 1,355| 1,756 | 1,436| 0,749 | 0,859|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|21 | 1,774 | 1,842| 1,418| 1,791 | 1,456| 0,755 | 0,868|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|22 | 1,818 | 1,912| 1,481| 1,827 | 1,475| 0,761 | 0,876|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|23 | 1,861 | 1,982| 1,544| 1,861 | 1,494| 0,767 | 0,885|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|———————————————–—————————————————————————————————————————————————————————————————————¬

|Время перевозки| Нормы естественной убыли в процентах от массы нетто груза |

|в часах |——————————–———————–————————–——————————–————————–———————————–—————————|

| | виноград| вишня| груша| персики| сливы| черешня| яблоки|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|24 | 1,903 | 2,050| 1,606| 1,894 | 1,512| 0,773 | 0,893|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|25 | 1,944 | 2,119| 1,669| 1,927 | 1,530| 0,779 | 0,900|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|26 | 1,985 | 2,187| 1,732| 1,959 | 1,548| 0,784 | 0,908|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|27 | 2,025 | 2,254| 1,795| 1,990 | 1,565| 0,790 | 0,915|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|28 | 2,065 | 2,322| 1,858| 2,020 | 1,581| 0,795 | 0,922|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|29 | 2,103 | 2,388| 1,921| 2,050 | 1,597| 0,800 | 0,929|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|30 | 2,142 | 2,455| 1,984| 2,080 | 1,613| 0,804 | 0,936|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|31 | 2,179 | 2,521| 2,047| 2,109 | 1,629| 0,809 | 0,943|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|32 | 2,216 | 2,586| 2,110| 2,137 | 1,644| 0,814 | 0,949|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|33 | 2,253 | 2,651| 2,173| 2,165 | 1,659| 0,818 | 0,955|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|34 | 2,289 | 2,716| 2,236| 2,192 | 1,674| 0,823 | 0,961|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|35 | 2,325 | 2,781| 2,299| 2,219 | 1,688| 0,827 | 0,967|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|36 | 2,360 | 2,845| 2,362| 2,246 | 1,702| 0,831 | 0,973|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|37 | 2,395 | 2,909| 2,425| 2,272 | 1,716| 0,835 | 0,979|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|38 | 2,430 | 2,973| 2,488| 2,298 | 1,730| 0,839 | 0,984|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|39 | 2,464 | 3,036| 2,551| 2,323 | 1,743| 0,843 | 0,990|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|40 | 2,497 | 3,099| 2,614| 2,348 | 1,756| 0,847 | 0,995|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|41 | 2,531 | 3,162| 2,677| 2,373 | 1,769| 0,851 | 1,001|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|42 | 2,564 | 3,225| 2,740| 2,398 | 1,782| 0,854 | 1,006|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|43 | 2,597 | 3,287| 2,803| 2,442 | 1,794| 0,858 | 1,011|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|44 | 2,629 | 3,349| 2,866| 2,445 | 1,807| 0,861 | 1,016|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|45 | 2,661 | 3,411| 2,929| 2,469 | 1,819| 0,865 | 1,021|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|46 | 2,693 | 3,472| 2,992| 2,492 | 1,831| 0,868 | 1,026|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|47 | 2,724 | 3,534| 3,055| 2,515 | 1,843| 0,872 | 1,030|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

|48 | 2,755 | 3,595| 3,118| 2,538 | 1,855| 0,875 | 1,035|

|———————————————+——————————+———————+————————+——————————+————————+———————————+—————————|

б) Нормы естественной убыли продовольственных товаров

в оптовой торговле

Нормы естественной убыли охлажденного мяса и

субпродуктов при холодильной обработке и хранении на

холодильниках

3.8. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОХЛАЖДЕННЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПОСЛЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРИ ХРАНЕНИИ НА РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ

ХОЛОДИЛЬНИКАХ ТОРГОВЛИ

|———————————————————————————————————————————–—————————————————————————————————————————————¬

| Наименование мясопродуктов | Нормы убыли, % |

| |————————–———————–———————–——————————–—————————|

| |за сутки|за двое|за трое|за четверо|за пятеро|

| | |суток |суток |суток |суток |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и | | | | | |

|торговых отрубах: | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|первой категории | 0,16 | 0,26| 0,35 | 0,43 | 0,50 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории | 0,19 | 0,29| 0,39 | 0,47 | 0,55 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|тощая | 0,23 | 0,36| 0,43 | 0,53 | 0,61 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|первой категории | 0,18 | 0,30| 0,40 | 0,48 | 0,56 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории | 0,22 | 0,34| 0,45 | 0,54 | 0,62 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|тощая | 0,26 | 0,41| 0,50 | 0,60 | 0,69 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Свинина в тушах и полутушах: | | | | | |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|первой категории (беконная) | 0,11 | 0,21| 0,29 | 0,35 | 0,41 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории (мясная-молодняк) в шкуре,| | | | | |

|без шкуры, без крупона |0,11 |0,21 |0,29 |0,35 |0,41 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|обрезная, подсвинки | 0,15 | 0,25| 0,39 | 0,46 | 0,53 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|третьей категории (жирная) в шкуре, без | | | | | |

|шкуры, без крупона |0,07 |0,16 |0,24 |0,30 |0,35 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|четвертой категории (промпереработка) | 0,12 | 0,22| 0,29 | 0,35 | 0,41 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|пятой категории (мясо поросят) | 0,15 | 0,25| 0,39 | 0,46 | 0,53 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Конина в полутушах и четвертинах | 0,23 | 0,36| 0,43 | 0,53 | 0,61 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Верблюжатина в полутушах и четвертинах | 0,25 | 0,39| 0,48 | 0,58 | 0,67 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Субпродукты всех видов | 0,19 | 0,31| 0,46 | 0,56 | 0,64 |

|———————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

Примечания.

1. Срок хранения исчисляется с даты поступления охлажденного

мяса на холодильник.

2. При поступлении мяса с незавершенным технологическим

процессом (частично охлажденное или остывшее, имеющее температуру

выше 4 град.С) следует применять нормы естественной убыли на

доохлаждение, приведенные в табл. 3.9 и 3.10.

3. При последующем хранении мяса, прошедшего холодильную

обработку (доохлаждение) на холодильниках торговли, следует

применять нормы естественной убыли на хранение охлажденного мяса,

приведенные в табл. 3.11

3.9. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ НА ДООХЛАЖДЕНИЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ

(в процентах)

|————————————————————————–———————————————————————————————————————————————————————¬

|Температура мяса, град.С|Норма убыли (в % от полагающейся до полного охлаждения)|

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 4.1 до 6 | 10 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 6.1 до 12 | 20 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 12.1 до 18 | 35 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 18.1 до 25 | 55 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 25.1 до 32 | 75 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

|от 32.1 и выше | 85 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————————————————————|

Примечание.

Нормы естественной убыли на доохлаждение установлены в

зависимости от температуры поступившего на холодильник мяса или

субпродуктов и исчисляются в процентах от нормы на охлаждение парных

мяса и субпродуктов (таблица 3.10)

3.10. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПАРНЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРИ

ОХЛАЖДЕНИИ ДО 4 ГРАД.С В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах)

|————————————————————————————————————————————————————————–————————————————————————¬

| Наименование продуктов |Нормы естественной убыли|

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубах: | |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|первой категории | 1,60 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|второй категории | 1,75 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|тощая | 2,10 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Баранина и козлятина в тушах: | |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|первой категории | 1,70 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|второй категории | 1,82 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|тощая | 2,04 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Свинина в тушах и полутушах: первой категории (беконная)| 1,50 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|второй категории (мясная-молодняк) в шкуре | 1,50 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без шкуры | 1,36 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без крупона | 1,33 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|обрезная | 1,85 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|подсвинки | |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|в шкуре | 1,50 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без шкуры | 1,36 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|третьей категории (жирная) | |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|в шкуре | 1,26 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без шкуры | 1,14 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без крупона | 1,20 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|четвертой категории (промпереработка) в шкуре | 1,50 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|без шкуры | 1,36 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|пятой категории (мясо поросят) | 3,56 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|конина в полутушах и четвертинах | 2,18 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Верблюжатина в полутушах и четвертинах | 2,20 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Субпродукты всех видов | 1,63 |

|————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————|

3.11. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОХЛАЖДЕННЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ,

ПРОШЕДШИХ ХОЛОДИЛЬНУЮ ОБРАБОТКУ, ПРИ ХРАНЕНИИ В КАМЕРАХ

ХОЛОДИЛЬНИКОВ

|—————————————————————————————————————————————–—————————————————————————————————————————————¬

| Наименование мясопродуктов | Нормы убыли, % |

| |————————–———————–———————–——————————–—————————|

| |за сутки|за двое|за трое|за четверо|за пятеро|

| | |суток |суток |суток |суток |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых | | | | | |

|отрубах: | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|первой категории | 0,30 | 0,45 | 0,53 | 0,57 | 0,61 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории | 0,37 | 0,53 | 0,60 | 0,64 | 0,68 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|тощая | 0,46 | 0,65 | 0,69 | 0,73 | 0,77 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|первой категории | 0,36 | 0,55 | 0,63 | 0,67 | 0,71 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории | 0,43 | 0,62 | 0,70 | 0,74 | 0,78 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|тощая | 0,53 | 0,74 | 0,79 | 0,83 | 0,87 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Свинина в тушах и полутушах: первой категории| | | | | |

|(беконная) |0,20 |0,36 |0,43 |0,46 |0,49 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|второй категории (мясная - молодняк) в шкуре,| | | | | |

|без шкуры, без крупона |0,20 |0,36 |0,44 |0,47 |0,50 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|обрезная, подсвинки | 0,30 | 0,46 | 0,62 | 0,65 | 0,68 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры| 0,15 | 0,30 | 0,38 | 0,41 | 0,44 |

|без крупона | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|четвертой категории (промпереработка) | 0,20 | 0,36 | 0,44 | 0,47 | 0,50 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|пятой категории (мясо поросят) | 0,30 | 0,46 | 0,62 | 0,65 | 0,68 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Конина в полутушах и четвертинах | 0,43 | 0,63 | 0,67 | 0,71 | 0,75 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Верблюжатина в полутушах и четвертинах | 0,50 | 0,70 | 0,76 | 0,80 | 0,84 |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

|Субпродукты всех видов | 0,37 | 0,55 | 0,71 | - | - |

|—————————————————————————————————————————————+————————+———————+———————+——————————+—————————|

Примечание:

При хранении мяса в охлажденном виде с шестых по седьмые сутки

норма естественной убыли исчисляется по 0,02% за каждые сутки, при

хранении свыше семи суток норма естественной убыли исчисляется по

0,01% за каждые сутки.

Примечания к Нормам естественной убыли охлажденного мяса и

субпродуктов при холодильной обработке и хранении на холодильниках

(таблицы 3.8 - 3.11).

1. При охлаждении, хранении охлажденной после транспортирования

и хранении прошедшей холодильную обработку (доохлаждение) телятины

следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными

для говядины тощей; буйволятины - предусмотренными для говядины

второй категории.

2. При охлаждении, хранении охлажденной после транспортирования

ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли,

предусмотренными для баранины второй категории; при хранении

прошедшей холодильную обработку (доохлаждение) - предусмотренными

для баранины тощей.

3. При охлаждении, хранении охлажденного после

транспортирования мяса диких животных следует пользоваться нормами

естественной убыли:

лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;

косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;

дикого кабана - для свинины второй категории (мясная -

молодняк).

При хранении прошедших холодильную обработку (доохлаждение)

лосятины и оленины - нормами, предусмотренными для говядины второй

категории.

НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ПРИ

ЗАМОРАЖИВАНИИ И ХРАНЕНИИ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ В ЗАМОРОЖЕННОМ

СОСТОЯНИИ

3.12. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ В

КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах)

|—————————————————————————————————————————————————————–——————————————————————————————————————————————————¬

| Наименование мясопродуктов |Замораживание при паспортной температуре воздуха |

| |камеры |

| |—————————————————————————–————————————————————————|

| | минус 23 град. С и ниже| выше минус 23 град. С |

| |—————————————————————————+————————————————————————|

| |норма убыли при замораживании охлажденного мяса от|

| |температуры 4 град. С до температуры в толще мышц |

| |————————————–————————————–—————————–——————————————|

| |минус |минус |минус |минус |

| |8 град. С |15 град. С |8 град. С|15 град. С |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубах:| | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|первой категории | 0,70 | 0,79 | 0,90 | 1,02 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|второй категории | 0,82 | 0,93 | 1,05 | 1,18 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|тощая | 1,02 | 1,16 | 1,20 | 1,35 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|первой категории | 0,90 | 1,02 | 1,06 | 1,19 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|второй категории | 0,97 | 1,10 | 1,12 | 1,26 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|тощая | 1,30 | 1,47 | 1,37 | 1,55 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|Свинина в тушах и полутушах: | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|первой категории (беконная) | 0,81 | 0,92 | 0,91 | 1,04 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|второй категории (мясная-молодняк) | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|в шкуре | 0,81 | 0,92 | 0,91 | 1,04 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|без шкуры | 0,67 | 0,76 | 0,73 | 0,83 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|со снятым крупоном | 0,74 | 0,83 | 0,82 | 0,93 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|обрезная | 0,86 | 0,98 | 0,97 | 1,09 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|туши подсвинков - | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|в шкуре | 0,81 | 0,92 | 0,91 | 1,04 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|без шкуры | 0,67 | 0,76 | 0,73 | 0,83 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|третьей категории (жирная) | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|в шкуре | 0,67 | 0,76 | 0,73 | 0,83 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|без шкуры | 0,57 | 0,65 | 0,63 | 0,72 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|со снятым крупоном | 0,62 | 0,70 | 0,68 | 0,77 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|четвертой категории (промпереработка) | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|в шкуре | 0,81 | 0,92 | 0,91 | 1,04 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|без шкуры | 0,67 | 0,76 | 0,73 | 0,83 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|пятой категории (мясо поросят) | 1,45 | 1,64 | 1,61 | 1,82 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|Конина в полутушах и четвертинах | 1,07 | 1,21 | 1,20 | 1,35 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

|Верблюжатина в полутушах и четвертинах | 1,13 | 1,28 | 1,34 | 1,51 |

|—————————————————————————————————————————————————————+————————————+————————————+—————————+——————————————|

3.13. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ОХЛАЖДЕННЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРИ

ЗАМОРАЖИВАНИИ В БЛОКАХ В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах)

|———————————————————————————————————————————————–————————————————————————————————————————¬

| Наименование мясопродуктов |Замораживание при паспортной температуре|

| |воздуха камеры, град. С |

| |——————————————————–—————————————————————|

| | минус 23 град. С|выше минус 23 град. С|

|———————————————————————————————————————————————+——————————————————+—————————————————————|

|Мясо всех видов на костях и без костей в блоках| 0,60 | 0,70 |

|———————————————————————————————————————————————+——————————————————+—————————————————————|

|Субпродукты всех видов в блоках | 0,85 | 0,94 |

|———————————————————————————————————————————————+——————————————————+—————————————————————|

|Языки, мозги, почки поштучно на противнях | 0,79 | 0,87 |

|———————————————————————————————————————————————+——————————————————+—————————————————————|

|Все прочие субпродукты поштучно на противнях | 1,15 | 1,30 |

|———————————————————————————————————————————————+——————————————————+—————————————————————|

Примечания к табл.3.12 и 3.13.

1. Применение норм убыли при замораживании мяса до температуры

в толще мышц минус 15 град. С разрешается только на холодильниках с

паспортной температурой воздуха в камерах хранения мороженого мяса

минус 15 град. С и ниже.

На холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах

хранения мороженого мяса выше минус 15 град. С применяются нормы

убыли при замораживании мяса и субпродуктов до температуры минус 8

град. С в толще мышц.

2. При замораживании охлажденного мяса в туннельных морозильных

камерах нормы естественной убыли исчисляются по нормам, указанным в

табл. 3.12 графа 3. со снижением на 20 процентов.

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявших мороженых

мяса и субпродуктов (с температурой минус 1,5 град. С и выше) при

вторичном замораживании применяются нормы естественной убыли,

указанные в табл. 3.12 и 3.13 в зависимости от паспортной

температуры воздуха камер холодильника.

Повторное замораживание мяса и субпродуктов производится только

в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации)

по разрешению руководства холодильника.

4. При поступлении на холодильник частично оттаявших (с

температурой выше минус 8 град. С) субпродуктов и мороженого мяса

всех видов и категорий в тушах, полутушах, четвертинах и блоках

нормы естественной убыли при домораживании мяса и субпродуктов до

температуры камер хранения устанавливаются в размере 0,25% к массе

поступивших мясопродуктов; для мясопродуктов с температурой минус 8

град. С и ниже при хранении их в камерах с температурой минус 15

град. С или ниже - 0,10% к массе поступивших мясопродуктов.

3.14. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПАРНЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРИ

ОСТЫВАНИИ И ЗАМОРАЖИВАНИИ ЕСТЕСТВЕННЫМ ХОЛОДОМ (ВНЕ

КАМЕР ХОЛОДИЛЬНИКОВ)

(в процентах)

|——————————————————————————————————————————————————————–—————————————————————————–————————————————¬

| Наименование мясопродуктов |При остывании в неохлаж- |При заморажива- |

| |даемых помещениях до тем-|нии парного мяса|

| |пературы окружающего |естественным |

| |воздуха |холодом до тем- |

| | |пературы не выше|

| | |минус 8 град. С |

| | |в толще мышц |

| | |бедра |

| |————————–———————–————————|за последующие |

| |за пер- |18 час.|всего за| |

| |вые | |сутки | |

| |6 час. | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Говядина в полутушах и четвертинах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|первой категории | 0,70 | 0,70| 1,40| 2,23 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|второй категории | 0,80 | 0,80| 1,60| 2,50 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|тощая | 0,90 | 0,90| 1,80| 2,70 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|первой категории | 0,77 | 0,77| 1,54| 2,34 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|второй категории | 0,80 | 0,80| 1,60| 2,60 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|тощая | 0,90 | 0,90| 1,80| 2,75 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Свинина в тушах и полутушах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|первой категории (беконная); второй категории (мясная-| 0,70 | 0,70| 1,40| 2,00 |

|молодняк) в шкуре и четвертной категории | | | | |

|(промпереработка) | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|второй категории (мясная-молодняк) без шкуры и третьей| 0,60 | 0,60| 1,20| 1,60 |

|категории (жирная) в шкуре | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|второй категории (мясная-молодняк): | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|обрезная | 0,80 | 0,80| 1,60| 2,20 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|со снятым крупоном | 0,65 | 0,65| 1,30| 1,80 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|туши подсвинков | 1,23 | 1,23| 2,46| 3,50 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|третьей категории (жирная): | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|без шкуры | 0,49 | 0,49| 0,98| 1,39 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|со снятым крупоном | 0,55 | 0,55| 1,10| 1,50 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|пятой категории (мясо поросят) | 1,58 | 1,58| 3,16| 4,40 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Конина в полутушах и четвертинах | 0,90 | 0,90| 1,80| 2,70 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Верблюжатина в полутушах и четвертинах | 1,04 | 1,04| 2,08| 3,00 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

|Субпродукты всех видов | 0,83 | 0,83| 1,66| 2,50 |

|——————————————————————————————————————————————————————+————————+———————+————————+————————————————|

Примечание:

Основанием для применения норм естественной убыли мяса и

субпродуктов при замораживании вне камер холодильников являются акты

комиссии по качеству, утвержденные руководителем организации и

только в случае загрузки минусовых емкостей холодильника свыше 100%.

3.15. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МОРОЖЕНЫХ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ,

КОЗЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ И СУБПРОДУКТОВ НЕБЛОЧНЫХ ПРИ ХРАНЕНИИ

В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С БАТАРЕЙНЫМ И СМЕШАННЫМ

ОХЛАЖДЕНИЕМ

(в процентах за один месяц хранения)

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————–—————–——————–———————–——————¬

| Наименование мясопродуктов |I кв.|II кв.|III кв.|IV кв.|

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью |

|от 300 тонн до 3 тыс.тонн включительно |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————–—————–——————–———————–——————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,08 | 0,18| 0,26 | 0,14 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории тощая |0,10 | 0,22| 0,32 | 0,18 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,10 | 0,22| 0,32 | 0,18 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории и тощая |0,11 | 0,25| 0,35 | 0,19 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Свинина в тушах и полутушах: первой категории (беконная); второй |0,08 | 0,18| 0,25 | 0,14 |

|категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки); четвертой категории| | | | |

|(промпереработка); пятой категории (мясо поросят): | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|третьей категории (жирная) |0,07 | 0,14| 0,20 | 0,10 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Субпродукты всех видов,неблочные независимо от упаковки |0,09 | 0,20| 0,28 | 0,15 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тыс.тонн включительно |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————–—————–——————–———————–——————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,06 | 0,14| 0,20 | 0,10 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории тощая |0,09 | 0,20| 0,27 | 0,15 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,10 | 0,21| 0,30 | 0,16 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории и тощая |0,11 | 0,22| 0,32 | 0,18 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Свинина в тушах и полутушах: первой категории (беконная); второй |0,07 | 0,16| 0,22 | 0,13 |

|категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки); четвертой категории| | | | |

|(промпереработка); пятой категории (мясо поросят): | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|третьей категории (жирная) |0,05 | 0,14| 0,16 | 0,10 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Субпродукты всех видов |0,08 | 0,18| 0,25 | 0,14 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тыс.тонн |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————–—————–——————–———————–——————|

|Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,05 | 0,12| 0,18 | 0,10 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории и тощая |0,08 | 0,18| 0,25 | 0,14 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Баранина и козлятина в тушах: | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|первой категории |0,09 | 0,19| 0,27 | 0,15 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|второй категории и тощая |0,10 | 0,22| 0,30 | 0,17 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Свинина в тушах и полутушах: первой категории (беконная); второй |0,07 | 0,15| 0,22 | 0,11 |

|категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки); четвертой категории| | | | |

|(промпереработка); пятой категории (мясо поросят): | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|третьей категории (жирная) |0,05 | 0,12| 0,18 | 0,10 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Субпродукты всех видов |0,07 | 0,16| 0,22 | 0,12 |

|——————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

3.16. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МОРОЖЕНЫХ МЯСА И ВЫРЕЗКИ В БЛОКАХ ПРИ

ХРАНЕНИИ В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах за один месяц хранения)

|———————————————————————————————————————————————————————————–—————–——————–———————–——————¬

| Наименование мясопродуктов |I кв.|II кв.|III кв.|IV кв.|

|———————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

|Говядина баранина и свинина на костях и без костей, вырезка|0,03 |0,06 |0,10 |0,05 |

|———————————————————————————————————————————————————————————+—————+——————+———————+——————|

Примечания к табл. 3.15 и 3.16.

1. При хранении мороженых мяса и субпродуктов применяются нормы

естественной убыли в зависимости от емкости холодильника или емкости

каждого отдельно стоящего корпуса холодильника, исчисляемой по

емкости камер хранения только мороженых грузов.

2. Нормы естественной убыли мороженых говядины, баранины,

козлятины, свинины и субпродуктов даны при хранении в камерах

холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15

град. С и ниже. При хранении мороженых мяса и субпродуктов на всех

холодильниках с паспортной температурой воздуха камеры выше минус 15

град. С, но не выше температуры минус 8 град. С, кроме холодильников

емкостью менее 300 тонн, нормы увеличиваются на 15 процентов (кроме

1 квартала).

3. На холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы убыли при

хранении мороженых мяса и субпродуктов предусматриваются на 10

процентов выше норм, указанных в табл. 3.15 для холодильников

емкостью от 300 тонн и до 3 тыс.тонн.

4. При хранении мороженого мяса всех видов и категорий

упитанности в камерах с ледяными экранами или при укрытии штабелей

мяса тканями с нанесением ледяной глазури нормы естественной убыли

уменьшаются на 15 процентов на всех холодильниках, кроме одноэтажных

с электрообогревом грунта.

5. При хранении мороженого мяса всех видов и категорий

упитанности на всех холодильниках, кроме одноэтажных с

электрообогревом грунта, нормы уменьшаются:

на 20 процентов - для камер с коэффициентом экранирования менее

0, 5;

на 25 процентов - для камер с коэффициентом экранирования 0,5 и

более.

Коэффициент экранирования холодильника, то есть отношение

поверхности панельных приборов охлаждения (пристенных и потолочных)

к общей строительной площади экранируемых стен и потолка всех камер,

оборудованных панельными приборами охлаждения, выраженное в долях

единицы, рассчитывается технической службой холодильника,

утверждается главным инженером и передается в бухгалтерию этой

организации.

6. При хранении мороженого мяса и субпродуктов в камерах с

воздушным охлаждением нормы естественной убыли, указанные в табл.,

увеличиваются на 15 процентов (кроме 1 квартала).

Примечания к таблицам 3.12 - 3.16.

1. При замораживании и хранении на холодильниках буйволятины

следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными

для говядины второй категории.

При замораживании телятины следует пользоваться нормами

естественной убыли, предусмотренными для говядины тощей, а при

хранении - предусмотренными для говядины второй категории.

При замораживании и хранении ягнятины следует пользоваться

нормами естественной убыли, предусмотренными для баранины второй

категории.

При замораживании и хранении ягнятины следует пользоваться

нормами естественной убыли, предусмотренными для баранины второй

категории.

При замораживании и хранении на холодильниках конины,

верблюжатины следует пользоваться нормами естественной убыли,

предусмотренными для говядины второй категории.

2. При остывании, замораживании (в том числе и естественным

холодом) и хранении мороженого мяса диких животных следует

пользоваться нормами естественной убыли:

лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;

косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;

дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк).

3.17. НОРМЫ УСУШКИ ЗАМОРОЖЕННЫХ СУБПРОДУКТОВ В БЛОКАХ

ПРИ ХРАНЕНИИ В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах за одни месяц хранения)

|————————————————————————————————–—————————————————————————————————¬

| Наименование мясопродуктов| Без упаковки |

| |—————————————————————————————————|

| | квартал |

| |—————–—————————–————————–————————|

| | 1 | 2 | 3 | 4 |

|————————————————————————————————+—————+—————————+————————+————————|

|Субпродукты всех видов |0,09 | 0,25 | 0,36 | 0,20 |

|————————————————————————————————+—————+—————————+————————+————————|

Примечания.

1. При хранении замороженных неупакованных субпродуктов в

блоках в штабеле с укрытием применяются нормы усушки в зависимости

от периода года.

2. При хранении замороженных, упакованных в полимерные пленки

субпродуктов в блоках всех видов, применяется норма - 0,03% за одни

месяц хранения независимо от периода года.

3. При хранении замороженных субпродуктов, упакованных в

полимерные пленки и гофротару или только в гофротару, нормы усушки

снижаются на 25% от норм, приведенных в данной таблице,

соответственно для упакованных и неупакованных блоков.

4. При хранении замороженных субпродуктов в блоках, упакованных

в изотермические картонные контейнеры, короба, парафинированные

бумажные и ламинированные мешки, нормы усушки устанавливаются в

размере 50% от норм, предусмотренных в настоящей таблице для

неупакованных блоков.

5. При хранении замороженных субпродуктов в блоках, упакованных

в нестандартную тару (рогожные кули и др.), применяются нормы

усушки, указанные в настоящей таблице для неупакованных блоков.

3.18. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МОРОЖЕНЫХ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРИ

ХРАНЕНИИ ВНЕ КАМЕР ХОЛОДИЛЬНИКА, А ТАКЖЕ ПРИ ХРАНЕНИИ В

НЕОХЛАЖДАЕМЫХ СКЛАДАХ И НА ОТКРЫТЫХ ПЛОЩАДКАХ

|—————————————————————————————————————————————————————————–——————————————————————————————————¬

| |Нормы убыли в %% за месяц хранения|

| |—————————–————————————————————————|

| |IV кв. | I кв. |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Говядина в полутушах и четвертинах | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|I категории | 0,38 | 0,18 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|II категории | 0,48 | 0,23 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Баранина и козлятина в тушах | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|I категории | 0,47 | 0,23 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|II категории и тощая | 0,52 | 0,25 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Свинина в тушах и полутушах | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Жирная | 0,31 | 0,14 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|мясная, беконная, обрезная (без шпика), тощая, от молодых| 0,38 | 0,18 |

|свиней (подсвинков) и от поросят I и II категории | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Субпродукты | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Сердце, языки, мозги, почки, печень | 0,42 | 0,19 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

|Прочие субпродукты | 0,46 | 0,22 |

|—————————————————————————————————————————————————————————+—————————+————————————————————————|

Примечания.

1. Нормы естественной убыли применяются при краткосрочном

хранении мяса, предназначенного для текущей реализации, в камерах

холодильников с температурой воздуха от -3 до -8 град. С.

2. Нормы естественной убыли применяются только в I и IV

кварталах.

3. При хранении вне камер холодильников конины, верблюжатины и

буйволятины применяются нормы естественной убыли, установленные для

говядины II категории.

4. Если мясо имело оттайку в результате продолжительного

резкого колебания температуры наружного воздуха и вновь

подмораживалось, то на доморозку мяса дополнительно начисляется

естественная убыль.

НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ПРИ ХОЛОДИЛЬНОЙ

ОБРАБОТКЕ И ХРАНЕНИИ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

3.19. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ (УСУШКИ) МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ПРИ

ОХЛАЖДЕНИИ В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах к массе остывшего мяса)

|———————————————————————–—————————————————————————–————————————————————————¬

| Вид мяса |Охлаждение остывшего мя- |Охлаждение остывшего мя-|

| |са птицы и кроликов до |са птицы и кроликов до |

| |температуры 0 +4 град. С |температуры 0 +4 град. С|

| |в камерах с принуди- |в камерах с естественной|

| |тельной циркуляцией |циркуляцией |

| |воздуха |воздуха |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Цыплята I категории | 0,4 | 0,6 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Цыплята II категории | 0,6 | 0,7 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Цыплята-бройлеры I кат.| 0,6 | 0,6 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Цыплята-бройлеры II кат| 0,7 | 0,7 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Куры I категории | 0,4 | 0,5 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Куры II категории | 0,5 | 0,6 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Гуси, утки I категории | 0,6 | 0,6 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Гуси, утки II категории| 0,6 | 0,6 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Утята I категории | 0,9 | 0,9 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Утята II категории | 1,0 | 1,0 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Индейки I категории | 0,3 | 0,3 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Индейки II категории | 0,4 | 0,4 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Кролики I категории | 0,9 | 1,0 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

|Кролики II категории | 1,1 | 1,2 |

|———————————————————————+—————————————————————————+————————————————————————|

Примечание.

При охлаждении в камерах холодильников мяса птицы и кроликов,

упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли

(усушки) не применяются.

3.20. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ (УСУШКИ) ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА ПТИЦЫ

И КРОЛИКОВ ПРИ ХРАНЕНИИ В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(в процентах к массе остывшего мяса)

|—————————————————————————–—————————————————————————————————————¬

| Вид мяса | Нормы естественной убыли (усушки) |

| |————————–————————–—————————–—————————|

| |за 1 |за 2 |за 3 |за 4 |

| |сутки |суток |суток |суток |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Цыплята I категории | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,8 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Цыплята II категории | 0,5 | 0,7 | 0,9 | 1,1 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Цыплята-бройлеры I кат. | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,8 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Цыплята-бройлеры II кат. | 0,5 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Куры I категории | 0,3 | 0,5 | 0,7 | 0,8 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Куры II категории | 0,4 | 0,6 | 0,8 | 0,9 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Гуси, утки I категории | 0,3 | 0,6 | 0,9 | 1,1 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Гуси, утки II категории | 0,5 | 0,8 | 1,1 | 1,2 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Утята I категории | 0,4 | 0,7 | 0,9 | 1,1 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Утята II категории | 0,6 | 0,9 | 1,1 | 1,2 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Индейки I категории | 0,3 | 0,5 | 0,6 | 0,7 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Индейки II категории | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,8 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Кролики I категории | 0,5 | 0,7 | 0,9 | 1,1 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

|Кролики II категории | 0,6 | 0,8 | 1,0 | 1,2 |

|—————————————————————————+————————+————————+—————————+—————————|

Примечание.

При хранении в камерах холодильников охлажденного мяса птицы и

кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы

естественной убыли (усушки) не применяются.

3.21. НОРМЫ УСУШКИ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ

|——————————————————–——————————–———————————–——————————–——————————–—————————–—————————–—————————–—————————¬

| | Цыплята |Цыплята | Куры | Утята | Утки | Гуси | Индейки| Кролики|

| | |бройлеры | | | | | | |

| |—————–————+—————–—————+————–—————+————–—————+————–————+————–————+————–————+————–————|

| |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |

| |кат. |кат.|кат. |кат. |кат.|кат. |кат.|кат. |кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|Камеры холодильника с естественной циркуляцией воздуха |

|——————————————————–—————–————–—————–—————–————–—————–————–—————–————–————–————–————–————–————–————–————|

|При замораживании |1,15 |1,30|1,20 |1,30 |1,00|1,20 |1,40|1,50 |1,05|1,10|1,05|1,10|0,60|0,75|2,00|2,20|

|остывшего | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса птицы в по- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|лупотрошеном | | | | | | | | | | | | | | | | |

|виде и кроликов, | | | | | | | | | | | | | | | | |

|не упакован- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ного в пакеты | | | | | | | | | | | | | | | | |

|из полимерных | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пленок, до | | | | | | | | | | | | | | | | |

|температуры минус | | | | | | | | | | | | | | | | |

|8 град. С (% к | | | | | | | | | | | | | | | | |

|массе остывше- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При замораживании |0,60 |0,60|0,60 |0,70 |0,50|0,60 |0,50|0,50 |0,50|0,50|0,50|0,50|0,30|0,35|1,10|1,20|

|охлажденно- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го в воздухе мяса | | | | | | | | | | | | | | | | |

|птицы в по- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|лупотрошеном виде | | | | | | | | | | | | | | | | |

|и кроликов, | | | | | | | | | | | | | | | | |

|не упакованного в | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пакеты из | | | | | | | | | | | | | | | | |

|полимерных | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пленок, до темпе- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ратуры минус 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |

|град. С (% к | | | | | | | | | | | | | | | | |

|массе остывшего | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При замораживании |1,90 |1,95|1,90 |2,00 |1,80|1,85 |2,30|2,40 |2,05|2,15|2,45|2,55|2,05|2,10| - | - |

|охлажденно- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го в ледяной воде | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса птицы | | | | | | | | | | | | | | | | |

|в потрошенном | | | | | | | | | | | | | | | | |

|виде, не упако- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ванного в пакеты | | | | | | | | | | | | | | | | |

|из полимер- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ных пленок, до | | | | | | | | | | | | | | | | |

|температуры | | | | | | | | | | | | | | | | |

|минус 8 град. С | | | | | | | | | | | | | | | | |

|(% к массе | | | | | | | | | | | | | | | | |

|охлажденного | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|Камеры холодильников с принудительной циркуляцией воздуха |

|——————————————————–—————–————–—————–—————–————–—————–————–—————–————–————–————–————–————–————–————–————|

|При замораживании |0,60 |0,80|0,70 |0,90 |0,60|0,80 |1,20|1,40 |0,70|0,90|0,70|0,90|0,50|0,70|1,50|1,80|

|остывшего | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса птицы в | | | | | | | | | | | | | | | | |

|полупотрошеном | | | | | | | | | | | | | | | | |

|виде и кроликов, | | | | | | | | | | | | | | | | |

|не упакован- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ного в пакеты из | | | | | | | | | | | | | | | | |

|полимерных | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пленок, до | | | | | | | | | | | | | | | | |

|температуры минус | | | | | | | | | | | | | | | | |

|8 град. С (% к | | | | | | | | | | | | | | | | |

|массе остывше- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При замораживании |0,20 |0,30|0,30 |0,40 |0,20|0,40 |0,25|0,40 |0,30|0,40|0,30|0,40|0,20|0,20|0,70|1,00|

|охлажденно- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го в воздухе мяса | | | | | | | | | | | | | | | | |

|птицы в по- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|лупотрошеном виде | | | | | | | | | | | | | | | | |

|и кроликов, | | | | | | | | | | | | | | | | |

|не упакованного в | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пакеты из | | | | | | | | | | | | | | | | |

|полимерных | | | | | | | | | | | | | | | | |

|пленок, до темпе- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ратуры минус 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |

|град. С (% к | | | | | | | | | | | | | | | | |

|массе остывшего | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При замораживании |1,80 |1,85|1,80 |1,90 |1,70|1,75 |2,20|2,35 |2,00|2,10|2,40|2,50|1,95|2,00| - | - |

|охлажденно- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|го в ледяной воде | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса птицы | | | | | | | | | | | | | | | | |

|в потрошенном | | | | | | | | | | | | | | | | |

|виде, не упако- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ванного в пакеты | | | | | | | | | | | | | | | | |

|из полимер- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ных пленок, до | | | | | | | | | | | | | | | | |

|температуры | | | | | | | | | | | | | | | | |

|минус 8 град. С | | | | | | | | | | | | | | | | |

|(% к массе | | | | | | | | | | | | | | | | |

|охлажденного | | | | | | | | | | | | | | | | |

|мяса) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При замораживании |0,09 | |0,09 | |0,08| |0,07| |0,07| |0,06| |0,06| | - | |

|мяса птицы | | | | | | | | | | | | | | | | |

|в полупотрошеном | | | | | | | | | | | | | | | | |

|виде, упако- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ванного в пакеты | | | | | | | | | | | | | | | | |

|из полимер- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ных пленок, до | | | | | | | | | | | | | | | | |

|температуры | | | | | | | | | | | | | | | | |

|минус 8 град. С | | | | | | | | | | | | | | | | |

|(% к массе | | | | | | | | | | | | | | | | |

|остывшего мяса | | | | | | | | | | | | | | | | |

|или охлажден- | | | | | | | | | | | | | | | | |

|ного в ледяной | | | | | | | | | | | | | | | | |

|воде) (см. | | | | | | | | | | | | | | | | |

|Примечание 1) | | | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————+—————+————+—————+—————+————+—————+————+—————+————+————+————+————+————+————+————+————|

Примечание 1. Нормы применяются также и при замораживании мяса

птицы в камерах с естественной циркуляцией воздуха.

Примечания.

При замораживании мяса цыплят, цыплят-бройлеров, кур, утят и

уток в скороморозильных аппаратах ГКА применяются нормы усушки на

15% ниже по сравнению с нормами, предусмотренными для камер

холодильников с принудительной циркуляцией воздуха.

3.22. НОРМЫ УСУШКИ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ, НЕ

УПАКОВАННОГО В ПАКЕТЫ ИЗ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК, ПРИ ХРАНЕНИИ

В ТЕЧЕНИЕ 15 СУТОК В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

(% к массе остывшего мяса)

|—————————————————————–—————————————————————————————–——————————————¬

| | Вид мяса | Нормы усушки |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Цыплята | 1 кат. | 0,20 |

| | 2 кат. | 0,27 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Цыплята-бройлеры | 1 кат. | 0,27 |

| | 2 кат. | 0,28 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Куры | 1 кат. | 0,19 |

| | 2 кат. | 0,19 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Утки, гуси | 1 кат. | 0,20 |

| | 2 кат. | 0,27 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Утята | 1 кат. | 0,20 |

| | 2 кат. | 0,28 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Индейки | 1 кат. | 0,20 |

| | 2 кат. | 0,20 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

|Кролики | 1 кат. | 0,30 |

| | 2 кат. | 0,35 |

|—————————————————————+—————————————————————————————+——————————————|

3.23. НОРМЫ УСУШКИ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА ПТИЦЫ В ПОТРОШЕННОМ ВИДЕ ПРИ

ХРАНЕНИИ В ТЕЧЕНИЕ 15 СУТОК В КАМЕРАХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

|——————————————————————————————–—————————–—————————–—————————–—————————–—————————–—————————–—————————¬

| | Цыплята|Цыплята | Куры | Утята | Утки | Гуси | Индейки|

| | |бройлеры | | | | | |

| |————–————+————–————+————–————+————–————+————–————+————–————+————–————|

| |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |I |II |

| |кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|кат.|

|——————————————————————————————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При хранении замороженного |0,75|0,80|0,75|0,80|0,60|0,60|0,70|0,80|0,60|0,70|0,70|0,80|0,55|0,60|

|мяса птицы в потрошенном виде,| | | | | | | | | | | | | | |

|охлажденного в ледяной воде, | | | | | | | | | | | | | | |

|не упакованного в пакеты из | | | | | | | | | | | | | | |

|полимерных пленок (% к массе | | | | | | | | | | | | | | |

|охлажденного мяса) | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————|

|При хранении замороженного | |0,08| |0,08| |0,07| |0,06| |0,06| |0,04| |0,04|

|мяса птицы в потрошенном виде,| | | | | | | | | | | | | | |

|упакованного в пакеты из | | | | | | | | | | | | | | |

|полимерных пленок (% к массе | | | | | | | | | | | | | | |

|остывшего мяса или охлажденно-| | | | | | | | | | | | | | |

|го в ледяной воде) | | | | | | | | | | | | | | |

|——————————————————————————————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————+————|

3.24. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ХРАНЕНИИ НЕ УПАКОВАННОГО В ПАКЕТЫ

ИЗ ПОЛИМЕРНОЙ ПЛЕНКИ МОРОЖЕНОГО МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

|———————————————–———————————————————————————————————————————¬

| Вид мяса | нормы убыли (%) при хранении |

| |——————————–———————————–——————————–—————————|

| |за пер- |за вто- |за тре- |за каж- |

| |вый |рой |тий |дый |

| |месяц |месяц |месяц |после- |

| | | | |дующий |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Цыплята | 0,30 | 0,14 | 0,12 | 0,06 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Куры | 0,20 | 0,12 | 0,11 | 0,05 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Утки, утята | 0,16 | 0,11 | 0,10 | 0,04 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Гуси | 0,18 | 0,09 | 0,07 | 0,04 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Индейки | 0,19 | 0,13 | 0,08 | 0,05 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

|Кролики | 0,38 | 0,18 | 0,15 | 0,08 |

|———————————————+——————————+———————————+——————————+—————————|

3.25. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ХРАНЕНИИ УПАКОВАННОГО

В ПАКЕТЫ ИЗ ПОЛИМЕРНОЙ ПЛЕНКИ МОРОЖЕНОГО МЯСА ПТИЦЫ

|———————————————————–—————————————————————————————————————————¬

| Вид мяса птицы | Нормы убыли (%) при хранении |

| |————————————————————–————————————————————|

| |за каждый из первых |за каждый после- |

| |трех месяцев |дующий месяц |

|———————————————————+————————————————————+————————————————————|

|Цыплята и куры | 0,05 | 0,04 |

|———————————————————+————————————————————+————————————————————|

|Утки и утята | 0,06 | 0,04 |

|———————————————————+————————————————————+————————————————————|

|Гуси | 0,06 | 0,04 |

|———————————————————+————————————————————+————————————————————|

|Индейки | 0,07 | 0,06 |

|———————————————————+————————————————————+————————————————————|

Примечания к таблицам 3.22 и 3.23.

1. При хранении мороженого не упакованного в пакеты из

полимерной пленки мяса цыплят-бройлеров применяются нормы

естественной убыли, установленные для цыплят.

2. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса

птицы и кроликов (с температурой от минус 1,6 град. С и ниже) нормы

на домораживание его до температуры минус 8 град. С устанавливаются

в следующих размерах (в % к массе продукта):

не упакованного в полимерные пленки - 0,10;

упакованного в полимерные пленки - 0,05.

Потери массы мороженого мяса птицы и кроликов, возникающие при

домораживании от минус 8,1 град. С до температуры камеры, учтены в

нормах, установленных для первого месяца хранения.

Для полного оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой

продукта минус 1,5 град. С и выше) при его повторном замораживании

применяются нормы естественной убыли (усушки) при замораживании

охлажденного мяса птицы и кроликов. Повторное замораживание мяса

птицы и кроликов производится только в исключительных случаях (при

невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства

холодильника.

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПЛОДОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ ПРИ

ЗАМОРАЖИВАНИИ И ХРАНЕНИИ

3.26. НОРМЫ

РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1000 КГ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД

|——————————————————————–——————————–—————————–—————————————————————–——————————————————————————¬

| Наименование сырья |Потери и |Уморозка | Потери на фасовку|Нормы расхода сырья |

| |отходы при|сырья, %,|—————————–———————————|на 100 кг готовой |

| |подготовке|не более |в сезон |с учетом |продукции, кг |

| |сырья к | |перера-- |перефасов- |———————————–——————————————|

| |заморажи- | |ботки, |ки из ящич-|при фасов- |при фасовке |

| |ванию, %, | |%, не |ных поддон.|ке в сезон.|в межсезон. |

| |не более | |более |в межсезон.|переработки|период из |

| | | | |период, %, | |ящичн. поддон.|

| | | | |не более | |в потреб. тару|

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Плоды | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Косточковые | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Абрикосы целыми | 7 | 2 | 1 | 2 | 1111 | 1124 |

|плодами | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Абрикосы половинками | 14 | 2 | 1 | 2 | 1205 | 1220 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Алыча (ткемали) | 7 | 2 | 1 | 2 | 1111 | 1124 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Вишня | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Кизил | 6 | 2 | 1 | 2 | 1099 | 1111 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Персики целыми плодами| 8 | 2 | 1 | 2 | 1124 | 1136 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Персики половинками | 28 | 2 | 1 | 2 | 1449 | 1471 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Слива целыми плодами: | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Венгерка итальянская, | 6 | 2 | 1 | 2 | 1099 | 1111 |

|Виктория, Анна Шпет | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Ренклод зеленый | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Мирабель | 7 | 2 | 1 | 2 | 1111 | 1124 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Другие помологичекие | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|сорта | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Слива половинками: | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Венгерка итальянская | 13 | 2 | 1 | 2 | 1190 | 1205 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Ренклод зеленый | 15 | 2 | 1 | 2 | 1220 | 1235 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Другие помологические | 18 | 2 | 1 | 2 | 1266 | 1282 |

|сорта | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Черешня | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Семечковые | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Груши целыми плодами | 15 | 2 | 1 | 2 | 1220 | 1235 |

|с кожицей | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Рябина черноплодная | 13 | 2 | 1 | 2 | 1190 | 1205 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Яблоки целыми | 15 | 2 | 1 | 2 | 1220 | 1235 |

|плодами с кожицей | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Плодовые овощи | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Дыня кусочками | 40 | 2 | 1 | - | 1724 | - |

|или кубиками | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Ягоды | | | | | | |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Ежевика | 13 | 2 | 2 | 2 | 1190 | 1205 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Земляника (клубника) | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Клюква | 13 | 2 | 1 | 2 | 1190 | 1205 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Крыжовник | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Малина | 13 | 1 | 1 | - | 1176 | - |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Облепиха | 14 | 2 | 1 | 2 | 1205 | 1220 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Смородина черная | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Смородина красная | 14 | 2 | 1 | 2 | 1205 | 1220 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Черника | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

|Виноград гроздьями | 11 | 2 | 1 | 2 | 1163 | 1176 |

|——————————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+———————————+——————————————|

Примечание.

Норма расхода антиокислителя - аскорбиновой кислоты составляет

на 1000 кг готовой продукции при обработке абрикосов и персиков целых

- 1кг;

абрикосов половинками - 2,1 кг;

персиков половинками - 2,5 кг;

3.27. НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ

ОВОЩЕЙ

|———————————————————–——————————–—————————–—————————————————————–—————————————————————————————¬

| Наименование сырья|Потери и |Уморозка | Потери на фасовку|Нормы расхода сырья |

| |отходы при|сырья, %,|—————————–———————————|на 100 кг готовой |

| |подготовке|не более |в сезон |с учетом |продукции, кг |

| |сырья к | |перера- |перефсов- |——————————————–——————————————|

| |заморажи- | |ботки, |ки из ящич-|при фасов- |при фасовке |

| |ванию, %, | |%, не |ных поддон.|ке в сезон. |в межсезон. |

| |не более | |более |в межсезон.|переработки |период из |

| | | | |период, %, | |ящичн. поддон.|

| | | | |не более | |в потреб. тару|

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Баклажаны | 8,9 | 2 | 1 | 2 | 1135 | 1148 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Горошек зеленый | 60,8 | 2 | 1 | 2 | 2762 | 2841 |

|в бобах | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Горошек зеленый | 9,5 | 2 | 1 | 2 | 1143 | 1156 |

|в зерне | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Кабачки | 4 | 2 | 1 | 2 | 1075 | 1087 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Капуста цветная | 51 | 2 | 1 | 2 | 2174 | 2222 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Кукуруза сахарная- | 36,4 | 2 | 1 | 2 | 1650 | 1678 |

|початки | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Кукуруза сахарная- | 74 | 2 | 1 | 2 | 4348 | 4546 |

|зерно | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Морковь столовая | 17 | 2 | 1 | 2 | 1250 | 1266 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Перец сладкий целый| 4,1 | 2 | 1 | 2 | 1076 | 1088 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Перец сладкий | 23 | 2 | 1 | 2 | 1351 | 1370 |

|очищенный | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Свекла столовая | 24 | 2 | 1 | 2 | 1370 | 1389 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Спаржа | 14,6 | 2 | 1 | - | 1199 | - |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Томаты (помидоры) | 8 | 2 | 1 | 2 | 1124 | 1136 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Тыква | 49 | 2 | 1 | 2 | 2083 | 2128 |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Фасоль стручковая | 7,1 | 2 | 1 | 2 | 1112 | 1125 |

|целая | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Фасоль стручковая | 9 | 2 | 1 | 2 | 1136 | 1149 |

|резная | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Шпинат, щавель | 2,8 | 1 | 1 | - | 1050 | - |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Зелень петрушки, | 23 | 1 | 1 | - | 1333 | - |

|сельдерея, укропа | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

|Петрушка, сельдерей| 24,5 | 2 | 1 | 2 | 1379 | 1399 |

|корневые | | | | | | |

|———————————————————+——————————+—————————+—————————+———————————+——————————————+——————————————|

3.28. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЛОДОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ

ПРИ ХРАНЕНИИ В ПОЛИЭТИЛЕНОВЫХ МЕШКАХ ИЛИ В ЯЩИЧНЫХ

ПОДДОНАХ С ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ВКЛАДЫШАМИ (В % ОТ МАССЫ

ПРОДУКЦИИ НА НАЧАЛО ХРАНЕНИЯ)

|—————————————————————————————————————————————————–———————————————————————————————————————————————¬

| Вид продукции | Продолжительность хранения, мес |

| |——————–——————–——————–——————–——————–——————–—————|

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|Плоды: | | | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|косточковые (абрикосы, алыча, вишня, слива) | 0,141|0,202 |0,249 |0,289 | 0,325| 0,357|0,387|

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|семечковые (яблоки, груша, рябина черноплодная) | 0,112|0,170 |0,218 |0,260 | 0,298| 0,333|0,366|

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|Ягоды: | | | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|красная смородина, черная смородина, калина, | 0,119|0,181 |0,232 |0,276 | 0,315| 0,352|0,386|

|облепиха, крыжовник | | | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|земляника (клубника) | 0,167|0,222 |0,263 |0,296 | 0,324| 0,350|0,373|

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|Овощи: | | | | | | | |

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|целые (томаты, перец сладкий, кукуруза в почат.) | 0,118|0,182 |0,235 |0,282 | 0,324| 0,364|0,401|

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

|резаные (морковь, кабачки) | 0,220|0,291 |0,344 |0,387 | 0,423| 0,455|0,485|

|—————————————————————————————————————————————————+——————+——————+——————+——————+——————+——————+—————|

3.29. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЛОДОВ,

ЯГОД И ОВОЩЕЙ ПРИ ХРАНЕНИИ В ЯЩИЧНЫХ ПОДДОНАХ (В % ОТ МАССЫ

ПРОДУКЦИИ НА НАЧАЛО ХРАНЕНИЯ)

|———————————————————————————————————–—————–———————————————————————————————————————————¬

| Вид продукции |вид | Продолжительность хранения, мес. |

| |вкла-|—————–—————–—————–—————–———————–—————–—————|

| |дыша | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

|———————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+———————+—————+—————|

|Плоды: |обер-| | | | | | | |

|косточковые |точ- | | | | | | | |

|(алыча, вишня, |ная |0,425|0,751|1,047|1,326|1,593 |1,850|2,099|

|слива) |бума-| | | | | | | |

|———————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+———————+—————+—————|

|Овощи: |га | | | | | | | |

|целые (томаты, кукуруза в початках,|-//- |0,270|0,573|0,892|1,221|1,558 |1,901|2,249|

|перец сладкий, кабачки) | | | | | | | | |

|резаные (морковь) |-//- |0,438|0,797|1,131|1,450|1,759 |2,059|2,352|

|———————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+———————+—————+—————|

|Ягоды: | | | | | | | | |

|калина, черно- |бре- | | | | | | | |

|плодная рябина |зент |0,220|0,359|0,478|0,586|0,685 |0,779|0,869|

|———————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+———————+—————+—————|

3.30. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД ПРИ

ХРАНЕНИИ В ДЕРЕВЯННЫХ ЯЩИКАХ (В % ОТ МАССЫ ПРОДУКЦИИ НА

НАЧАЛО ХРАНЕНИЯ)

|———————————————————————————————————————————————–——————————————————————————————————————————¬

| Вид продукции | Продолжительность хранения, мес. |

| |—————–—————–——————–—————–—————–—————–—————|

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|Плоды: | | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|косточковые (вишня, слива) |0,256|0,401| 0,521|0,628|0,726|0,817|0,902|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|семечковые (яблоки, груша, черноплодная рябина)|0,260|0,416| 0,547|0,664|0,772|0,873|0,969|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|Ягоды: | | | | | | | |

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|красная смородина, черная смородина, крыжовник |0,245|0,400| 0,533|0,654|0,766|0,872|0,972|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|земляника (клубника) |0,314|0,554| 0,774|0,980|1,177|1,368|1,552|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|облепиха |0,489|0,974| 1,456|1,938|2,420|2,900|3,380|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

|облепиха (см. Примечание 1) |0,255|0,479| 0,692|0,899|1,101|1,300|1,495|

|———————————————————————————————————————————————+—————+—————+——————+—————+—————+—————+—————|

Примечание 1. для облепихи, хранившейся в деревянных ящиках,

выстланных полиэтиленовой пленкой.

3.31. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ЗАМОРОЖЕННОГО ВИНОГРАДА ПРИ ХРАНЕНИИ

В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ И ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЕ (В % ОТ МАССЫ

ВИНОГРАДА НА НАЧАЛО ХРАНЕНИЯ)

|——————————————————————————————————————————————————–——————————————————————————————————————————¬

| Вид продукции | Продолжительность хранения, мес. |

| |—————–—————–—————–—————–—————–——————–—————|

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

|——————————————————————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+——————+—————|

|Пачки из картона вместимостью 0,5-1 кг и |0,282|0,484|0,658|0,818|0,969| 1,113|1,251|

|транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем | | | | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+——————+—————|

|То же без вкладыша |0,405|0,782|1,148|1,508|1,863| 2,215|2,563|

|——————————————————————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+——————+—————|

|Транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем |0,150|0,260|0,356|0,449|0,535| 0,618|0,699|

|вместимостью 7-8 кг | | | | | | | |

|——————————————————————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+——————+—————|

|То же без вкладыша |1,203|1,932|2,548|3,101|3,612| 4,090|4,544|

|——————————————————————————————————————————————————+—————+—————+—————+—————+—————+——————+—————|

Примечания к табл. 2.28 - 2.31

1. Исчисление естественной убыли массы замороженной

плодоовощной продукции при партионном способе хранения и учета

производится исходя из фактической продолжительности хранения и

массы продукции на начало хранения.

Пример. Партия замороженной черной смородины в деревянных

ящиках массой нетто 1000 кг поступила на склад 10 августа и была

реализована в декабре частями: 15 декабря - 600 кг и 27 декабря -

394 кг. Продолжительность хранения смородины составила 4 полных

месяца и 5 дней пятого месяца для первой части и 4 полных месяца и

12 дней пятого месяца - для второй части партии. При норме убыли за

4 месяца хранения - 0,654 % и за 5 мес. - 0,766 % естественная убыль

в пределах норм составляет:

5 Х (0,766 - 0,654) 600

(0,654 ---------------------) х ----- +

30 100

12 Х (0,766 - 0,654) (400 - 4,04)

+ (0,654 + ----------------------) х -------------- =

30 100

= 4,04 + 2,76 = 6,8 кг

Фактические потери - 6 кг (100 - 600 - 394).

С материально ответственного лица списывается недостача

замороженной черной смородины в количестве 6 кг

2. При сортовом способе хранения и учета быстрозамороженной

плодовоовощной продукции нормы естественной убыли применяются к

среднему остатку товара за период хранения.

При краткосрочном (до одного месяца) хранении исчисляется

среднесуточный остаток товаров.

При сроке хранения месяц и более исчисление среднемесячного

остатка допускается производить по средней хронологической на

основании сведений об остатках продукции на 1, 11, 21 и 1 число

следующего месяца.

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОЧИХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ

ТОВАРОВ ПРИ ХРАНЕНИИ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

3.32. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ ПРИ

ХРАНЕНИИ ИХ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

(в процентах)

|———————————————————————————–————————–—————————————————————————————¬

| |Срок |Нормы естественной убыли при |

| Наименование |хранения|температуре хранения, град. С|

| продукта |(сутки) |—————————————–———————————————|

| | |от минус 1 до|от минус 7 до |

| | |минус 6 |минус 9 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

|Колбасы полукопченые, | 1 | 0,32 | 0,40 |

|изготовленные в пределах | 2 | 0,44 | 0,55 |

|области | 3 | 0,56 | 0,70 |

| | 4 | 0,68 | 0,85 |

| | 5 | 0,80 | 1,00 |

| | 10 | 1,12 | 1,40 |

| | 15 | 1,28 | 1,60 |

| | 30 | 1,44 | 1,80 |

| | 45 | 1,52 | 1,90 |

| | 60 | - | 2,00 |

| | 90 | - | 2,10 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

|Колбасы полукопченые, | 1 | 0,24 | 0,30 |

|завезенные из других | 2 | 0,36 | 0,45 |

|областей | 3 | 0,48 | 0,60 |

| | 4 | 0,56 | 0,70 |

| | 5 | 0,64 | 0,80 |

| | 10 | 0,88 | 1,10 |

| | 15 | 1,04 | 1,30 |

| | 30 | 1,28 | 1,60 |

| | 45 | 1,40 | 1,75 |

| | 60 | - | 1,85 |

| | 90 | - | 1,90 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

|Колбасы варенокопченые | 1 | 0,10 | 0,13 |

| | 2 | 0,13 | 0,16 |

| | 3 | 0,15 | 0,19 |

| | 4 | 0,18 | 0,22 |

| | 5 | 0,20 | 0,25 |

| | 10 | 0,28 | 0,35 |

| | 15 | 0,32 | 0,40 |

| | 30 | 0,40 | 0,50 |

| | 45 | 0,48 | 0,60 |

| | 60 | 0,56 | 0,70 |

| | 90 | 0,64 | 0,80 |

| | 120 | - | 0,90 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

|Копчености сырокопченые | 1 | 0,08 | 0,10 |

| | 2 | 0,10 | 0,13 |

| | 3 | 0,12 | 0,15 |

| | 4 | 0,14 | 0,18 |

| | 5 | 0,16 | 0,20 |

| | 10 | 0,24 | 0,30 |

| | 15 | 0,32 | 0,40 |

| | 30 | 0,36 | 0,45 |

| | 60 | 0,40 | 0,50 |

| | 90 | 0,44 | 0,55 |

| | 120 | 0,48 | 0,60 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

|Шпик свиной | 5 | 0,05 | 0,05 |

| | 15 | 0,10 | 0,10 |

| | 30 | 0,13 | 0,13 |

| | 60 | 0,15 | 0,15 |

| | 90 | 0,17 | 0,17 |

|———————————————————————————+————————+—————————————+———————————————|

Примечания.

1. Хранение полукопченых колбас при температуре от минус 7 до

минус 9 град. С производится только в случае необходимости создания

запасов их на срок более месяца.

2. В случаях хранения колбас полукопченых, варено-копченых и

копченостей при температуре от 0 до 4 град. С применяются нормы

естественной убыли, установленные для температуры от минус 1 до

минус 6 град. С.

3.33. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ИМПОРТНЫХ КОЛБАС ПРИ ХРАНЕНИИ НА

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ

|————————————————————————–———————————–———————————————————————————¬

|Наименование продукта | Срок |Нормы убыли при температуре|

| | хранения |хранения от -3 до |

| | (сутки) |-5 град. С в % к массе |

| | |колбас |

|————————————————————————+———————————+———————————————————————————|

|Сырокопченые колбасы | 1 | 0,02 |

|(типа салями) | 2 | 0,03 |

| | 3 | 0,03 |

| | 4 | 0,04 |

| | 5 | 0,06 |

| | 10 | 0,12 |

| | 15 | 0,15 |

| | 30 | 0,19 |

| | 45 | 0,25 |

|————————————————————————+———————————+———————————————————————————|

Примечание 1. Для промежуточных сроков хранения норма

естественной убыли определяется следующим образом: к норме,

установленной для меньшего (по сравнению с фактическим) сроком

хранения, прибавляется средняя норма за период хранения сверх

указанного срока.

Пример.

Колбаса метвурст (типа салями) хранилась 35 суток. Норма

естественной убыли при хранении за 30 суток составляет 0,19 %. Норма

естественной убыли за 45 суток хранения - 0,25 %. Средняя норма

убыли за последующие 5 суток составит:

(0,25 - 0,19) Х 5

----------------- = 0,02 %

15

Норма естественной убыли за 35 суток хранения составит:

0,19 + 0,02 = 0,21 %.

2. Естественные потери массы полукопченых колбас при хранении

на распределительных холодильниках списываются по нормам на этот вид

колбас отечественного производства, завезенных из других областей.

3.34. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ СЫРОВ ПРИ ХРАНЕНИИ НА

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ ТОРГОВЛИ

|——————————————————————–——————————————–————————————————————————–———————————————–——————————————————————————¬

|Наименование сыров |Хранение сырок|Нормы естественной |Хранение сыров |Нормы естественной |

| |в течение |убыли, (%) за месяц |в течение |убыли, (%) за месяц |

| | |хранения при температуре| |хранения при температуре |

| | |от 0 до минус 4 град. С | |от 0,1 до минус 4 град. С |

| | |в камерах с охлаждением | |в камерах с охлаждением |

| | |———————————–————————————| |————————————–—————————————|

| | |батарейным |воздушным | |батарейным |воздушным |

| | |——————–————+——————–—————| |——————–—————+——————–——————|

| | |в таре|без |в таре|без | |в таре|без |в таре|без |

| | | |тары| |тары | | |тары | |тары |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|В парафиновом покры- | | | | | | | | | | |

|тии, жирностью 45% | | | | | | | | | | |

|и более: | | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|советский и алтайский |одного месяца |0,08 |0,09|0,09 |0,09 |одного месяца |0,10 | - |0,11 | |

| | | | | | | | | | | |

| |каждого из по-|0,06 |0,08|0,07 |0,09 |каждого из по- |0,12 | - |0,13 | |

| |следующих семи| | | | |следующих пяти | | | | |

| |месяцев | | | | |месяцев | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|голландские, костром- |одного месяца |0,15 | - |0,19 | - |одного месяца |0,23 | - |0,24 | |

|ской, пошехонский, | | | | | | | | | | |

|ярославский, эстон- | | | | | | | | | | |

|ский, угличский, ук- | | | | | | | | | | |

|раинский, степной и | | | | | | | | | | |

|др. | | | | | | | | | | |

| |каждого из по-|0.08 | - |0,08 | - |каждого из по- |0,10 | - |0,10 | |

| |следующих пяти| | | | |следующих четы-| | | | |

| |месяцев | | | | |рех месяцев | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|жирностью менее 45 %: |одного месяца |0,18 | - |0,20 | - |одного месяца | - | - | - | |

|литовский, минский, |каждого из по-|0,08 | - |0,13 | - |второго месяца | - | - | - | |

|тартуский, выруский, |следующих трех| | | | | - | | | | |

|даугава, рамбинас, |месяцев | | | | | | | | | |

|шетский и др., а так- | | | | | | | | | | |

|же колбасный копченый | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|В полимерной пленке: |одного месяца |0,01 | - |0,01 | - |одного месяца |0,03 | - |0,03 | |

|голландские, костром- |второго месяца|0,01 | - |0,01 | - |второго месяца |0,01 | - |0,01 | |

|ской, чеддер, литов- |каждого из по-|0,01 | - |0,01 | - | - | - | - | - | |

|ский, российский и др.|следующих двух| | | | | | | | | |

| |месяцев | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|В фольге: | | | | | | | | | | |

|рокфор, пикантный |одного месяца |0,09 | - |0,11 | - |одного месяца |0,12 | - |0,14 | |

|и др. | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |

| |каждого из по-|0,09 | - |0,09 | - |второго месяца |0,12 | - |0,12 | |

| |следующих двух| | | | | | | | | |

| |месяцев | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|В пергаменте: |одного месяца |0,38 | - |0,39 | - |одного месяца |0,60 | - |0,62 | |

|латвийский и др. |каждого из по-|0,20 | - |0,25 | - |второго месяца |0,28 | - |0,35 | |

| |следующих двух| | | | | | | | | |

| |месяцев | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|Без покрытия: | | | | | | | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

|швейцарский и др. |одного месяца |0,15 |0,19|0,16 |0,20 |одного месяца |0,19 | - |0,20 | |

| | | | | | | | | | | |

| |каждого из по-|0,14 |0,19|0,16 |0,21 |каждого из по- |0,15 | - |0,17 | |

| |следующих | | | | |следующих семи | | | | |

| |восьми месяцев| | | | |месяцев | | | | |

|——————————————————————+——————————————+——————+————+——————+—————+———————————————+——————+—————+——————+——————|

Примечания:

1. Нормы применяются на отпускаемые по фактической массе сыры,

соответствующие по срокам созревания и качеству требованиям

нормативно-технической документации.

2. На сыры в рассоле нормы естественной убыли не применяются.

3. При хранении новых видов сыров, для которых нормы

естественной убыли не установлены, следует применять нормы

естественной убыли, утвержденные для сыров однотипных по способу

выработки, обработки поверхности, упаковки, размерам и др.

Предельный размер естественной убыли начисляется по фактическим

срокам хранения сыров исходя из начальной даты поступления, даты

закрытия марки или даты инвентаризации.

В случаях хранения сыров после их товарной подработки

(зачистки, парафинирования) начисление естественной убыли

производится исходя из сроков хранения, исчисляется с момента

подработки согласно акту, подтверждающему проведение этой операции.

4. Если фактический срок хранения сыров какой-либо партии

больше установленного, допускается начисление естественной убыли

только при наличии акта, составленного специальной ведомственной

комиссией, на продление срока хранения сыров данной партии. Акт

является основанием для расчета норм естественной убыли

соответственно продленному сроку хранения.

5. Основанием для применения норм естественной убыли,

предусмотренных для температуры воздуха от 0,1 до 4 град. С, а также

для хранения сыров без тары являются утвержденные руководителем

организации акты комиссии по качеству.

3.35. НОРМЫ ПОТЕРЬ ЯИЦ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ХРАНЕНИИ НА

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ ОПТОВОЙ ТОРГОВЛИ

|—————————————————–———————————————————————————————————————————¬

|Вид потерь яиц | Потери при хранении, в % |

| |———————————————————————————————————————————|

| | срок хранения (сутки) |

| |—————————–——————————–———————–———————–——————|

| | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 |

|—————————————————+—————————+——————————+———————+———————+——————|

|Первая группа: | 0,1 | 0,24 | 0,46 | 0,7 | 1,0 |

| | | | | | |

|Малое пятно, | | | | | |

|запашистое, | | | | | |

|выливка, | | | | | |

|присушка, | | | | | |

|насечка, | | | | | |

|мятый бок, | | | | | |

|яйца с высотой | | | | | |

|воздушной камеры | | | | | |

|более 9 мм. | | | | | |

|—————————————————+—————————+——————————+———————+———————+——————|

|Вторая группа: | | | | | |

| | | | | | |

|Большое пятно, | 0,1 | 0,22 | 0,37 | 0,7 | 1,0 |

|красюк, | | | | | |

|тек, | | | | | |

|кровяное пятно, | | | | | |

|затхлое, | | | | | |

|тумак, | | | | | |

|зеленая гниль, | | | | | |

|миражное. | | | | | |

|—————————————————+—————————+——————————+———————+———————+——————|

Примечания.

1. Нормы естественной убыли распространяются на яйца столовые,

соответствующие при поступлении на хранение требованиям

нормативно-технической документации. Нормы потерь установлены в

процентах к первоначальному количеству яиц (в штуках) в партии.

2. Перед выпуском в реализацию яйца с указанными в настоящей

таблице пороками отсортировываются, факт сортировки удостоверяется

надлежаще оформленным сортировочным актом.

3. Списание потерь в пределах Норм производится на основании

сортировочного акта и накладной, подтверждающей сдачу

отсортированных яиц на промпереработку, на корм скоту, или акта на

уничтожение.

4. Предельный размер потерь яиц начисляется по каждой партии в

отдельности с учетом фактических сроков хранения, исходя из

начальной даты поступления и конечной даты реализации всей партии

(или даты инвентаризации).

5. Взаимозачет при списании видов потерь разных групп не

допускается.

6. Для промежуточных сроков хранения норма потерь определяется

следующим образом: к норме, установленной для меньшего (по сравнению

с фактическим) срока хранения, прибавляется среднеарифметическая

норма за период хранения сверх указанного срока.

Пример. Для яиц с пороками первой группы норма потерь при

хранении партии в течение 45 суток составляет:

( 0,24 - 0,1) х 15

0,1 + ----------------------- = 0,17 %

30

3.36. О НОРМАХ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ БАКАЛЕЙНЫХ,

КОНДИТЕРСКИХ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ В ОПТОВОЙ ТОРГОВЛЕ

На складах оптовой торговли потери отпускаемых по фактической

массе бакалейных и кондитерских товаров списывается по нормам,

установленным для складов и баз розничных торговых организаций и

организаций общественного питания (таблица 3.38).

В фасовочных цехах оптовых и розничных торговых организаций

естественная убыль гастрономических товаров, фасуемых машинным

способом, а также всех товаров, фасуемых ручным способом,

списывается (в процентах к количеству расфасованного товара) по

нормам, утвержденным для розничной сети (для магазинов первой

группы) - таблица 3.39.

3.37. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ САХАРА-РАФИНАДА ПРИ ХРАНЕНИИ В ПОРТАХ

ЧЕРНОМОРСКО-АЗОВСКОГО И КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНОВ

|——————————————————————————————————————————–————————————————————————¬

|Наименование груза по группам |Нормы естественной убыли|

|тарифной номенклатуры |(в % от массы груза) |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Группа 52 | |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Сахар | |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|Сахар-рафинад | |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|в тканевых мешках | 0,05 |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

|в твердой таре (ящиков, короба и т.д.) | 0,04 |

|——————————————————————————————————————————+————————————————————————|

Примечание. Указанные нормы устанавливаются за весь период

нахождения груза на территории порта перевалки.

В) НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

3.38. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПРИ

ХРАНЕНИИ НА СКЛАДАХ И БАЗАХ РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ

ОРГАНИЗАЦИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|———————————————————————————————–———————————–—————————————————————¬

| |Срок |Нормы убыли |

| Наименование товара |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо и мясные товары | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо мороженое всякое, кроме | 1 |Нормы не применяются |

|свинины (в тушах, полутушах, | 2 | 0,05 |

|четвертинах и торговых отрубах)| 3 | 0,08 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 10 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,01 |

| |свыше 10 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,005 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Свинина мороженая (в тушах | 1 |Нормы не применяются |

|и полутушах) | 2 | 0,05 |

| | 3 | 0,08 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 10 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,01 |

| |свыше 10 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,005 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо охлажденное всякое, | 0,5 | 0,12 |

|кроме свинины (в тушах, | 1 | 0,20 |

|полутушах, четвертинах и | 2 | 0,25 |

|торговых отрубах) | 2 | 0,45 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Свинина охлажденная (в тушах | 0,5 | 0,08 |

|и полутушах) | 1 | 0,15 |

| | 2 | 0,20 |

| | 3 | 0,30 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо птицы (кроме упакованного | 1 |Нормы не применяются |

|в полимерную пленку) и кроли- | 2 | 0,04 |

|ков мороженое | 3 | 0,06 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,004 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо птицы, упакованное в | |Нормы не применяются |

|полимерную пленку, мороженое | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясо птицы и кроликов | 0,5 | 0,10 |

|охлажденное | 1 | 0,15 |

| | 2 | 0,20 |

| | 3 | 0,30 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Субпродукты и вырезка мороженые| 1 |Нормы не применяются |

| | 2 | 0,05 |

| | 3 | 0,10 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,007 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Субпродукты охлажденные | 0,5 | 0,15 |

| | 1 | 0,20 |

| | 2 | 0,30 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Жир-сырец мороженый | 1 |Нормы не применяются |

| | 2 | 0,01 |

| | 3 | 0,02 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,003 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Жир-сырец охлажденный | 1 | 0,08 |

| | 2 | 0,10 |

| | 3 | 0,15 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Полуфабрикаты и кулинария | 1 | 0,05 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Колбасы вареные (включая мясные| 0,5 | 0,15 |

|хлебы, зельцы фаршированные | 1 | 0,30 |

|и др.) | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Сосиски, сардельки | 0,5 | 0,25 |

| | 1 | 0,40 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Колбасы полукопченые | 0,5 | 0,10 |

| | 1 | 0,15 |

| | 2 | 0,18 |

| | 3 | 0,20 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,01 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Колбасы варено-копченые | 1 | 0,05 |

| | 2 | 0,07 |

| | 3 | 0,08 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,006 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Колбасы сырокопченые | |Нормы не применяются |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мясокопчености в оболочке | | |

|и без оболочки: | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Сырокопченые | 1 | 0,01 |

| | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,03 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,004 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Копчено-вареные, копчено- | 0,5 | 0,06 |

|запеченные, вареные | 1 | 0,10 |

| | 2 | 0,12 |

| | 3 | 0,15 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Шпик свиной и товары из шпика | 1 | 0,01 |

| | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,02 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,003 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

Примечания.

1. На мороженое мясо, птицу и субпродукты, указанные в таблице,

нормы применяются только при температуре хранения ниже минус 4 град.

С до минус 8 град. С, а при температуре ниже минус 8 град. С

применяются нормы, установленные для распределительных холодильников

торговли.

2. При хранении мяса в блоках, упакованного без применения

полимерной пленки, норма естественной убыли применяется в размере 70

% от норм, предусмотренных для мороженого мяса в тушах, полутушах.

3. При хранении мороженого мяса и мясных товаров (кроме мяса

птицы), упакованных с применением полимерной пленки, норма

естественной убыли применяется в размере 50 % от нормы, указанной в

таблице для соответствующего вида товара.

|———————————————————————————————–———————————–—————————————————————¬

| |Срок |Нормы убыли |

| Наименование товара |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба и рыбные товары | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба всех наименований охлаж- | 1 | 0,10 |

|денная | 2 | 0,13 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба и рыбные товары всех |до 3 вкл. |Нормы не применяются |

|наименований мороженые | 4 | 0,02 |

|неглазированные | 5 | 0,03 |

| | 6 | 0,04 |

| | 7 | 0,05 |

| |свыше 7 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,002 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба, рыбные товары и нерыбные | | |

|морепродукты всех наименований | | |

|мороженые глазированные | |Нормы не применяются |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба всех наименований соленая | 1 | 0,06 |

|в сухотарных бочках и ящиках | 2 | 0,08 |

| | 3 | 0,10 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 21 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,005 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба всех наименований соленая,| | |

|маринованная и пряная в тузлуке| |Нормы не применяются |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба, рыбные товары и нерыбные | 0,5 | 0,05 |

|морепродукты всех наименований | 1 | 0,08 |

|горячего копчения | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба и рыбные товары (включая | 1 | 0,05 |

|балычные изделия) всех наимено-| 2 | 0,07 |

|ваний холодного копчения | 3 | 0,09 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 15 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,005 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Рыба и рыбные товары и нерыбные| 1 | 0,03 |

|морепродукты всех наименований | 2 | 0,04 |

|солено-сушеные и вяленые | 3 | 0,05 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,005 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Икра осетровых, лососевых и | 1 | 0,01 |

|прочих рыб бочковая | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,02 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,003 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Икра осетровых рыб в жестяных | 1 | 0,001 |

|банках с надвигающимися крыш- |свыше 1 |Нормы увеличиваются |

|ками |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,001 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

Примечания.

1. На мороженую неглазированную рыбу нормы применяются только

при хранении ее при температуре ниже минус 4 град. С.

2. На рыбу, рыбные товары и нерыбные морепродукты мороженые

неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и

антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 50 % от нормы,

установленной для рыбы, рыбных товаров всех наименований мороженых

неглазированных.

3. На рыбу горячего копчения замороженную нормы естественной

убыли не применяются.

4. При хранении рыбы и рыбных товаров (кроме икры и балычных

изделий) свыше сроков, указанных в таблице, применяются нормы

естественной убыли, установленные для холодильников оптовой

торговли, при условии обеспечения на складах и базах розничных

торговых организаций и организаций общественного питания режимов и

сроков хранения, предусмотренных для указанных выше холодильников.

|———————————————————————————————–———————————–—————————————————————¬

| |Срок |Нормы убыли |

| Наименование товара |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Молочные и жировые товары: | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Маргарин | 1 | 0,01 |

| | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,02 |

| |свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,001 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Масло коровье (сливочное и | | |

|топленое), жиры топленые | | |

|(говяжий, свиной и др.), | |Нормы не применяются |

|кулинарные (сало растительное | | |

|и др.) и кондитерские | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Масло растительное в деревянных|до 15 вкл. | 0,02 |

|бочках |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,03 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Сыры: | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|в парафиновом покрытии | | |

|(советский, алтайский, рос- | 1 | 0,01 |

|сийский, пошехонский, | 2 | 0,02 |

|голландский, костромской, | 3 | 0,02 |

|ярославский, эстонский, | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

|степной, угличский, ураинс- | до 30 вкл.|за каждые последующие|

|кий, литовский, минский, | |сутки на 0,006 |

|тартуский, выруский и др., а | | |

|также колбасный копченый) | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|В полимерной пленке (голланд- | до 15 квл.|Нормы не применяются |

|ские, костромской, чеддер, | 16 | 0,002 |

|литовский и др.) | свыше 16 |Нормы увеличиваются |

| | до 30вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,002 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|в фольге (рокфор и др.) | 1 | 0,01 |

| | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,02 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,003 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|в пергаменте (латвийский | 1 | 0,10 |

|и др.) | 2 | 0,12 |

| | 3 | 0,13 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,017 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|без покрытия (швейцарский и | 1 | 0,01 |

|др.) | 2 | 0,02 |

| | 3 | 0,02 |

| | свыше 3 |Нормы увеличиваются |

| | до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,006 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|в рассоле (брынза, сулугуни | |Нормы не применяются |

|и др.) | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

Примечания.

1. На масло растительное, сметану, творог и творожную массу в

металлической таре нормы естественной убыли не применяются.

2. При хранении масла растительного в деревянных бочках свыше

месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008 % за каждый

последующий месяц в пределах до 6 месяцев.

3. При хранении сыров свыше месяца нормы естественной убыли за

каждый последующий месяц хранения применяются в размерах,

установленных для распределительных холодильников при

соответствующих условиях, способах (в таре, без тары) и сроках

хранения.

|————————————————————————————————————–———————————————————————————¬

| Наименование |Нормы убыли, % круглый год |

| |для всех климатических зон |

|————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Убыль при перекачке масла | 0,01 |

|растительного из цистерны в баки | |

|————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|из баков и цистерн в бочки | 0,01 |

|————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|из бочек в баки, цистерны и бочки | 0,02 |

|————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|———————————————————————————————–———————————–—————————————————————¬

| |Срок |Нормы убыли |

| Наименование товара |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Кондитерские товары | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Карамель, ирис, драже |до 15 вкл. | 0,01 |

| |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,01 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Конфеты глазированные и |до 15 вкл. | 0,02 |

|неглазированные |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,03 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мармелад и пат |до 15 вкл. | 0,03 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,002 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Пастила и зефир |до 15 вкл. | 0,08 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,002 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Халва |до 15 вкл. | 0,10 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,003 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Мед и повидло |до 15 вкл. | 0,01 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,002 |

| | | |

|Печенье, галеты, вафли |до 30 вкл. | 0,01 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Пряники, коврижки, |до 15 вкл. | 0,06 |

|восточные сладости |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,001 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Прочие весовые кондитерские |до 15 вкл. | 0,01 |

|товары |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,02 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Сухари, сушки |до 15 вкл. | 0,03 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл. |за каждые последующие|

| | |сутки на 0,001 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

Примечания.

1. При хранении кондитерских товаров, сухарей и сушек свыше

месяца нормы естественной убыли увеличиваются за каждый последующий

месяц хранения в пределах до 6, а для меда - до 12 месяцев на 0,008

%.

2. Нормы естественной убыли меда распространяются также на

заготовительные пункты.

|——————————————————————————————————–——————————–—————————————————————¬

| Наименование товара |Срок |Нормы убыли |

| |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Плоды переработанные | | |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Фрукты сушеные |до 15 вкл.|0,01 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,001 |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Орехи всякие |до 15 вкл.|0,10 |

| |свыше 15 |Нормы увеличиваются |

| |до 30 вкл.|за каждые последующие|

| | |сутки на 0,006 |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Бакалейные товары | | |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Крупа, включая саго, не име- | | |

|ющая стандартной массы |до 30 вкл.|0,01 |

|сахар-песок, не имеющий |до 15 вкл.|0,006 |

|стандартной массы |свыше 15 | |

| |до 30 вкл.|0,006 |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Кофе в зернах |до 15 вкл.|0,01 |

| |свыше 15 | |

| |до 30 вкл.|0,02 |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

|Мука, крахмал, зернобобовые, | | |

|не имеющие стандартной массы, | | |

|макаронные изделия, | | |

|сахар-рафинад, сахарная пудра |до 15 вкл.|0,01 |

|и крошка, прочие весовые |свыше 15 | |

|товары, кроме поваренной соли |до 30 вкл.|0,02 |

|——————————————————————————————————+——————————+—————————————————————|

Примечания.

1. При хранении бакалейных товаров, кроме сахара-рафинада,

сахара-песка, макаронных изделий свыше месяца нормы естественной

убыли увеличиваются на 0,01 % за каждый последующий месяц в пределах

до 6 месяцев. При хранении сахара-рафинада, сахара-песка и

макаронных изделий свыше месяца нормы естественной убыли

увеличиваются на 0,008 % за каждый последующий месяц в пределах: по

сахару-рафинаду и сахару-песку - до года; по макаронным изделиям без

добавок - до 6 месяцев, с добавками - до 3 месяцев.

2. По кондитерским товарам (мармелад и пат, пастила и зефир,

халва, мед, пряники, коврижки и восточные сладости), сухарям, сушкам

и плодам переработанным естественная убыль до 15 суток начисляется

по одной норме без дифференцирования по срокам, при хранении свыше

15 суток норма увеличивается пропорционально на определенную

величину за каждые последующие сутки хранения до 30 суток.

3. По бакалейным товарам и кондитерским товарам, не

перечисленным в пункте 2 естественная убыль до 15 суток начисляется

по одной норме, свыше 15 суток до 30 суток - по другой норме без

дифференцирования за каждые сутки хранения.

|———————————————————————————————–———————————–—————————————————————¬

| |Срок |Нормы убыли |

| Наименование товара |хранения |круглый год, % |

| |сутки | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Фураж | | |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Овес и ячмень |до 15 вкл. | 0,02 |

| |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,03 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

|Отруби, жмых, комбикорм и др. |до 15 вкл. | 0,03 |

| |свыше 15 | |

| |до 30 вкл. | 0,04 |

|———————————————————————————————+———————————+—————————————————————|

Примечания.

1. Естественная убыль до 15 суток начисляется по одной норме,

свыше 15 до 30 суток - по другой норме без дифференцирования за

каждые сутки хранения.

2. При хранении фуража свыше месяца нормы убыли увеличиваются

на 0,01 процента за каждый последующий месяц хранения в пределах до

6 месяцев.

|————————————————————————————–——————————————————————————————————¬

| |Нормы убыли, % при сроках хранения|

| Наименование товара |——————————–————————————–——————————|

| |до 1 | до 6 | до 12 |

| |месяца | месяцев | месяцев |

|————————————————————————————+——————————+————————————+——————————|

|Соль поваренная пищевая: (1)| | | |

|————————————————————————————+——————————+————————————+——————————|

|выварочная | | | |

|в таре | 0,25 | 0,60 | 1,20 |

|насыпью | 0,34 | 0,75 | 1,50 |

|————————————————————————————+——————————+————————————+——————————|

|каменная | | | |

|в таре | 0,04 | 0,13 | 0,25 |

|насыпью | 0,08 | 0,25 | 0,50 |

|————————————————————————————+——————————+————————————+——————————|

|осадочная | | | |

|в таре | 0,17 | 0,42 | 0,75 |

|насыпью | 0,25 | 0,60 | 1,20 |

|————————————————————————————+——————————+————————————+——————————|

Примечание.

1. При хранении поваренной соли в таре и насыпью свыше года

нормы естественной убыли увеличиваются на 0,17 % за каждый

последующий квартал в течение 3 лет. При хранении соли свыше 3 лет

применяются те же нормы, что и при трехлетнем хранении.

3.39. НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В РОЗНИЧНОЙ

ТОРГОВОЙ СЕТИ

|————————————————————————————————————————–————————————————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, % |

| |—————————————————————————–——————————————|

| |первая группа |вторая группа |

| |магазинов |магазинов |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо и мясные товары | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо мороженое: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|говядина, телятина, баранина, | 0,33 | 0,40|

|козлятина, конина, буйволятина | | |

|оленина, верблюжатина | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Свинина | 0,30 | 0,35|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо диких животных (кабана, | 0,47 | 0,55|

|медведя, лося, сайгака и др.) | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо охлажденное: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|говядина, телятина, баранина, | 0,58 | 0,65|

|козлятина, конина, буйволятина | | |

|оленина, верблюжатина | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Свинина | 0,51 | 0,54|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо диких животных (кабана, | 0,64 | 0,75|

|медведя, лося, сайгака и др.) | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы (кроме упакованного | | |

|в полимерную пленку) и кроликов | | |

|мороженое: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|куры, цыплята-бройлеры и кролики |0,19 |0,20 |

|гуси, утки, индейки и др. |0,30 |0,32 |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы, упакованное в поли- | 0,05 | 0,05|

|мерную пленку, мороженое | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы и кроликов охлажденное: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|куры, цыплята-бройлеры и кролики | 0,37 | 0,40|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|гуси, утки, индейки и др. | 0,47 | 0,50|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясо птицы, упакованное в полимер- | 0,20 | 0,20|

|ную пленку, охлажденное | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Субпродукты: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|ноги | 0,35 | 0,35|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|головы мороженые | 0,35 | 0,35|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|головы охлажденные | 0,54 | 0,54|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Прочие субпродукты: | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|мороженые | 0,40 | 0,40|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|охлажденные | 1,62 | 1,62|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Полуфабрикаты весовые | 0,40 | 0,40|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Кулинария весовая (студни, паште- | 0,30 | 0,30|

|ты, жареные и вареные мясо, пти- | | |

|ца, субпродукты и др.) | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Жир-сырец мороженый | 0,16 | 0,16|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Жир-сырец охлажденный | 0,32 | 0,32|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Колбасы вареные (включая мясные | 0,53 | 0,53|

|хлебы, зельцы и фаршированные, | | |

|ливерные, кровяные и др.) | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Сосиски и сардельки | 0,75 | 0,75|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Колбасы полукопченые | 0,32 | 0,32|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Колбасы варено-копченые | 0,36 | 0,36|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Колбасы сырокопченые | 0,06 | 0,06|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Мясокопчености в оболочке и без | | |

|оболочки | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|сырокопченые | 0,25 | 0,25|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|копчено-вареные и копчено- | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|запеченные | 0,48 | 0,48|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|вареные, запеченные и жареные | 0,59 | 0,59|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Шпик свиной и товары из шпика | 0,26 | 0,26|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Прочие весовые мясные товары | 0,30 | 0,30|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба и рыбные товары | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба живая | 0,10 | 0,10|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба всех наименований и мидии | 0,60 | 0,60|

|охлажденные | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба и рыбные товары всех | | |

|наименований | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|мороженые неглазированные | 0,27 | 0,27|

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба, рыбные товары и нерыбные | Нормы не применяются |

|морепродукты всех наименований | |

|мороженые глазированные | |

|————————————————————————————————————————+————————————————————————————————————————|

|Рыба всех наименований соленая | Нормы не применяются |

|(кроме семейства лососевых, | |

|продаваемой внарезку), марино- | |

|ванная, пряная в тузлуке | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————–——————————————|

|Рыба всех наименований соленая | 0,40 | 0,40|

|в сухотарных бочках и ящиках | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба семейства лососевых соленая, | 0,30 | 0,30|

|подаваемая внарезку | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба всех наименований (кроме | 0,37 | 0,37|

|семейства осетровых) и нерыбные | | |

|морепродукты горячего копчения | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба и рыбные товары семейства | 0,30 | 0,30|

|осетровых горячего копчения | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба и рыбные товары (кроме | 0,35 | 0,35|

|балычных изделий) всех наиме- | | |

|нований холодного копчения | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Балычные изделия всех наименова- | 0,33 | 0,33|

|наий холодного копчения, продава- | | |

|емые без нарезки | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Балычные изделия всех наименова- | 0,28 | 0,28|

|ний холодного копчения, продава- | | |

|емые внарезку | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Рыба, рыбные товары и нерыбные | 0,20 | 0,20|

|морепродукты всех наименований | | |

|солено-сушеные и вяленые | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Икра осетровых, лососевых и | 0,18 | 0,18|

|прочих рыб | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Кулинария (рыба всех наименований | 0,36 | 0,36|

|жареная, печеная, заливная, фарши- | | |

|рованная и др.) | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

|Прочие весовые товары из рыбы и | 0,28 | 0,28|

|нерыбных морепродуктов | | |

|————————————————————————————————————————+—————————————————————————+——————————————|

*Примечание.* На рыбу, рыбные товары и нерыбные морепродукты

мороженые неглазированные, упакованные с применением полимерной

пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75 % от

нормы, установленной на мороженую неглазированную рыбу.

|———————————————————————————————————————————–———————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, % |

| |————————————————–——————————————|

| |первая группа |вторая группа |

| |магазинов |магазинов |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Молочные и жировые товары. | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Масло коровье (сливочное, топленое) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Маргарин, жиры топленые (говяжий | 0,15 | 0,15|

|свиной и др.) и кулирарные (сало | | |

|растительное и др.) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Масло растительное (при ручной | 0,25 | 0,25|

|продаже) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Сметана, творог и творожная масса | 0,46 | 0,46|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Сыры: | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|в парафиновом покрытии (советский, | 0,30 | 0,30|

|алтайский, российский, пошехонский, | | |

|голландские, ярославский, костром- | | |

|ской, эстонский, степной, угличс- | | |

|кий, украинский, литовский, минс- | | |

|кий, тартуский, выруский и др.) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Колбасный копченый плавленый | 0,40 | 0,40|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|в полимерой пленке (голландские | 0,40 | 0,40|

|костромской, чеддер, литовский | | |

|российский и др.) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|в фольге или пергаменте (рокфор | 0,55 | 0,55|

|латвийский и др.) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|без покрытия (швейцарский, рас- | 0,30 | 0,30|

|сольные в таре без рассола и др.) | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|в рассоле (брынза, сулугуни и др.) | 0,25 | 0,25|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Молоко разливное | 0,05 | 0,05|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Молоко и сливки сухие, яичный по- | 0,25 | 0,25|

|рошок и меланж | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Мороженое весовое и прочие весовые | 0,30 | 0,30|

|молочные и жировые товары | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Хлебобулочные товары | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Хлеб печеный | 0,50 | 0,50|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Бараночные изделия | 0,35 | 0,35|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Сухари | 0,30 | 0,30|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Пироги и кулебяки | 0,45 | 0,45|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Лаваш и чурек | 0,35 | 0,35|

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

|Прочие весовые хлебобулочные | 0,30 | 0,30|

|товары | | |

|———————————————————————————————————————————+————————————————+——————————————|

Примечания.

1. Для палаток и киосков нормы естественной убыли хлеба

печеного снижаются на 30%.

2. На штучный хлеб и хлебобулочные изделия применяется норма на

возмещение потерь от санбрака в размере 0,04%.

|——————————————————————————————————–—————————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, % |

| |——————————————————–——————————————|

| |первая группа |вторая группа |

| |магазинов |магазинов |

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Кондитерские товары | | |

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Карамель, ирис, драже | 0,10 | 0,10|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Конфеты глазированные | 0,15 | 0,18|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Конфеты неглазированные | 0,26 | 0,28|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Мармелад и пат | 0,33 | 0,48|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Пастила и зефир | 0,46 | 0,53|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Халва | 0,55 | 0,55|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Мед и повидло | 0,45 | 0,45|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Печенье, галеты, вафли | 0,22 | 0,25|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Пряники, коврижки | 0,34 | 0,48|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Прочие весовые кондитерские | 0,15 | 0,18|

|товары | | |

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Бакалейные товары | | |

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Крупа, включая зернобобовые и саго| 0,14 | 0,20|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Макаронные изделия | 0,21 | 0,30|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Мука и крахмал | 0,14 | 0,20|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Сахар-песок | 0,08 | 0,12|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Сахар-рафинад | 0,13 | 0,18|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Сахарная пудра | 0,21 | 0,30|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Кофе в зернах | 0,10 | 0,10|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Соль повареная | 0,32 | 0,45|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Дрожжи прессованные | 0,39 | 0,55|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

|Прочие весовые бакалейные товары | 0,11 | 0,15|

|——————————————————————————————————+——————————————————+——————————————|

*Примечание.* На фасованные кондитерские и бакалейные товары,

поступившие в розничную торговую сеть во всех видах транспортной

тары, включая тару-оборудование, применять нормы потерь от

повреждения потребительской тары в следующих размерах (в процентах):

мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03

прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных в

коробки) - 0,1.

На товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не

распространяются.

|—————————————————————————————–——————————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, % |

| |——————————————————–———————————————|

| |первая группа |вторая группа |

| |магазинов |магазинов |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Соки и другие безалкогольные | 0,04 | 0,04 |

|напитки при продаже в розлив | | |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Фураж | | |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Овес и ячмень | 0,10 | 0,10 |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Жмых и комбикорм | 0,08 | 0,08 |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Отруби и др. | 0,12 | 0,12 |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Прочие товары | | |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

|Керосин при продаже весом | 0,08 | 0,08 |

|—————————————————————————————+——————————————————+———————————————|

Примечания.

1. Нормы, установленные для первой группы магазинов,

применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы, а

также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м кв.

В остальных магазинах и палатках применяются нормы, установленные

для второй группы магазинов.

2. В нормы включены масса полимерной пленки, фольги и

пергамента, удаляемых при продаже сыров, поступивших упакованными в

указанные материалы, а также концы оболочек, шпагат и металлические

зажимы, удаляемые при подготовке к продаже колбасного копченого

сыра.

3. На весовые товары, отпускаемые покупателям через автоматы,

применяются нормы, установленные для магазинов второй группы со

снижением на 50 процентов.

4. По товарам досрочного завоза (завозимым на бездорожье, в

период навигации на длительные срок и т.п.), хранящимся в магазинах,

отдаленных от складкой сети, а также по товарам, завозимым в

магазины потребительской кооперации для встречной продажи сдатчикам

сельскохозяйственной продукции, исчисление естественной убыли

производится по следующим нормам:

при хранении вышеуказанных товаров в магазинах до 15 суток (по

соли - до 60 суток) применяются нормы, установленные для розничной

сети;

при хранении их свыше 15 суток (по соли - свыше 60 суток)

разрешается дополнительно к вышеуказанным нормам на последующие

сроки хранения применять нормы, установленные для складов и баз

розничных торговых организаций и организаций общественного питания.

6. При наличии в магазине учеников нормы естественной убыли

увеличиваются в следующих размерах: при среднем числе учеников от 25

до 50 процентов к среднесписочному числу продавцов - на 10

процентов, а свыше 50 процентов - на 15 процентов.

7. В организациях общественного питания на весовые товары,

реализуемые через буфеты (кроме товаров, отпускаемых порционно),

применятся нормы естественной убыли, предусмотренные для розничной

торговли (для магазинов первой группы), со снижением их на 20

процентов.

3.40. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПРИ

ХРАНЕНИИ И ОТПУСКЕ В КЛАДОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|————————————————————————————————————–———————————————————————————¬

| | Нормы убыли круглый год, %|

| Наименование товара |—————————————–—————————————|

| |первая группа|вторая группа|

| |магазинов |магазинов |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Мясо и мясные товары | | |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Мясо мороженое всякое, кроме сви- | | |

|нины (в тушах, полутушах, четвер- | | |

|тинах и торговых отрубах) | 0,07 | 0,09 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Свинина мороженая (в тушах и по- | | |

|лутушах) | 0,05 | 0,07 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Мясо охлажденное всякое, кроме | | |

|свинины (в тушах, полутушах, че- | | |

|твертинах и торговых отрубах) | 0,17 | 0,19 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Свинина охлажденная (в тушах и | | |

|полутушах) | 0,15 | 0,17 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Мясо птицы (кроме упакованного в | | |

|полимерную пленку) и кроликов | | |

|мороженое | 0,05 | 0,07 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Мясо птицы, упакованное в поли- | |

|мерную пленку, мороженое | Нормы не применяются |

|————————————————————————————————————+—————————————–—————————————|

|Мясо птицы и кроликов охлажденное | 0,13 | 0,15 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Печень мороженая | 0,14 | 0,15 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Печень охлажденная | 0,24 | 0,26 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Прочие субпродукты и вырезка | 0,10 | 0,11 |

|мороженые | | |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Прочие субпродукты и вырезка | | |

|охлажденные | 0,20 | 0,24 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Жир-сырец мороженый | 0,04 | 0,05 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Жир-сырец охлажденный | 0,15 | 0,15 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Колбасы вареные, фаршированные | 0,17 | 0,18 |

|(включая мясные хлебы, зельцы и | | |

|др.) | | |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Сосиски и сардельки | 0,16 | 0,17 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Колбасы полукопченые | 0,10 | 0,11 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Колбасы варено-копченые | 0,06 | 0,06 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Колбасы сырокопченые | Нормы не применяются |

|————————————————————————————————————+—————————————–—————————————|

|Мясокопчености в оболочке и без | | |

|оболочки | | |

|сырокопченые | 0,05 | 0,06 |

|копчено-вареные, копчено- | 0,05 | 0,05 |

|запеченные, вареные | | |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Шпик свиной и товары из шпика | 0,04 | 0,04 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба и рыбные товары. | | |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба всех наименований и мидии | | |

|охлажденные | 0,08 | 0,09 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба и рыбные товары всех | | |

|наименований мороженые | | |

|неглазированные | 0,05 | 0,05 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба, рыбные товары и нерыбные | |

|морепродукты всех наименований | |

|мороженые глазированные | Нормы не применяются |

|————————————————————————————————————+—————————————–—————————————|

|Рыба всех наименований соленая | | |

|в сухотарных бочках и ящиках | 0,09 | 0,10 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба всех наименований соленая, | |

|маринованная и пряная в заливных | |

|бочках | Нормы не применяются |

|————————————————————————————————————+—————————————–—————————————|

|Рыба и рыбные товары | | |

|всех наименований | | |

|горячего копчения | 0,05 | 0,06 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба и рыбные товары | | |

|всех наименований | | |

|холодного копчения | 0,05 | 0,05 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Рыба и рыбные товары | | |

|всех наименований | | |

|солено-сушеные и вяленые | 0,03 | 0,03 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|Икра всех наименований в дере- | | |

|вянных бочках | 0,03 | 0,03 |

|————————————————————————————————————+—————————————+—————————————|

|————————————————————————————————————————–———————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, %|

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Молочные и жировые товары | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Масло коровье сливочное | 0,02 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Масло коровье топленое | 0,04 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Жиры топленые (говяжий, свиной | 0,02 |

|и др.) | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Маргарин, кулинарные (сало | 0,03 |

|растительное и др.) и кондитерские | |

|жиры | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Масло растительное в бочках | 0,02 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Сметана | 0,04 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Творог и творожная масса | 0,09 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|Сыры: | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|в парафиновом покрытии (советский, | 0,05 |

|алтайский, российский, пошехонский, | |

|голландские, ярославский, костром- | |

|ской и др.), в фольге и пергаменте | |

|(рокфор, латвийский и др.) | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|в полимерной пленке (голландский, | Нормы не применяются |

|чеддер, литовский, и др.) | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|без покрытия - швейцарский | 0,06 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

|рассольные (брынза, сулугуни и др.) | 0,14 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————————|

Примечание.

При перекачке масла растительного из бочки в мелкую тару

применяется норма естественной убыли в размере 0,03 процента.

|——————————————————————————————————–—————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли круглый год, % |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Кондитерские товары | |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Карамель, ирис, драже | 0,02 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Конфеты глазированные | 0,03 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Конфеты неглазированные | 0,05 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Мармелад | 0,05 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Пастила и зефир | 0,10 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Халва | 0,15 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Мед и повидло | 0,05 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Печенье, галеты, вафли | 0,01 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Пряники, коврижки | 0,08 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Сухари и сушки | 0,07 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Прочие весовые кондитерские товары| 0,02 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Бакалейные товары | |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Крупа, включая зернобобовые и саго| 0,02 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Макаронные изделия | 0,01 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Крахмал, кисель сухой, сахарная | 0,03 |

|пудра | |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Сахар-песок и сахар-рафинад | 0,01 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Кофе в зернах | 0,03 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Соль повареная | 0,10 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Горчица сухая | 0,02 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Дрожжи прессованные | 0,30 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Специи в мелкой расфасовке | Нормы не применяются |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

|Прочие весовые бакалейные товары | 0,02 |

|——————————————————————————————————+—————————————————————————————|

*Примечание.* На муку, крупу, крахмал и сахар-песок, поступающие

в кладовые организаций общественного питания стандартной массой, а

отпускаемые фактической, применяются дополнительные Нормы (см.

п.3.41).

|—————————————————————————————————————————————–—————————————————¬

| Плоды, овощи и грибы переработанные | |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Фрукты сушеные | 0,02 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Фрукты и овощи замороженные | 0,15 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Орехи всякие | 0,08 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Овощи и зелень сушеные | 0,01 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Овощи соленые и квашеные | 0,04 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Грибы сушеные | 0,07 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Грибы соленые и маринованные | 0,10 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Томат-паста и томат-пюре | 0,05 |

|—————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|—————————————————————————————————————–———————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли, % |

| |————————–————————–—————–———————|

| | осень| зима|весна| лето|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Овощи и плоды свежие | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Картофель поздний | 0,17| 0,10| 0,18| 0,17|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Картофель ранний | 0,40| - | - | 0,46|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Капуста белокочанная средняя и | 0,56| 0,38| 0,80| 0,87|

|поздняя, краснокочанная | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Капуста белокочанная ранняя, | 1,00| - | 1,00| 1,20|

|цветная, брюссельская и савойская | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Корнеплоды обрезные (свекла, мор- | 0,47| 0,26| 0,37| 0,57|

|ковь и др.) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Лук репчатый | 0,46| 0,18| 0,30| 0,87|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Чеснок | 0,37| 0,20| 0,40| 1,00|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Зелень (салат, шпинат и др.) | 0,56| 0,46| 0,57| 0,80|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Спаржа и ревень | 1,40| - | 1,50| 2,00|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Лук зеленый и лук-порей | 0,30| 0,30| 0,27| 0,37|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Огурцы грунтовые и парниковые | 0,40| 0,40| 0,35| 0,54|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Молодые коренья (продирка) | - | - | 0,40| 0,40|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Редис весовой | 0,40| - | 0,80| 0,60|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Томаты (красные, розовые и бурые), | 0,58| 0,27| 0,88| 0,90|

|баклажаны, перец сладкий и горький | | | | |

|стручковый, патиссоны | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Кукуруза в початках молочно-воско- | - | - | - | 2,20|

|вой спелости | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Бахчевые (арбузы, дыни, тыква и | 0,30| 0,30| - | 0,50|

|кабачки) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Бобовые (горох, фасоль, бобы в | 0,50| - | - | 0,50|

|стручках) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Семечковые (яблоки, груши, айва | 0,30| 0,10| 0,10| 0,40|

|и др.) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Косточковые (черешни, вишни, сливы | 0,20| - | - | 0,40|

|и др.) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Ягоды: | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|малина, земляника и клубника | - | - | - | 1,40|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|виноград, смородина, крыжовник и др. | 0,30| 0,30| 0,30| 0,40|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|дикорастущие (клюква, брусника и | 0,30| 0,30| 0,30| 0,30|

|др.) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Цитрусовые (апельсины, мандарины, | 0,10| 0,10| 0,10| 0,10|

|лимоны) | | | | |

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

|Грибы свежие всех видов | 0,20| 0,20| 0,20| 0,20|

|—————————————————————————————————————+————————+————————+—————+———————|

Примечания:

1. К первой группе относятся кладовые, расположенные при

ресторанах на 400-500 мест и столовых открытой сети на 300-600 мест.

Ко второй группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах до

300 мест, столовых открытой сети до 250 мест и столовых при

производственных организациях и учебных заведениях до 500 мест.

2. При возвращении товаров поставщикам или отправке в другую

кладовую применяются нормы естественной убыли, установленные для

складов и баз розничных торговых организаций и организаций

общественного питания по соответствующему сроку хранения.

3. По товарам, завозимым в кладовые организаций общественного

питания на длительный срок (на бездорожье в период навигации, в

районах, отдаленных от складской сети), а также в организациях

заготовочных и комплексных организациях, в которых площади складских

помещений и режим хранения товаров соответствуют условиям хранения

на базах и складах, разрешается исчисление естественной убыли

производить: по продовольственным товарам - по нормам, установленным

для складов и баз розничных торговых организаций и организаций

общественного питания, а по плодоовощным товарам - по нормам,

установленным для длительного хранения.

4. В том случае, когда за инвентаризационный период не было

реализации товаров, завозимых на длительный срок, разрешается

начисление естественной убыли производить на остатки этих товаров на

конец инвентаризационного периода.

5. По товарам, не включенным в данную таблицу, нормы

естественной убыли применяются в размере 40 процентов от норм,

установленных для розничной торговой сети.

3.41. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МУКИ, КРУПЫ, КРАХМАЛА И САХАРА

ПЕСКА, ПОСТУПАЮЩИХ В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ И

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СТАНДАРТНОЙ МАССОЙ

|————————————————————————————————————–—————————————————————————————————————————————————————————¬

| Наименование товара |Нормы естественной убыли в процентах к массе нетто товара|

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Мука | 0,15 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Крупа, кроме рисовой, и зернобобовые| 0,11 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Крупа рисовая | 0,37 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Крупа рисовая импортная | 0,50 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Крахмал | 0,35 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

|Сахар-песок | 0,05 |

|————————————————————————————————————+—————————————————————————————————————————————————————————|

Примечания.

1. Дополнительные нормы естественной убыли установлены на

возмещение организациям торговли и общественного питания

образующихся в процессе транспортировки и складского хранения потерь

(усушки, распыла и др.) муки, крупы, крахмала и сахара-песка,

поступающих стандартной массой.

Нормы применяются в розничной торговой сети, в фасовочных

организациях и в кладовых организаций общественного питания при

получении товаров стандартной массой, а отпуске их фактической.

2. Примечание дополнительных норм допускается только при

инвентаризации в случае выявления недостачи товаров, превышающей

установленные для данной организации основные нормы естественной

убыли.

3. Расчет полагающихся к списанию по дополнительным нормам сумм

производится бухгалтерией в порядке, установленном для применения

основных норм естественной убыли товаров в розничной торговой сети,

на фасовочных организациях и в кладовых организаций общественного

питания, по документам о поступлении товаров стандартной массой за

вычетом товаров, отпущенных стандартной массой.

|——————————————————————————————————–——————————————————————————————¬

| Наименование товара | Нормы убыли, % |

| |————————–————————–———————–————|

| | осень| зима| весна|лето|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Овощи и плоды свежие | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Картофель поздний | 0,45| 0,27| 0,27|0,36|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Картофель ранний | - | - | - |0,68|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Капуста белокочанная средняя и | 0,63| 0,54| 0,63|0,72|

|поздняя, краснокочанная, | | | | |

|свойская кольраби | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Капуста белокочанная ранняя, | 0,63| 0,54| 0,99|1,12|

|цветная, брюссельская | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Корнеплоды обрезные (свекла, мор- | 0,90| 0,63| 0,45|0,81|

|ковь, редька, петрушка, сельдерей,| | | | |

|пастернак, хрен и др.) | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Корнеплоды с зеленью молодые | 1,08| 0,81| 0,90|1,35|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Редис | 0,72| 0,54| 0,99|0,99|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Зелень свежая (салат, шпинат, ук- | 1,53| 1,17| 1,35|1,62|

|роп, щавель, петрушка, сельдерей, | | | | |

|ревень и др.) бобовые (горох- | | | | |

|лапаточки, фасоль-стручки) и про- | | | | |

|чие овощи | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Лук зеленый, лук-порей, чеснок | 0,90| 0,81| 1,08|1,17|

|зеленый | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Лук репчатый | 0,35| 0,32| 0,45|0,72|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Чеснок | 0,45| 0,36| 0,45|0,72|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Кукуруза в початках молочно-воско-| 0,63| - | - |0,72|

|вой спелости | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Огурцы открытого и закрытого | 0,63| 0,63| 0,63|0,81|

|грунта | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Томаты (красные, розовые, бурые и | 0,52| 0,72| 0,62|0,72|

|молочные | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Баклажаны, кабачки, перец сладкий | 0,63| 0,54| 0,81|1,03|

|и горький стручковый, патиссоны | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Бахчевые (арбузы, дыни, тыква) | 0,45| 0,36| 0,36|0,54|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Семечковые плоды (яблоки, груши, | 0,41| 0,34| 0,34|0,65|

|айва и др.) | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Косточковые плоды (черешни, вишни,| 0,86| 0,48| 0,48|0,86|

|сливы, абрикосы, персики, и др.) | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Гранаты | 0,72| 0,48| 0,48|0,72|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Малина, земляника и клубника | 1,05| - | 1,05|1,33|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Виноград, смородина, крыжовник | 0,76| 0,48| 0,48|0,95|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Дикорастущие (клюква, брусника, | 0,48| 0,48| 0,48|0,48|

|облепиха и др.) ягоды | | | | |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Грибы свежие всех видов | 1,26| 1,26| 1,62|1,26|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Мандарины | 0,13| 0,13| - | - |

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Апельсины | 0,13| 0,13| 0,29|0,29|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Ананасы | 0,38| 0,38| 0,38|0,38|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Бананы | 0,48| 0,48| 0,48|0,48|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Лимоны | 0,13| 0,13| 0,29|0,29|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

|Грейпфруты | 0,19| 0,19| 0,40|0,40|

|——————————————————————————————————+————————+————————+———————+————|

Примечания.

1. Нормы установлены на реализуемые вразвес стандартные товары

в процентах к их розничному обороту на возмещение потерь,

образующихся при хранении товаров в подсобном помещении и на

прилавках, а также при подготовке к продаже и продаже товаров.

2. В норму естественной убыли не включены отходы картофеля,

овощей и фруктов.

3. При мелкооптовом отпуске магазинами товаров применяются

нормы убыли в размере 40 процентов от норм, установленных для

розничной торговой сети.

4. Нормы естественной убыли облепихи дикорастущей

распространяются также на облепиху садовую.

5. На косточковые плоды, виноград, ягоды, цветную капусту и

зелень, хранящиеся в холодильных камерах, нормы снижаются на 20 %.

3.43. НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ

ХРАНЕНИИ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ХРАНИЛИЩАХ

|————————————————————————–———————————————————————————————————————¬

| | В процентах от хранимой массы |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Сентябрь | 1,3 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Октябрь | 0,9 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Ноябрь | 0,7 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Декабрь | 0,5 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Январь | 0,6 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Февраль | 0,4 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Март | 0,4 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Апрель | 0,8 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

|Май | 1,2 |

|————————————————————————+———————————————————————————————————————|

Примечания:

1. К неохлаждаемым хранилищам отнесены картофелехранилища с

активной и естественной вентиляцией, а также приспособленные

помещения.

2. При хранении картофеля в складах и камерах с искусственным

охлаждением настоящие нормы не применяются.

3. Нормы установлены на стандартный свежий картофель.

4. Нормы естественной убыли применяются при длительном хранении

(свыше 20 суток) картофеля.

5. В нормы естественной убыли не входят потери, образующиеся

вследствие повреждения тары, а также брак и отходы, получаемые в

процессе хранения и товарной обработки картофеля. Эти потери

относятся к актируемым и списываются по актам в установленном

порядке.

4. НОРМЫ ПОТЕРЬ ОТ БОЯ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ С

ПИЩЕВЫМИ ТОВАРАМИ И ПОРОЖНЕЙ

4.1. НОРМАТИВЫ ПОТЕРЬ ВИННО-ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, РАСТИТЕЛЬНОГО

МАСЛА, ПИВА, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД,

РАСФАСОВАННЫХ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ, ОТ ЕЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ

ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ И ВОДНЫМ ТРАНСПОРТОМ

(в процентах к отгруженному количеству)

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————–————————————————————————————————¬

| Виды товаров и перевозок | Расстояния перевозок |

| |—————————–———————————–——————————|

| |до 500 км|от 500 до |до 1000 до|

| |включи- |1000 км |5000 км |

| |тельно |включи- |включи- |

| | |тельно |тельно |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|При перевозках железнодорожным транспортом | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|а) винно-водочная продукция, растительное масло, упакованные в ящики:| | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | 0,04 | 0,05 | 0,06 |

|металлические, полиэтиленовые | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые дощатые | 0,01 | 0,02 | 0,03 |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые из гофрированного | 0,02 | 0,03 | 0,04 |

|картона | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|б) пиво, безалкогольные напитки, минеральные воды, упакованные в | | | |

|ящики: | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|открытые гнездовые и из гофри- | - | 0,05 | 0,08 |

|рованного картона | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые дощатые и из гофри- | - | 0,02 | 0,04 |

|рованного картона | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|складные металлические (ЯСМ) | 0,2 независимо от расстояния |

|многооборотные при использовании типов вагонов: | |

|рефрижераторного | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————————————|

|крытого с зимней схемой | 0,4 независимо от расстояния |

|размещения и крепления ЯСМ | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+————————————————————————————————|

|крытого с летней схемой | 1,2 независимо от расстояния |

|размещения и крепления ЯСМ | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————–———————————–——————————|

|При перевозках железнодорожным транспортом | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|а) винно-водочная продукция, растительное масло, упакованные в ящики:| | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | 0,02 | 0,03 | 0,04 |

|металлические, полиэтиленовые | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые дощатые | 0,01 | 0,01 | 0,02 |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые из гофрированного | 0,02 | 0,02 | 0,03 |

|картона | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|б) пиво, безалкогольные напитки, минеральные воды, упакованные в | | | |

|ящики: | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | - | 0,05 | 0,08 |

|металлические, полиэтиленовые | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

|закрытые дощатые и из гофри- | - | 0,02 | 0,04 |

|рованного картона | | | |

|—————————————————————————————————————————————————————————————————————+—————————+———————————+——————————|

Примечания:

1. При перевозках в открытых гнездовых дощатых, металлических,

полиэтиленовых ящиках на расстояние свыше 5000 км на каждые

последующие 1000 км норматив увеличивается на 0,05 % для

винно-водочной продукции и растительного масла и на 0,02 % для пива,

безалкогольных напитков и минеральных вод.

2. При перевозках в закрытых дощатых и из гофрированного

картона ящиках на расстояние свыше 5000 км норматив не должен

превышать при железнодорожных перевозках 0,04 % и при водных

перевозках 0,03 % для винно-водочной продукции, растительного масла

и 0,05 % для пива, безалкогольных напитков и минеральных вод.

3. При перевозках железнодорожным и водным транспортом

винно-водочной продукции в ящиках открытых дощатых без гнезд

норматив увеличивается на 0,01 %.

4. Потери продукции при перегрузках с одного вид транспорта на

другой не должен превышать 0,01 % от количества перегружаемой

продукции.

5. Нормативы применяются ко всей партии перевезенного товара,

оформленной отдельным сопроводительным документом

(товарно-транспортной накладной).

6. Настоящие нормативы при перевозках винно-водочной продукции

в ящиках открытых гнездовых дощатых, металлических и полиэтиленовых

применяются при перевозках железнодорожным транспортном с

проводниками.

4.2. НОРМЫ ПОТЕРЬ ВОДКИ, ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВИНА,

ШАМПАНСКОГО, КОНЬЯКА, РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, ПИВА,

СИРОПОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД И КОНЦЕНТРАТА КВАСА,

РАСФАСОВАННЫХ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ СТЕКЛЯННУЮ ТАРУ, ОТ ЕЕ

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ ВОДНЫМ ТРАНСПОРТОМ

(в процентах к отгруженному количеству бутылок с продукцией)

|—————————————————————————————–—————————————————————————————————————¬

| Виды товаров и перевозок| Расстояния перевозок |

| |——————————–———————————————–——————————|

| |до 500 км |от 500 до |до 1000 до|

| |включи- |1000 км |5000 км |

| |тельно |включи- |включи- |

| | |тельно |тельно |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|Водка, ликеро-водочные | | | |

|изделия, упакованные в | | | |

|ящики: | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | 0,02 | 0,03 | 0,04|

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|металлические, полиэтиленовые| 0,01 | 0,01 | 0,02|

|закрытые дощатые | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|закрытые из гофрированного | 0,02 | 0,02 | 0,03|

|картона | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|Вино, шампанское, коньяк, | | | |

|упакованные в ящики: | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | 0,02 | 0,03 | 0,04|

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|металлические, полиэтиленовые| 0,01 | 0,01 | 0,02|

|закрытые дощатые | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|закрытые из гофрированного | 0,02 | 0,02 | 0,03|

|картона | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|Растительное масло, упако- | | | |

|ванное в ящики: | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|открытые гнездовые дощатые, | 0,02 | 0,03 | 0,04|

|металлические, полиэтиленовые| | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|Пиво, сиропы, минеральные | | | |

|воды, концентраты кваса, | | | |

|упакованные в ящики: | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|открытые гнездовые деревян- | 0,04 | 0,05 | 0,08|

|ные, проволочные, полимерные | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

|закрытые дощатые и из гофри- | - | 0,02 | 0,04|

|рованного картона | | | |

|—————————————————————————————+——————————+———————————————+——————————|

Примечания:

1. При перевозках на расстояние свыше 5000 км в открытых

гнездовых дощатых, металлических, деревянных, проволочных,

полиэтиленовых ящиках на каждые последующие 1000 км норматив потерь

увеличивается на 0,002 % для водки, ликеро-водочных изделий, вина,

шампанского, коньяка, растительного масла и на 0,007 % для пива,

сиропов, минеральных вод и концентрата кваса.

2. При перевозках на расстояние свыше 5000 км в закрытых ящиках

из гофрированного картона норматив потерь не должен превышать 0,04 %

для пива, сиропов, минеральных вод, концентрата кваса и 0,03 % для

водки, ликеро-водочных изделий, вина, шампанского, коньяка.

3. При перевозках на расстояние свыше 5000 км в ящиках закрытых

дощатых норматив потерь не должен превышать 0,04 % для пива,

сиропов, минеральных вод, концентрата кваса и 0,02 % для водки,

ликеро-водочных изделий, пива, шампанского, коньяка.

4. Потери продукции при перегрузках с одного вида транспорта на

другой не должны превышать 0,01 % от количества перегружаемой

продукции.

5. Установленные нормативы являются предельными и применяются

только при наличии недостач. Нормативы применяются ко всей партии

перевезенного товара, оформленной отдельным сопроводительным

документом (товарно-транспортной накладной).

6. Настоящие Нормы распространяются на перевозки продукции с

проводником и без проводника.

4.3. НОРМЫ ПОТЕРЬ ОТ БОЯ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ С ПИЩЕВЫМИ ТОВАРАМИ ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ АВТОМОБИЛЬНЫМ И ГУЖЕВЫМ ТРАНСПОРТОМ

|——————————————————————–—————————————————————–————————————————————————————————¬

| | |Потери от боя во всех видах |

|Наименование товара | Расстояние |транспортной тары, включая тару-|

| | |оборудование, % |

|——————————————————————+—————————————————————+————————————————————————————————|

|Водка, ликеро-водочные|До 25 км включительно| 0,03 |

|товары, коньяки, вина,|Свыше 25 км до 200 км| |

|шампанское |включительно | 0,04 |

| |Свыше 200 км |За каждые последующие |

| | |100 км норма увели- |

| | |чивается на 0,005 |

|——————————————————————+—————————————————————+————————————————————————————————|

|Пиво и безалкогольные |До 5 км включительно | 0,03 |

|напитки |От 5 до 25 км включи-| |

| |тельно | 0,04 |

| |Свыше 25 км до 50 км | |

| |включительно | 0,07 |

| |Свыше 50 км |За каждые последующие |

| | |50 км норма увели- |

| | |чивается на 0,01 |

|——————————————————————+—————————————————————+————————————————————————————————|

|Минеральная вода |До 5 км включительно | 0,05 |

| |От 5 до 25 км включи-| |

| |тельно | 0,06 |

| |Свыше 25 км до 50 км | |

| |включительно | 0,07 |

| |Свыше 50 км |За каждые последующие |

| | |50 км норма увели- |

| | |чивается на 0,01 |

|——————————————————————+—————————————————————+————————————————————————————————|

|Консервы плодоовощные | | |

|(варенье, джем, ком- | | |

|поты, повидло, соки, | | |

|соусы), рыбные, мяс- | | |

|ные, маринады, соле- | | |

|ния, томат-паста, то- | | |

|мат-пюре, майонез, | | |

|растительное масло, | | |

|молоко, молочные то- |До 25 км включительно| 0,04 |

|вары, экстракты, си- |Свыше 25 км | 0,05 |

|роп, уксус, хрен, | | |

|горчица и прочие пи- | | |

|щевые товары в стек- | | |

|лянной таре | | |

|——————————————————————+—————————————————————+————————————————————————————————|

Примечания.

1. При транспортировании автомобильным и гужевым транспортном

товаров в стеклянной таре нормы применяются ко всей партии

перевезенного товара (тары), оформленного отдельными

сопроводительными документами (например, товарно-транспортной

накладной).

При транспортировании гужевым транспортом товаров в стеклянной

таре разрешается применять нормы ко всем партиям товаров,

перевезенным не более чем за месяц.

2. В тех случаях, когда потери от боя стеклянной тары с товаром

по установленным нормам составляют менее одной бутылки, банки и

т.д., при начислении норм доли до 0,5 единицы продукции

отбрасываются, а 0,5 и выше - округляются до единицы.

4.4. НОРМЫ ПОТЕРЬ ОТ БОЯ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ С ПИЩЕВЫМИ ТОВАРАМИ НА

СКЛАДАХ, БАЗАХ, В РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И

ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|——————————————————————–———————————————–————————————————————————————¬

|Наименование товара | Вид | Нормы потерь, % |

| |транспортной |——————————————–—————————————|

| | тары | На складах и | В розничных |

| | |базах оптовых |торговых |

| | |и розничных |организациях |

| | |организаций и |и организаци-|

| | |организаций |ях общест- |

| | |общественного |венного |

| | |питания |питания |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|Спирт питьевой, водка,|ящики дощатые, | | |

|ром, виски |полиэтиленовые | | |

| |и тара-оборудо-| | |

| |вание | 0,02 | 0,02 |

| |ящики из гофр- | | |

| |картона | 0,02 | 0,04 |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|Вина, коньяки, |ящики дощатые, | | |

|ликеро-водочные |полиэтиленовые | | |

|товары |и тара-оборудо-| | |

| |вание | 0,02 | 0,02 |

| |ящики из гофр- | | |

| |картона | 0,02 | 0,04 |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|Пиво и безалкогольные | все виды | 0,02 | 0,04 |

|напитки | | | |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|Минеральная вода |ящики дощатые, | | |

| |полиэтиленовые | | |

| |и из гофркарто-| | |

| |на | 0,03 | 0,04 |

| |тара-оборудова-| | |

| |ние | 0,07 | 0,15 |

| |без тары нава- | | |

| |лом в штабелях | 0,29 | - |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|консервы плодоовощные | | | |

|(варенье, джем, ком- | | | |

|поты, повидло, соки, | | | |

|соусы), рыбные, мяс- | | | |

|ные, маринады, соле- | | | |

|ния, томат-паста, то- | | | |

|мат-пюре, майонез | все виды | 0,03 | 0,07 |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

|Растительное масло, | | | |

|молоко, молочные то- | | | |

|вары, экстракты, си- | | | |

|роп, уксус, хрен, | | | |

|горчица и прочие пи- | | | |

|щевые товары в стек- | | | |

|лянной таре | все виды | 0,02 | 0,04 |

|——————————————————————+———————————————+——————————————+—————————————|

Примечания.

1. Определение предельного размера потерь от боя стеклянной

тары с товарами на складах, в розничной торговой сети и в

организациях общественного питания производится независимо от сроков

хранения этих ценностей за проверяемый период в следующем порядке.

По товарам в стеклянной таре (отдельно по каждому виду тары):

на складах (базах) оптовых и розничных организаций и

организаций общественного питания - от полученного и отпущенного

количества товаров в стеклянной таре, деленного на два (отдельно по

каждому наименованию товара);

в розничных торговых организациях и организациях общественного

питания - с оборота по продаже товаров в стеклянной таре.

2. В тех случаях, когда потери от боя стеклянной тары с

товарами по установленным нормам составляют менее одной бутылки,

банки и т.п., при начислении норм доли до 0,5 единицы продукции

отбрасываются, а 0,5 и выше - округляются до единицы.

4.5. НОРМЫ ПОТЕРЬ ОТ БОЯ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ С ПИЩЕВЫМИ ТОВАРАМИ НА

СКЛАДАХ, БАЗАХ, В РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ,

ПРИМЕНЯЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЮ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ ПОСЛЕ

ПЕРЕТАРИВАНИЯ ТОВАРОВ НА СКЛАДЕ ИЗ ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

ПОСТАВЩИКА В ТАРУ-ОБОРУДОВАНИЕ

|————————————————————————–—————————————————————————————————————————¬

| Наименование товара | Норма потерь, % |

| |———————————————————–—————————————————————|

| |на складах, базах |в розничных торговых |

| |при хранении, пере-|организациях при хра-|

| |таривании, отпуске |нении, отпуске пере- |

| | |таренного товара |

|————————————————————————+———————————————————+—————————————————————|

|Минеральная вода | 0,07 | 0,07 |

|————————————————————————+———————————————————+—————————————————————|

|Консервы плодоовощные | 0,05 | 0,05 |

|(варенье, джем, компоты,| | |

|повидло, соки, соусы), | | |

|маринады, соления, | | |

|томат-паста, томат-пюре | | |

|————————————————————————+———————————————————+—————————————————————|

Определение предельного размера по указанным Нормам на складах

(базах) оптовых и розничных организаций и организаций общественного

питания при применении технологии с перетариванием товаров из

транспортной тары поставщика в тару-оборудование производителя от

количества перетаренных товаров.

4.6. НОРМЫ ПОТЕРЬ ОТ БОЯ И ЩЕРБЛЕНИЯ СТЕКЛЯННОЙ ПОРОЖНЕЙ ТАРЫ ПРИ

ПРИЕМЕ, ХРАНЕНИИ И ОТПУСКЕ НА ТАРНЫХ СКЛАДАХ ОПТОВЫХ И

РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ

СЕТИ, ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРИ ПОГРУЗКЕ В

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЕ ВАГОНЫ (БАРЖИ), ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ

АВТОМОБИЛЬНЫМ И ГУЖЕВЫМ ТРАНСПОРТОМ

Нормы потерь отбоя и щербления стеклянной порожней тары

устанавливаются в следующих размерах (в процентах):

при приеме, хранении и отпуске на тарных складах оптовых и

розничных торговых организаций - 0,26;

при погрузке в железнодорожные вагоны и баржи - 0,05; при

приеме, хранении и отпуске в розничной торговой сети и

организациях общественного питания - 0,08; при

транспортировании автомобильным и гужевым транспортом на

расстояние: до 25 км - 0,08; свыше 25 км - 0,16.

Примечания.

Определение предельного размера потерь от боя порожней

стеклянной тары производится в следующем порядке:

1. На складах (базах) оптовых и розничных торговых организаций

и организаций общественного питания - от полученного и отпущенного

количества стеклянной тары, деленного на два.

При погрузке стеклянной тары в железнодорожные вагоны (баржи) -

от количества погруженной порожней тары.

В розничной торговой сети и организациях общественного питания

- от отпущенного (сданного) количества порожней тары.

2. При транспортировании автомобильным и гужевым транспортом

порожней стеклянной тары нормы применятся ко всей партии

перевезенного товара (тары), оформленной отдельным сопроводительным

документом (товарно-транспортная накладная).

3. При транспортировании порожней стеклянной тары гужевым

транспортом разрешается применять нормы ко всей перевезенной

стеклянной таре не более, чем за месяц.

5. НОРМЫ ПОТЕРЬ СУХОГО ЛЬДА ПРИ ХРАНЕНИИ В ЛЬДОХРАНИЛИЩАХ, ПРИ

ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ЕГО И НОРМЫ ПОТРЕБНОГО КОЛИЧЕСТВА

СУХОГО ЛЬДА ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ И РЕАЛИЗАЦИИ МОРОЖЕНОГО

5.1. НОРМЫ ПОТЕРЬ СУХОГО ЛЬДА, ВЫРАБОТАННОГО В ЛЬДОГЕНЕРАТОРАХ

ПРИ ХРАНЕНИИ В ЛЬДОХРАНИЛИЩАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ЛЬДОЗАВОДА

|————————————–——————————–———————————–———————————————————————————¬

|Производи- |Емкость |Период |Потери сухого льда, % за |

|тельность |контей- |года |————————–—————————–————————|

|завода, |нера, т | |1 сутки |2 суток |3 суток |

|т/сутки | | | | | |

| | | | | | |

|————————————+——————————+———————————+————————+—————————+————————|

| 10,0 | 0,5 | теплый | 9,6 | 17,9 | 25,8 |

| | |переходный | 9,2 | 16,4 | 22,3 |

| | |холодный | 8,3 | 14,3 | 20,0 |

|————————————+——————————+———————————+————————+—————————+————————|

| 4,4 | 1,0 | теплый | 10,2 | 17,3 | 23,8 |

| | |переходный | 9,6 | 16,8 | 23,2 |

| | |холодный | 9,6 | 16,8 | 23,2 |

|————————————+——————————+———————————+————————+—————————+————————|

| 3,75 | 1,0 | теплый | 10,5 | 17,9 | 23,4 |

| | |переходный | 9,8 | 17,2 | 23,7 |

| | |холодный | 9,8 | 17,1 | 23,6 |

|————————————+——————————+———————————+————————+—————————+————————|

| 2,2 | 1,0 | теплый | 11,0 | 18,5 | 25,1 |

| | |переходный | 10,1 | 17,6 | 24,2 |

| | |холодный | 10,0 | 17,5 | 24,1 |

|————————————+——————————+———————————+————————+—————————+————————|

Примечание.

В нормы потерь включены потери во время хранения в процессе

заполнения контейнера сухим льдом.

5.2. НОРМЫ ПОТЕРЬ СУХОГО ЛЬДА, ВЫРАБОТАННОГО МЕТОДОМ ПРЕССОВАНИЯ

ПРИ ХРАНЕНИИ В ЛЬДОХРАНИЛИЩАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ЛЬДОЗАВОДА

|——————————–——————————–——————————–—————————————–—————————————————————————¬

|Производи-|Емкость |Период |Потери сухого|Потери сухого льда, (см. |

|тельность |контейнера|года |льда при | Примечание 1) % за |

|завода, |т | |заполнении |————————–———————–————————|

|т/сутки | | |контейнера, %|1 сутки |2 суток|3 суток |

|——————————+——————————+——————————+—————————————+————————+———————+————————|

| 30,0 | 1,0 | теплый | 7,3 | 9,0 | 14,1 | 18,3 |

| | |переходный| 6,2 | 7,9 | 13,5 | 17,6 |

| | |холодный | 6,2 | 7,8 | 12,8 | 16,7 |

|——————————+——————————+——————————+—————————————+————————+———————+————————|

| 16,0 | 2,0 | теплый | 14,6 | 7,8 | 13,1 | 17,8 |

| | |переходный| 12,3 | 6,9 | 9,2 | 12,1 |

| | |холодный | 12,3 | 6,1 | 7,8 | 10,9 |

|——————————+——————————+——————————+—————————————+————————+———————+————————|

Примечание 1- к массе сухого льда на начало хранения.

5.3. НОРМЫ ПОТЕРЬ СУХОГО ЛЬДА ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ

КОЭФФИЦИЕНТА ТЕПЛОПЕРЕДАЧИ АВТОКУЗОВА

|—————————————————————————–———————————————————————————————————————————¬

|Коэффициент теплопередачи|Потери сухого льда, % час, по периодам года|

|кузова, Вт/(м квад. |————————–————————————————–—————————————————|

|град. С) | теплый |переходный | холодный |

|—————————————————————————+————————+—————————————— †—————————————————|

|0,40 (усиленная изоляция)| 1,7 | 1,5 | 1,3 |

|—————————————————————————+————————+————————————————+—————————————————|

|0,46 -//- | 2,4 | 1,7 | 1,5 |

|—————————————————————————+————————+————————————————+—————————————————|

|> 0,70 (обычная изоляция)| 3,3 | 2,6 | 2,5 |

|—————————————————————————+————————+————————————————+—————————————————|

Примечание.

1. Перечень наиболее часто используемых для перевозок

мороженого изотермических кузовов с указанием их характеристик дан в

приложении 6.

5.4. НОРМЫ РАСХОДА СУХОГО ЛЬДА ПРИ ПРОДАЖЕ МОРОЖЕНОГО С ТОРГОВЫХ

ТЕЛЕЖЕК ВМЕСТИМОСТЬЮ 64 КГ

|—————————————–—————————————————————————————————————————————————————¬

|Период года | Расход сухого льда, кг, при продаже в течение |

| |—————————–——————————–——————————–———————————–—————————|

| | 0,5 часа|1,0 часа |1,5 часа | 2,0 часа |2,5 часа |

|—————————————+—————————+——————————+——————————+———————————+—————————|

|Теплый | 0,92 | 1,85 | 2,79 | 3,66 | 4,44 |

|—————————————+—————————+——————————+——————————+———————————+—————————|

|Переходный | 0,34 | 0,69 | 1,03 | 1,35 | 1,62 |

|—————————————+—————————+——————————+——————————+———————————+—————————|

|Холодный | 0,05 | 0,11 | 0,16 | 0,21 | 0,24 |

|—————————————+—————————+——————————+——————————+———————————+—————————|

5.5. НОРМЫ ПОТРЕБНОГО КОЛИЧЕСТВА СУХОГО ЛЬДА ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ

МОРОЖЕНОГО В АВТОКУЗОВАХ С УСИЛЕННОЙ ИЗОЛЯЦИЕЙ

|—————————————–———————————–—————————————————————————————————————————————————————————————————————¬

|Грузоподъем- |Период |Потребное количество сухого льда, кг/кусков, при перевозке в течение |

|ность кузова,|года |———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

|т | |1 час |2 часа |3 часа |4 часа |5 часов |6 часов |7 часов |8 часов|

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| Без промежуточных остановок |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 13 |теплый | - |688/43 |704/44 |656/41 |624/36 |592/37 |576/36 |560/35 |

| |переходный | - |432/27 |384/24 |352/22 |320/20 |304/19 |288/18 |272/17 |

| |холодный | - |256/16 |224/14 |192/12 |176/11 |176/11 |160/10 |160/10 |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| Без промежуточных остановок |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 2,5 |теплый |160/16 |250/25 |280/28 |280/28 |280/28 |280/28 | - | - |

| |переходный |140/14 |160/16 |150/15 |150/15 |140/14 |140/14 | - | - |

| |холодный |100/10 | 90/9 | 90/9 | 90/9 | 80/8 | 80/8 | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| С 1-й промежуточной остановкой |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 2,5 |теплый |200/20 |280/28 |310/31 |300/30 |300/30 |290/29 | - | - |

| |переходный |180/18 |180/18 |170/17 |160/16 |150/15 |150/15 | - | - |

| |холодный |120/12 |110/11 |100/10 | 90/9 | 90/9 | 90/9 | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| Без промежуточных остановок |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 0,6 |теплый | 60/6 | 90/9 |100/10 |100/10 |100/10 | - | - | - |

| |переходный | 50/5 | 60/6 | 60/6 | 60/6 | 50/5 | - | - | - |

| |холодный | 40/4 | 40/4 | 40/4 | 30/3 | 30/3 | - | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| С одной промежуточной остановкой |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 0,6 |теплый | 70/7 |100/10 |110/11 |110/11 |110/11 | - | - | - |

| |переходный | 60/6 | 60/6 | 60/6 | 60/6 | 60/6 | - | - | - |

| |холодный | 40/4 | 40/4 | 40/4 | 40/4 | 40/4 | - | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| С двумя промежуточными остановками |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 0,6 |теплый | 80/8 |110/11 |120/12 |110/11 |110/11 | - | - | - |

| |переходный | 70/7 | 70/7 | 70/7 | 60/6 | 60/6 | - | - | - |

| |холодный | 50/5 | 40/4 | 40/4 | 40/4 | 40/4 | - | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| С 3-мя промежуточными остановками |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 0,6 |теплый | 90/9 |120/12 |130/13 |120/12 |120/12 | - | - | - |

| |переходный | 80/8 | 80/8 | 70/7 | 70/7 | 60/6 | - | - | - |

| |холодный | 60/6 | 50/5 | 40/4 | 40/4 | 40/4 | - | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

| С 4-мя промежуточными остановками |

|—————————————–———————————–———————–————————–————————–————————–————————–————————–————————–———————|

| 0,6 |теплый |110/11 |130/13 |130/13 |130/10 |120/10 | - | - | - |

| |переходный | 90/9 | 80/8 | 80/8 | 70/7 | 70/7 | - | - | - |

| |холодный | 60/6 | 50/5 | 5/5 | 40/4 | 40/4 | - | - | - |

|—————————————+———————————+———————+————————+————————+————————+————————+————————+————————+———————|

*Примечание.* Масса одного куска сухого льда должна быть не более

10 кг при перевозках мороженого в кузовах грузоподъемностью до 2,5 т

и не более 16 кг при перевозках в кузовах большей грузоподъемности.

При использовании блоков большей массы их следует разбить на более

мелкие куски.

5.6. НОРМЫ

ПОТРЕБНОГО КОЛИЧЕСТВА СУХОГО ЛЬДА ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ

МОРОЖЕНОГО В АВТОКУЗОВАХ С ОБЫЧНОЙ ИЗОЛЯЦИЕЙ

|—————————————–——————————–———————————————————————————————————————————————————————————————————¬

|Грузоподъем- |Период |Потребное количество сухого льда, кг/кусков при перевозке в течение|

|ность кузова,|года |————————–——————–———————–———————–—————————–—————————————————————————|

|т | | 1 час |2 часа| 3 часа| 4 часа| 5 часов | 6 часов |

|—————————————+——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

|А. Без промежуточных остановок |

|—————————————–——————————–————————–——————–———————–———————–—————————–—————————————————————————|

|2,5 |теплый | 170/70 |280/28| 320/32| 320/32| 320/32 | 320/34 |

| |——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

| |переходный| 150/15 |170/17| 180/18| 170/17| 170/17 | 170/17 |

| |——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

| |холодный | 100/10 |110/11| 100/10| 100/10| 100/10 | 100/10 |

|—————————————+——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

|Б. С 1-й промежуточной остановкой |

|—————————————–——————————–————————–——————–———————–———————–—————————–—————————————————————————|

|2,5 |теплый | 210/21 |310/31| 340/34| 340/34| 340/34 | 340/34 |

| |——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

| |переходный| 190/19 |200/20| 190/19| 180/18| 180/18 | 180/18 |

| |——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

| |холодный | 130/13 |120/12| 110/10| 110/10| 100/10 | 100/10 |

|—————————————+——————————+————————+——————+———————+———————+—————————+—————————————————————————|

*Примечание.* Масса одного куска сухого льда должна быть не более

10 кг. При использовании блоков большей массы их следует разбить на

более мелкие куски.

6. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОТХОДЫ И ПОТЕРИ

6.1. НОРМЫ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ПОТЕРЬ СЫРЬЯ (ЗАЧИСТОК,

НЕСТАНДАРТНОГО СЛИВОЧНОГО И ТОПЛЕНОГО КОРОВЬЕГО МАСЛА) И

ЖИРА ПРИ ВЫРАБОТКЕ ТОПЛЕНОГО МАСЛА МЕТОДОМ СЕПАРИРОВАНИЯ

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ

|——————————–———————————————–————————————————————————————————————————¬

|Содержание|Нормы расхода | Нормы потерь, % |

|жира в |сырья на тон- |—————————————————–——————————————————————|

|сырье, % |ну топленого |всего (от массы |в том числе жира (от |

| |масла, кг |перетапливаемого |количества жира в |

| | |сырья) |перетапливаемом сырье)|

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 1 Жмс | 2 (Р) | 3 (Н) | 4 (П) |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 61 | 1654,3 | 39,55 | 2,29 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 62 | 1626,9 | 38,53 | 2,25 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 63 | 1600,6 | 37,52 | 2,22 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 64 | 1575,1 | 36,51 | 2,19 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 65 | 1550,4 | 35,50 | 2,16 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 66 | 1526,6 | 34,49 | 2,14 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 67 | 1503,4 | 33,48 | 2,11 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 68 | 1480,3 | 32,47 | 2,08 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 69 | 1459,2 | 31,47 | 2,07 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 70 | 1437,2 | 30,42 | 1,99 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 71 | 1415,8 | 29,37 | 1,91 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 72 | 1394,5 | 28,29 | 1,80 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 73 | 1374,3 | 27,24 | 1,72 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 74 | 1354,2 | 26,16 | 1,61 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 75 | 1335,1 | 25,10 | 1,53 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 76 | 1316,2 | 24,02 | 1,43 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 77 | 1297,9 | 22,95 | 1,34 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 78 | 1279,8 | 21,86 | 1,23 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 79 | 1262,4 | 20,73 | 1,13 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 80 | 1244,6 | 19,65 | 0,97 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 81 | 1227,2 | 18,51 | 0,81 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 82 | 1210,2 | 17,37 | 0,64 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 83 | 1193,7 | 16,22 | 0,48 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 84 | 1178,5 | 15,15 | 0,40 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 85 | 1164,7 | 14,14 | 0,40 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 86 | 1150,6 | 13,09 | 0,36 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 87 | 1137,2 | 12,06 | 0,34 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 88 | 1124,3 | 11,05 | 0,34 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 89 | 1111,5 | 10,03 | 0,33 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 90 | 1098,7 | 8,99 | 0,29 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 91 | 1086,7 | 7,97 | 0,29 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 92 | 1074,7 | 6,95 | 0,28 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 93 | 1063,2 | 5,94 | 0,28 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 94 | 1051,8 | 4,92 | 0,27 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 95 | 1040,7 | 3,91 | 0,27 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 96 | 1029,8 | 2,89 | 0,26 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 97 | 1019,1 | 1,87 | 0,26 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 98 | 1008,6 | 0,85 | 0,25 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

| 99 | 1002,5 | 0,25 | 0,25 |

|——————————+———————————————+—————————————————+——————————————————————|

Нормы расхода сырья на выработку тонны топленого масла

рассчитываются по следующей формуле:

Р = 1000 Жмт / (Жмс х (1 - 0,01 х П)),

где Р - норма расхода сырья на тонну топленого масла, кг;

Жмт - норма содержания жира в топленом масле, %;

Жмс - содержание жира в перетапливаемом сырье, %;

П - норма потерь жира, % от количества жира в перетапливаемом

сырье.

Нормы общих потерь сырья (включая жир) рассчитываются по

следующий формуле:

Н = (Р - 1000) х 100 / Р,

где Н - норма общих потерь сырья, % от массы перетапливаемого

сырья;

Р - норма расхода сырья для перетопки на тонну топленого масла,

кг.

При расчете указанных норм применяются следующие показатели:

содержание жира в топленом масле (Жмт) - 98,6 %;

содержание плазмы в топленом масле - 1,0 %;

потери жира при перетопке сырья, % (П) - 0,25 + 2,29.

Примечания.

1. Норма потерь жира на приемном пункте при транспортировке и

сдаче сырья для перетопки - 0,01 % от количества жира в принятом

сырье, в том числе 0,07 % - на транспортировку и 0,03 % на сдачу.

2. Норма потерь жира при среднесуточной за месяц выработке, не

превышающей 50 % сменной мощности цеха по производству топленого

масла, увеличивается в 1,3 раза. Работа цеха на неполную мощность

должна быть подтверждена актом, утвержденным руководством

предприятия.

3. Норма потерь жира при мелкой расфасовке топленого масла

(массой нетто 450 г) увеличивается на 0,20 %.

4. Отбор проб сырья на анализ и оценку его качества при приемке

следует производить до взвешивания.

5. Списание сырья при выработке продукции следует производить

только по фактическому расходу в пределах, не превышающих

установленные нормы.

6.2. НОРМЫ

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ПОТЕРЬ СЛИВОЧНОГО МАСЛА ПРИ

ФАСОВАНИИ НА АВТОМАТАХ В ЦЕХАХ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ

ХОЛОДИЛЬНИКОВ ТОРГОВЛИ

|—————————————————————————————————————————————————–—————————————————¬

| Виды сливочного масла |Нормы предельно |

| |допустимых потерь|

| |(процент) |

|—————————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Все виды сливочного масла с массой долей влаги | 0,03 |

|не более 16 % (за исключением вологодского) и | |

|любительское, выработанное способом преобразо- | |

|вания высокожирных сливок | |

|—————————————————————————————————————————————————+—————————————————|

|Крестьянское масло, выработанное способом преоб- | 0,08 |

|разования высокожирных сливок | |

|—————————————————————————————————————————————————+—————————————————|

Примечания.

1. Крестьянское и любительское масло, выработанное способом

сбивания, а также бутербродное фасованию не подлежит.

2. Нормы установлены на возмещение потерь, образующихся при

фасовании всех видов сливочного масла вследствие прилипания к

внутренним частям фасовочного автомата, инвентарю, пергаменту, в

который упакованы монолиты, поступающие на фасование, а для

крестьянского масла, кроме того, и выделение молочной плазмы.

3. В нормы потерь не включены: отходы, образующиеся при

зачистке масла, а также потери, образующиеся вследствие порчи масла,

повреждения тары, недостачи за счет разницы между фактической массой

и массой его по трафарету.

Нормы применяются к фактическому количеству сливочного масла,

направленному для фасования за время между двумя смежными

инвентаризациями, за минусом остатка нерасфасованной продукции на

момент инвентаризации, а также отходов и потерь, указанных в п.3

примечания к настоящим нормам.

6.3. НОРМЫ

НАДБАВКИ К СТАНДАРТНОЙ МАССЕ ВСЕХ ВИДОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

НА ЕСТЕСТВЕННУЮ УБЫЛЬ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ОТБОРЕ ПРОБ И ХРАНЕНИИ

|——————————————————————–————————————–———————————————–—————————————¬

|Виды сливочного масла|Наименование|Масса нетто | Норма |

| |упаковочных |одного ящика | надбавки, г.|

| |материалов |без пергамента | |

| | |и вкладышей, кг| |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

|Масло сливочное с | пергамент | 20,0 | 30 |

|содержанием влаги 16 %| | | |

|-//- | -//- | 25,4 | 40 |

|-//- |вкладыши из | 20,0 | 15 |

| |полимерных | | |

| |материалов | | |

|-//- | -//- | 25,4 | 15 |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

|Масло вологодское |пергамент | 20,0 | 15 |

| | -//- | 25,4 | 15 |

|Масло любительское |пергамент | 20,0 | 35 |

|-//- | -//- | 24,0 | 45 |

|-//- |вкладыши из | 20,0 | 15 |

| |полимерных | | |

| |материалов | | |

|-//- | -//- | 24,0 | 15 |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

|Масло крестьянское |пергамент | 20,0 | 35 |

|-//- | -//- | 24,0 | 45 |

|-//- |вкладыши из | 20,0 | 15 |

| |полимерных | | |

| |материалов | | |

|-//- | -//- | 24,0 | 15 |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

|Масло бутербродное |пергамент | 20,0 | 35 |

| | -//- | 24,0 | 45 |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

|Масло шоколадное, |пергамент | 20,0 | 25 |

|медовое, фруктовое, | -//- | 25,4 | 25 |

|ярославское, чайное, | | | |

|с наполнителями | | | |

| | | | |

|——————————————————————+————————————+———————————————+—————————————|

Примечания.

1. Контроль массы нетто монолитов сливочного масла

осуществляется на весах грузоподъемностью 50 кг и ценой деления не

более 10 г (Ш-50-М и др.)

2. При отпуске сливочного масла с организаций молочной

промышленности непосредственно в торговую сеть или организациям

общественного питания расчеты за эту продукцию производятся по

фактическому весу масла (с учетом надбавки).

6.4. НОРМЫ ОТХОДОВ КОЛБАС И ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И

ПРОДАЖЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|————————————————————————————————————————–———————————————————————¬

| Наименование | Норма отхода, % |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|КОЛБАСЫ | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|Вареные | |

|перевязанные шпагатом | 0,50 |

|с металлическими скрепками | 0,20 |

|хлебы мясные | 0,67 |

|сосиски | 0,12 |

|сардельки | |

|перевязанные шпагатом | 0,50 |

|перевязанные нитками | 0,20 |

|вареные фаршированные | 0,70 |

|зельцы | |

|перевязанные шпагатом | 0,31 |

|с металлическими скрепками | 0,10 |

|ливерные | 0,98 |

|кровяные | 0,65 |

|копченые отечественного производства | |

|полукопченые | 0,62 |

|варено-копченые | 0,75 |

|сырокопченые | 0,80 |

|копченые импортного производства | |

|сервелат (Финляндия) | 0,25 |

|салями (Финляндия) | |

|сибиу (Румыния) - без оберточной бумаги | 0,56 |

|салями (Венгрия), | |

|сибиу (Румыния) - в оберточной бумаге | 0,22 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ | |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————|

|вареные | |

|ветчина в оболочке и др. | |

|перевязанные шпагатом | 0,55 |

|с металлическими скрепками | 0,15 |

|копчено-вареные | |

|грудинка, корейка | 0,20 |

|балык свиной в оболочке | 1,00 |

|сырокопченые | |

|корейка, грудинка, бекон, окорок, | 0,20 |

|рулеты ленинградский и ростовский | 0,60 |

|филей в оболочке | 1,00 |

|шейка ветчинная | 0,75 |

|рулька | 0,70 |

|копчено-запеченые | |

|корейка, грудинка | 0,45 |

|бекон, рулет, ветчина | 0,87 |

|шпик (включая импортный), сало | 0,40 |

|————————————————————————————————————————+———————————————————————|

Примечания.

1. В нормы отходов колбас включены следующие материалы: шпагат

из лубяных волокон и вискозы, нитки суровые, крученые, швейные

хлопчато-бумажные и капроновые, а также металлические скрепки и

скобы, оберточная бумага: в норму отходов продуктов и свинины -

шпагат из лубяных волокон и вискозы, нитки крученые, льняные,

пергамент, подпергамент.

2. Нормы установлены на следующие виды отходов: свободные концы

оболочек (узлы), шпагат, нитки, металлические скобы и скрепки,

оберточную бумагу, удаляемые с колбас и продуктов из свинины при

подготовке к продаже.

Дополнительная упаковка из полимерных материалов с копченых

колбас импортного производства не удаляется и нормы отходов не

установлены.

3. Расчет размеров отходов по утвержденным нормам производится

непосредственно на товарных документах поставщика. На основании

расчета при оприходовании колбас и продуктов из свинины на стоимость

отходов увеличивается сумма издержек обращения, а материально

ответственным лицам эти товары приходуются за вычетом отходов.

Акты на списание отходов не составляются.

4. При снятии остатков в инвентаризационных описях фактическое

наличие колбас и продуктов из свинины показывается:

подготовленных к продаже (без отходов) - в графе "нетто", а в

графе "наименование товара" - "очищенные";

не подготовленных к продаже (не зачищенных от отходов) - в

графе "брутто", в графе "наименование товара" - "неочищенные", а в

графе "нетто" - чистый вес, то есть вес брутто за вычетом скидки на

отходы по утвержденным нормам.

6.5. НОРМЫ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ МЯСА, РЫБНОГО ФИЛЕ, ВЕТЧИНЫ И

КАЛЬМАРОВ ПРИ МАШИННОЙ НАРЕЗКЕ В МАГАЗИНАХ

|———————————————————–—————————————————————————————–—————————————————¬

| Наименование | Вид операции |Нормы отходов и |

| | |потерь в процен- |

| | |тах к массе |

| | |нетто товара |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

|Говядина |Нарезка на порции массой до | 0,50 |

|Баранина |1 килограмма ленточными | |

|Свинина |пилами | |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

|Рыбное филе - при |Нарезка на порции массой до | 0,35 |

|приемке по факти- |1 килограмма ленточными | |

|ческой массе |пилами | |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

|Кальмары |Нарезка на порции массой до | 0,39 |

| |1 килограмма ленточными | |

| |пилами | |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

|Колбаса вареная |Нарезка на порции массой до | 0,22 |

| |0,5 килограмма колбасорезкой | |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

|Ветчина вареная |Нарезка на порции массой до | 0,24 |

|в оболочке |0,5 килограмма колбасорезкой | |

|———————————————————+—————————————————————————————+—————————————————|

Примечания:

1. Настоящие нормы отходов и потерь применяются при

инвентаризации материальных ценностей в случае недостачи товаров

сверх норм естественной убыли.

2. Количество нарезанных за инвентаризационный период товаров

должно быть подтверждено в журнале ежедневного учета объема этих

операций, где обязательно проставляются: дата нарезки; наименование

товара; норма отходов в процентах и в сумме; подпись лица,

ответственного за нарезку.

3. Во избежание потерь мяса, рыбного филе и кальмаров при

машинной нарезке на порции указанную операцию следует производить

ленточными пилами с толщиной полотна не более 0,7 мм; мясо нарезать

на порции машинным способом главным образом охлажденное. Отходы

товаров, образующиеся при машинной нарезке, следует немедленно

собирать, денатурировать и уничтожать.

4. При машинной нарезке рыбного филе, которое принято по

трафарету, нормы отходов и потерь не применяются.

6.6. НОРМЫ ПОТЕРЬ ЖИДКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРОДАЖЕ ЧЕРЕЗ

АВТОМАТЫ, ИЗОТЕРМИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

|—————————————————————————————————————————————————–————————————————¬

| |Нормы потерь в|

| |процентах к|

| |массе |

| |реализованного |

| |продукта |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|1. Сиропа при приготовлении и продаже | |

|газированной воды через: | |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|1.1. автоматы | 0,8 |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|1.2. различные дозаторы (ручная продажа) | 0,1 |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|2. Кваса и пива при продаже через: | |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|2.1. автоматы | 0,6 |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|2.2. разливной кран (ручная продажа) | 0,1 |

|из изотермических емкостей и бочек | |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|3. Соков всех видов при продаже через автоматы | 0,2 |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|4. Растительного масла при продаже через автоматы| 0,25 |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

|5. Горячих напитков из сгущенных продуктов | 0,3 |

|(кофе, какао) при продаже через автоматы | |

|—————————————————————————————————————————————————+————————————————|

Примечания:

1. Нормы потерь жидких пищевых продуктов применяются

организациями торговли и общественного питания, осуществляющими

продажу газированной воды с сиропом, кваса, пива, соков, напитков из

сгущенных продуктов, растительного масла через автоматы,

изотермические емкости и другое оборудование.

2. Нормы потерь жидких пищевых продуктов - сиропа, кваса, пива,

соков, напитков из сгущенных продуктов, растительного масла -

включают потери, связанные:

с пуском автоматов, регулированием и проверкой дозировки;

со смачиваем бачков, систем трубопроводов автоматов и другого

оборудования, применяемого при продаже этих продуктов;

со смачиваем банок, бидонов, бочек и другой тары, в которой

хранились продукты до продажи;

с испарением продуктов при продаже.

3. В нормы не включены всякого рода потери жидких пищевых

продуктов, образующиеся вследствие порчи продуктов, повреждения

тары, вызванные неправильной дозировкой в таре (недолив) пищевых

продуктов, наличием утечек через емкости, тару, коммуникации

(трубопроводы), оборудования, а также разницы между фактической

массой тары и массой, указанной на трафарете (завес тары).

4. При особо неблагоприятных условиях торговли квасом и пивом

(установка бочек в подвале, увеличенная длина трубопроводов) нормы

потерь для конкретных организаций торговли и общественного питания с

разрешения управления торговли и общественного питания обл (край,

гор) исполкомов могут быть увеличены впредь до устранения причин,

вызывающих потери, - на 20 %.