

Постановление от 12 января 2012г.: Об утверждении норм естественной убыли при транспортировке, хранении и реализации продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания

12 Январь 2012

В соответствии с пунктом 11 части 1 статьи 209 Налогового кодекса Кыргызской Республики, в целях обеспечения единого порядка определения товарных потерь Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить прилагаемые нормы естественной убыли при транспортировке, хранении и реализации продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания.
2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на отдел экономики и стратегического развития Аппарата Правительства Кыргызской Республики.
3. Настоящее постановление вступает в силу по истечении одного месяца со дня официального опубликования.

Премьер-министр

О. Бабанов

Утверждены
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от «__» _____ 2011 года № __

Нормы

**естественной убыли при транспортировке, хранении
и реализации продовольственных товаров в сфере торговли и
общественного питания**

Содержание

1. Виды товарных потерь и общие принципы отражения их в учете
2. Методика расчета естественной убыли товаров на базах и складах розничной торговли и общественного питания
3. Расчет размера естественной убыли
4. Нормы естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов после транспортирования при хранении на холодильниках
5. Нормы естественной убыли на доохлаждение мяса и субпродуктов при поступлении на холодильник

6. Нормы естественной убыли парных мяса и субпродуктов при охлаждении в камерах холодильников
7. Нормы естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов при хранении в камерах холодильников
8. Нормы естественной убыли охлажденного мяса при замораживании в камерах холодильников
9. Надбавка к нормам естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов с температурой выше 4° С
10. Нормы естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов при замораживании в блоках в камерах холодильников
11. Нормы естественной убыли парных мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне камер холодильников)
12. Нормы естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов при хранении вне камер холодильников, а также при хранении на неохлаждаемых складах и на открытых площадках
13. Нормы естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов неблочных при хранении в камерах холодильников с батарейным и смешанным охлаждением
14. Нормы естественной убыли замороженных мяса, вырезки и субпродуктов в блоках при хранении в камерах холодильников
15. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на холодильниках
16. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на холодильниках
17. Нормы естественной убыли мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках в камерах с естественной циркуляцией воздуха
18. Нормы естественной убыли мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках в камерах с принудительной циркуляцией воздуха
19. Нормы естественной убыли колбас и копченостей при хранении на холодильниках
20. Нормы естественной убыли импортных колбас при хранении на холодильниках (сырокопченые колбасы типа салями финского производства)
21. Нормы естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов при хранении в камерах с воздушной рубашкой
22. Нормы естественной убыли сыров при хранении на холодильниках
23. Нормы естественной убыли при хранении сливочного масла,

упакованного монолитами в пергамент и пакеты-вкладыши из полимерных материалов

24. Нормы естественной убыли замороженного творога при хранении в камерах холодильников

25. Нормы естественной убыли жирных, полужирных и низкожирных сыров в парафиновом покрытии при хранении в камерах холодильников

26. Нормы естественной убыли сыров нежирных в парафиновом покрытии при хранении в камерах холодильников

27. Нормы естественной убыли сыров жирных, полужирных и низкожирных, упакованных в паро- и влагонепроницаемые полимерные пленки, при хранении в камерах холодильников

28. Нормы естественной убыли сыров нежирных, упакованных в паро-и влагонепроницаемые полимерные пленки, при хранении в камерах холодильников

29. Нормы потерь яиц при длительном хранении в холодильниках

30. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов в розничной торговой сети

31. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов в розничной торговой сети

32. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов в розничной торговой сети

33. Нормы естественной убыли хлебобулочных продуктов в розничной торговой сети

34. Нормы естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров в розничной торговой сети

35. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

36. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

37. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

38. Нормы естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров, переработанных плодов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

39. Нормы естественной убыли соли поваренной пищевой при хранении на складах и базах розничных торговых организаций и организаций общественного питания

40. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

41. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

42. Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, переработанных плодов, овощей и грибов, при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

43. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

44. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

45. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

46. Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, плодов, овощей и грибов, переработанных при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

47. Нормы естественной убыли овощей и плодов свежих при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

48. Нормы естественной убыли свежих ананасов и бананов при хранении и дозревании

49. Нормы естественной убыли свежих мандаринов, апельсинов, лимонов и грейпфрутов при хранении, а также импортных апельсинов при рефрижерации и фумигации их бромистым метилом

50. Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при кратковременном хранении на базах, складах разного типа в заготовительных пунктах

51. Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении на базах и складах разного типа

52. Нормы естественной убыли замороженных плодов, ягод и овощей при хранении

53. Нормы потерь от боя стеклянной тары с пищевыми продуктами на складах, базах, в розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания

1. Виды товарных потерь и общие принципы отражения их в учете

1. Движение товара от мест производства до потребителя в силу различных причин сопровождается товарными потерями.

Товарные потери подразделяются на нормируемые и ненормируемые потери.

Нормируемыми потерями являются:

- естественная убыль товаров;
- бой, разлом, россыпь товаров вследствие их хрупкости;
- порча товаров или повреждение потребительской тары, в которую упакована продукция, что в свою очередь вызывает потерю потребительских свойств товара;
- технологические отходы, образующиеся при подготовке отдельных видов товаров к продаже.

К ненормируемым потерям относятся порча и недостача товаров сверх установленных норм и недостача товаров, по которым такие нормы не установлены.

2. Естественная убыль представляет собой потери товара (уменьшение его массы при сохранении качества в пределах требований нормативных документов), являющиеся следствием физико-химических свойств товара, воздействия метеорологических факторов и несовершенства применяемых в данное время средств защиты продукции от потерь при транспортировке, хранении и реализации.

Естественная убыль является следствием:

- усушки, выветривания, распыла;
- утечки (таяние, просачивание);
- разлива при перекачке и отпуске жидких товаров.

3. Указанные причины обуславливают следующее: нормы естественной убыли не устанавливаются на продукцию:

- учет количества которой производится в единицах, отличающихся от массы;
- транспортируемую или хранящуюся в герметической таре;
- легко поглощающую влагу (при перевозках морским и речным транспортом).

4. Нормы естественной убыли не применяются к товарам, которые принимаются и отпускаются предприятием в таре или упаковке без взвешивания (счетом или по трафарету).

5. Нормы естественной убыли не распространяются на товары, имеющие производственные дефекты, указанные в соответствующей нормативно-технической документации (ГОСТы, ТУ и др.).

6. К естественной убыли не относятся потери, вызванные нарушением требований стандартов, технических условий, правил перевозки грузов, а также потери вследствие повреждения тары и изменения качества продукции. Эти потери относятся к актируемым и списываются в установленном порядке.

7. Нормы естественной убыли:

- дифференцированы по видам (группам) товара и его упаковки;
- зависят от вида транспорта и дальности перевозки;
- колеблются в зависимости от климатической зоны, времени года, условий и сроков хранения товара.

8. Товарные потери от боя, лома, порчи товара и повреждения потребительской тары в определенной степени также являются следствием ряда объективных (для субъектов торговли) причин:

внедрением экономичной, но непрочной транспортной тары (картонные ящики, бумажные и сетчатые мешки, полимерная пленка и т.п.);

недостаточно высоким уровнем механизации погрузочно-разгрузочных работ;

состоянием автомобильных дорог.

9. Нормируемыми технологическими отходами и потерями в торговле являются:

отходы, образующиеся при подготовке к розничной продаже колбас и мяскопченостей чистой массой*;

отходы и потери мяса, мясопродуктов, других товаров при машинной нарезке в магазинах;

потери от зачистки монолита сливочного масла;

потери сухого льда и расход углекислого газа, обусловленные технологией реализации отдельных видов товаров.

10. Нормы товарных потерь подразделяются на:

- нормы товарных потерь при транспортировании;
- нормы товарных потерь при хранении;
- нормы товарных потерь в розничной торговой сети;
- нормы технологических отходов и потерь.

11. Порядок выявления, документального оформления и источник списания потерь в пределах норм естественной убыли и норм потерь от боя, лома, порчи товаров при транспортировании определяются договором поставки. В случае, если потери при транспортировании товаров являются издержками субъекта торговли,

*Источник списания этих потерь должен оговариваться в договоре поставки; в случае, если эти потери несет субъект торговли, они списываются за счет прибыли.

основанием для отражения их в учете служат соответствующим образом оформленные акты типовой формы, установленной органами налоговой службы, подтверждающие фактические потери (Коммерческий акт, Акт приемки товара, Акт на уничтожение товарных потерь и др.), составленные по результатам приемки каждой отдельной партии товара.

12. Товарные потери от боя, лома, порчи товаров или повреждения потребительской тары в организациях торговли при хранении и реализации товаров оформляются актами типовой формы по мере их выявления. После утверждения акта о наличии товарных потерь от боя, лома, порчи товаров или повреждения потребительской тары, испорченный товар уничтожается специально созданной для этого комиссией. Акты, отражающие товарные потери от боя, лома, порчи товаров или повреждения потребительской тары, хранятся у материально ответственных лиц и передаются в бухгалтерию вместе с инвентаризационными описями. В процессе выведения результатов инвентаризации подсчитывается общая сумма потерь (боя, лома, порчи товаров или повреждения потребительской тары), зафиксированная в актах, составленных в межинвентаризационный период. Списание этих потерь производится в сумме, зафиксированной в актах, но не выше установленных норм.

13. Общими для расчета и списания товарных потерь в пределах норм естественной убыли, норм потерь от боя, лома, порчи товаров или

повреждения потребительской тары при хранении и реализации товаров являются следующие положения:

а) утвержденные нормы естественной убыли являются предельными и применяются в случае выявления фактической недостачи;

б) списание естественной убыли в пределах норм производится на основе соответствующего расчета, составленного бухгалтером при участии материально ответственного лица и утвержденного руководителем торгового объекта;

в) естественная убыль товаров и товарные потери в пределах норм списываются с материально ответственных лиц по фактическим размерам, но не выше установленных норм;

г) недостача товаров в пределах установленных норм списывается с материально ответственных лиц по тем ценам, по которым товары были оприходованы. Отнесение товарных потерь на издержки обращения производится по покупным ценам, разница между покупными и розничными (продажными) ценами списывается за счет торговой надбавки;

д) за выявленные при инвентаризации товарные потери сверх установленных норм естественной убыли, товаров и норм потерь от боя, лома, порчи товаров, повреждения потребительской тары ответственность несут материально ответственные лица, по розничным ценам (если иное не предусмотрено соответствующими нормативными актами). Отдельные моменты, касающиеся особенностей применения норм естественной убыли и технологических отходов или повреждения потребительской тары при транспортировании, хранении и реализации в оптовой, розничной торговле и общественном питании, освещены при рассмотрении вопросов методики расчета товарных потерь.

2. Методика расчета естественной убыли товаров на базах и складах розничной торговли и общественного питания

Нормы естественной убыли товаров при хранении их на складах и базах организаций розничной торговли и общественного питания установлены в процентах к массе товара и применяются к товарам, отпущенным со склада в межинвентаризационный период, с учетом срока их хранения.

При партионном учете товаров естественная убыль рассчитывается на основании фактических сроков хранения товара, исходя из зафиксированных в партионной карте дат поступления и отпуска товара.

Если на базах и складах организаций розничной торговли и общественного питания учет товарных запасов ведется в количественно-стоимостном измерении сортовым или оперативно-бухгалтерским методом, для определения размера применяемой

нормы естественной убыли рассчитывается средний срок хранения товара.

При определении среднего срока хранения товара используются данные соответствующей карточки (страницы книги складского учета) количественного (количественно-стоимостного) учета движения товаров на складе.

Определив по карточке общее количество ежедневных остатков товаров за межинвентаризационный период и разделив его на количество дней в этом периоде, получают средний суточный остаток товаров. Делением общего количества отпущенного за межинвентаризационный период товара на количество дней в этом периоде рассчитывается однодневный оборот. Средний срок хранения товара определяется делением его среднего суточного остатка на однодневный оборот.

Определив средний срок хранения товара, рассчитывается размер нормы естественной убыли, который применяется в этом случае: начисление естественной убыли должно производиться из расчета суточной нормы путем суммирования начисленного количества убыли за каждые последующие сутки (кроме кондитерских и бакалейных товаров).

Пример 1. На складе говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-суточном сроке хранения установлена в размере 0,08 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10-суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005 %.

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

норма при сроке хранения:

3 суток - 0,08;

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

12 суток - $0,15 + 0,005 + 0,005 = 0,16$.

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

Пример 2. На складе крупа хранилась 3 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01 %. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01 %.

В этом случае за весь срок хранения крупы, т.е. за 3 месяца и 15 суток, применяется норма естественной убыли в размере 0,035 %, которая складывается из следующих величин (в процентах):

норма при сроке хранения:

1 месяц - 0,01;
 2 месяца - $0,01+0,01=0,02$;
 3 месяца и 15 суток - $0,01+0,01+0,01+0,005=0,035$.

3. Расчет размера естественной убыли

На складе проведено снятие остатков колбасы варено-копченой по состоянию на 15 мая. Предыдущая инвентаризация была проведена 15 марта. Таким образом, инвентаризационный период составил 61 сутки.

Поступления, отпуск и остатки колбасы варено-копченой на основании данных бухгалтерского учета за весь инвентаризационный период определялись в следующих количествах:

Дата	Остаток товаров на начало дня (кг)	Поступило товара за день (кг)	Отпущено товара за день (кг)	Остаток товара на конец дня (кг)
16 марта	-	851	-	851
17 марта	851	-	710	141
18 марта	141	225	290	76
и т.д.				
.....				
15 мая	1249	-	778	471
Итого за инвентаризационный период	-	-	13848	58443

Средний суточный остаток - 958 кг ($58443:61$).

Однодневный оборот - 227 кг ($13848:61$).

Средний срок хранения - 4 суток ($958:227$).

Норма естественной убыли колбасы варено-копченой установлена при сроке хранения 4 суток - 0,086 %.

Предельный размер естественной убыли колбасы при обороте 13848 кг и 4-суточном сроке хранения составит 11,9 кг ($13848 \times 0,086:100$).

Приведенный расчет естественной убыли производится по тем позициям "С сличительной ведомости результатов инвентаризации товаров, материалов и тары в торговле", по которым (после зачета пересортицы) отражена недостача товара.

При расчете потерь товаров в пределах норм естественной убыли на базах и складах организаций розничной торговли и общественного питания необходимо учитывать, что:

- если в межинвентаризационный период на какую-либо дату книжных остатков (фактических потерь) товара на складе не было, весь

оборот по данному товару за предшествующие этой дате дни при начислении естественной убыли в расчет не принимается;

- при хранении товаров свыше предусмотренных в примечаниях к нормам предельных сроков дальнейшего начисления норм не производится;

- средний срок хранения исчисляется в полных днях оборота. В случае получения при делении дробного числа оно округляется до целого, при этом доли до 0,5 отбрасываются, а 0,5 и более округляются до единицы;

- по скоропортящимся товарам, средний срок хранения которых не превышает 1 суток, допускается доли до 0,5 приравнять к 0,5, а свыше - к единице;

- если расчетный срок хранения товаров на складе превысил инвентаризационный период, применяются нормы за срок хранения, не превышающий продолжительность инвентаризационного периода.

4. Нормы

**естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов после
транспортирования при хранении на холодильниках**

(в процентах)

Наименование мясопродуктов	Нормы естественной убыли, %				
	за	за двое	за трое	за	за

	сутки	суток	суток	четверо суток	пятеро суток
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях:					
Первой категории	0,16	0,26	0,35	0,43	0,5
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	0,3	0,3	0,48	0,56
Второй категории	0,22	0,34	0,45	0,54	0,62
Тощая	0,26	0,41	0,5	0,6	0,69
Свинина в тушах и полутушах					
Первой категории (беконная)					
Второй категории (мясная- молодняк), в шкуре, без шкура, 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 шкура, без крупона	0,07	0,16	0,24	0,3	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

Верблюжatina 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 охлажденного или остывшего, имеющего температуру выше 4° С) следует применять нормы естественной убыли на доохлаждение.

3. При последующем хранении мяса, прошедшего холодильную обработку (доохлаждение) на холодильниках торговли, следует применять нормы естественной убыли на хранение охлажденного мяса.

4. При хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины тощей, а при хранении ягнятины - предусмотренными для баранины второй категории.

5. При хранении буйволятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

6. При хранении охлажденного 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).

7. Нормы естественной убыли субпродуктов при холодильной обработке и хранении, приведенные в настоящем документе, распространяются на субпродукты всех видов убойных животных.

5. Нормы

**естественной убыли на доохлаждение мяса и субпродуктов при
поступлении на холодильник**

Температура мяса, С	Удельные нормы естественной убыли от полагающейся для полного охлаждения мяса, %	
	Поставщик	Получатель
От 4,1 до 6,0	90	10
От 6,1 до 12,0	80	20
От 12,1 до 18,0	65	35
От 18,1 до 25,0	45	55
От 25,1 до 32,0	25	75
От 32,1 и выше	15	85

Примечания:

1. Температура мяса в тушах, полутушах и четвертинах замеряется в толще мышц бедра, а для передних четвертин - в толще мышц лопатки.

2. При доохлаждении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории, ягнятины - нормами для тощей баранины; жеребятины - нормами для тощей конины.

6. Нормы

**естественной убыли парных мяса и субпродуктов при охлаждении в
камерах холодильников**

в процентах (к массе парного мяса и субпродуктов)

Вид и категория мяса, субпродукты	Продолжительность охлаждения, в часах от 16 до 24
Говядина в полутушах и четвертинах:	
Первой категории	1,60
Второй категории	1,75
Тощая	2,10
Баранина и козлятина в тушах:	
Первой категории	1,69
Второй категории	1,82
Тощая	2,04
Свинина в тушах и полутушах:	
Первой категории (беконная)	1,47
Второй категории (мясная - молодняк):	
- в шкуре	1,47
- без шкуры	1,30
- со снятым крупном	1,29
- обрезная	1,85
Второй категории (мясо подсвинков):	
- в шкуре	1,47
- без шкуры	1,30
Третьей категории (жирная):	
- в шкуре	1,23
- без шкуры	1,13

- со снятым крупоном	1,20
Четвертой категории (промпереработка):	
- в шкуре	1,47
- без шкуры	1,32
- со снятым крупоном	1,40
Пятой категории (мясо поросят)	2,80
Не соответствующая требованиям стандарта мясо хряков	1,93
Конина в полутушах и четвертинах:	
Первой категории	1,81
Второй категории	2,02
Тощая	2,18
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах	
Первой категории	1,87
Второй категории	2,05
Тощая	2,20
Субпродукты от всех видов убойных животных:	
Мякотные, слизистые, шерстные	1,58
Мясокостные	1,51

Примечания:

1. Продолжительность охлаждения парного мяса от температуры от 35° С до 42° С до 16 часов соответствует условиям быстрого охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха минус 3° С и скорости его движения не менее 0,8 м/с на уровне бедра полутуш, от 16 до 24 часов - условиям ускоренного охлаждения в камерах при паспортной

температуре воздуха 0° С и скорости его движения не менее 0,5 м/с.

2. При поступлении на холодильник частично охлажденного или остывшего мяса с другого предприятия и при охлаждении этого мяса до температуры 4° С - 0° С нормы естественной убыли начисляются в процентах от нормы, указанной в приложении:

- поставщиком - в зависимости от температуры мяса, зафиксированной в товарно-транспортной накладной в момент отгрузки, с учетом продолжительности его охлаждения;

- получателем - в зависимости от температуры мяса, зафиксированной при его приемке, и продолжительности охлаждения.

3. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

7. Нормы

естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов при хранении в камерах холодильников

В процентах (к массе охлажденного мяса и субпродуктов)

Вид и категория мяса	Естественная убыль за сутки хранения				
	1-е сутки	2-е сутки	3-и сутки	4-е сутки	5-е сутки
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:					
Первой категории	0,30	0,15	0,08	0,04	0,04
Второй категории	0,37	0,16	0,07	0,04	0,04
Тощая	0,46	0,19	0,04	0,04	0,04
Баранина и козлятина в тушах:					
Первой категории	0,36	0,19	0,08	0,04	0,04
Второй категории	0,43	0,19	0,08	0,04	0,04

Тошая	0,53	0,21	0,05	0,04	0,04
Свинина в тушах и полутушах:					
Первой категории (беконная)	0,20	0,16	0,07	0,03	0,03
Второй категории (мясная - молодняк) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
Второй категории обрезная от подсвинков в шкуре, без шкуры	0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,15	0,15	0,08	0,03	0,03
Четвертой категории (промпеработка) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
Пятой категории (мясо поросят), свинина не соответствующая требованиям стандарта, и мясо хряков	0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
Конина в полутушах и четвертинах:	0,43	0,20	0,04	0,04	0,04
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах	0,50	0,20	0,06	0,04	0,04
Субпродукты от всех видов убойных животных:	0,37	0,18	0,16	-	-

Примечания:

1. При хранении мяса в охлажденном виде с 6 на 7 сутки нормы естественной убыли исчисляются по 0,02 % за каждые сутки, при хранении свыше 7 суток нормы начисляются по 0,01 % за каждые сутки.

2. На холодильниках, на которые поступает ранее хранившееся охлажденное мясо, расчет естественной убыли осуществляется по нормам на фактический срок хранения на данном предприятии по каждой партии, с момента прибытия мяса на холодильник, исключив при этом нормы естественной убыли за предшествующее время хранения на мясокомбинате и на транспорте.

Количество предшествующих суток хранения определяют вычитанием даты выработки мяса, указанной в удостоверении о качестве, из даты поступления мяса на холодильник и вычетом одних суток на охлаждение мяса. При отсутствии даты выработки мяса в удостоверении о качестве, предшествующее время хранения мяса в период транспортировки можно посчитать путем вычитания из даты поступления даты отгрузки. Количество суток хранения на холодильнике устанавливают комиссионно, по фактически сложившимся суткам хранения и ежемесячно фиксируют актом, который прилагают к ежемесячной расчетной ведомости по естественной убыли.

3. При хранении телятины и ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными соответственно для тощей говядины и баранины; мяса яков, буйволятины, лосятины, оленины - нормами для говядины второй категории.

4. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

8. Нормы

естественной убыли охлажденного мяса

при замораживании в камерах холодильников

В процентах массе охлажденного мяса

Вид и категория мяса	Продолжительность замораживания в часах	
	До 40 (температура воздуха ниже минус 23 С)	Свыше 40 (температура воздуха минус 23° С и выше)
Говядина в полутушах и четвертинах:		
Первой категории	0,70	0,90
Второй категории	0,82	1,05
Тощая	1,02	1,20
Баранина и козлятина в тушах:		
Первой категории	0,90	1,00
Второй категории	0,96	1,08
Тощая	1,30	1,37
Свинина в тушах и полутушах:		
Первой категории (беконная)	0,81	0,91
Второй категории (мясная - молодняк):		
- в шкуре	0,81	0,85
- без шкуры	0,62	0,69
- со снятым крупном	0,72	0,82
- обрезная	0,86	0,97
Второй категории (мясо подсвинков):		
- в шкуре	0,81	0,91

- без шкуры	0,67	0,73
Третьей категории (жирная):		
- в шкуре	0,67	0,73
- без шкуры	0,55	0,61
- со снятым крупном	0,62	0,68
Четвертой категории (промпереработка):		
- в шкуре	0,81	0,91
- без шкуры	0,62	0,73
- со снятым крупном	0,72	0,82
Пятой категории (мясо поросят)	1,45	1,61
Не соответствующая требованиям стандарта мясо хряков	0,88	0,97
Конина в полутушах и четвертинах:		
Первой категории	0,88	0,98
Второй категории	0,97	1,08
Тощая	1,07	1,20
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах		
Первой категории	0,93	1,10
Второй категории	1,08	1,27
Тощая	1,13	1,34

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены на замораживание охлажденного мяса (в диапазоне температур от 0° С до 4°

С) до минус 8° С и ниже. При этом продолжительность замораживания свыше 40 часов предусмотрена для камер с паспортной температурой выше минус 23° С.

2. При замораживании или домораживании мяса и мясных продуктов до температуры минус 15° С и последующем хранении при этой температуре нормы естественной убыли, указанные в таблице, увеличиваются на 0,1 % соответственно продолжительности обработки или температуре воздуха.

3. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

9. Надбавка

**к нормам естественной убыли при замораживании
мяса и субпродуктов с температурой выше 4° С**

Температура мяса при поступлении на холодильник, С	Надбавка, применяемая к разности норм естественной убыли при замораживании парного и охлажденного мяса, %
От 4,1 до 6,0	5
От 6,1 до 12,0	15
От 12,1 до 18,0	30
От 18,1 до 25,0	55
От 25,1 до 32,0	75

От 32,1 и выше	90
----------------	----

Примечания:

1. При замораживании мяса, поступившего с других предприятий с температурой выше 4° С, применяется надбавка к норме естественной убыли согласно фактической температуре груза, зафиксированной в документах при отгрузке и приемке, и в размерах согласно данным таблицы.

2. При поступлении на холодильник с другого предприятия не полностью замороженного мяса всех видов и категорий упитанности применяют следующие нормы естественной убыли на его домораживание:

- для частично оттаявшего, с температурой выше минус 7,9° С до минус 1,6° С - 0,25 % к его массе;

- с температурой от минус 12° С до минус 8° С и последующем хранении его в камерах с температурой минус 15° С или ниже - 0,1% к его массе.

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявшего мяса с температурой в толще мышц бедра минус 1,5° С и выше и отсутствии срочной реализации или промпереработки, по разрешению администрации, производится повторное замораживание мяса и мясных продуктов и применяются нормы естественной убыли, указанные в нормах 8, в зависимости от условий замораживания.

4. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих актов, в которых указываются масса и температура полностью оттаявших, не доохлажденных или не домороженных мясных продуктов при приемке их на холодильник с подтверждением сведений о температуре и массе продукции представителем грузоотправителя или перевозчика, которые утверждаются директором или главным инженером предприятия грузополучателя, а также при наличии сведений о процессе в журнале.

10. Нормы

естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов при замораживании в блоках в камерах холодильников

Вид и категория мяса	Замораживание при паспортной температуре воздуха камеры, С	
	ниже минус 23° С	минус 23° С и выше)
Мясо всех видов на костях и без костей в блоках	0,6	0,7
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	1,3

Примечания:

1. Паспортной температурой воздуха в камерах замораживания считается температура, числящаяся в паспорте холодильника.

2. Применение естественной убыли при замораживании мяса до температуры в толще мышц минус 15° С разрешается только на холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса минус 15° С и ниже.

На холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса выше минус 15° С применяются нормы естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов до температуры минус 8° С в толще мышц.

3. При замораживании охлажденного мяса в туннельных морозильных камерах нормы естественной убыли исчисляются по нормам, указанным в нормах 8 (графа 3), со снижением на 20 процентов.

4. При поступлении на холодильник полностью оттаявших замороженных мяса и субпродуктов (с температурой минус 1,5° С и выше) при вторичном замораживании применяются нормы естественной убыли, указанные в нормах 8 и 9, в зависимости от паспортной температуры воздуха камер холодильника.

Повторное замораживание мяса и субпродуктов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации).

5. При поступлении на холодильник частично оттаявших (с температурой выше минус 8° С) субпродуктов и замороженного мяса всех видов и категорий в тушах, полутушах, четвертинах и блоках нормы естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов до температуры камер хранения устанавливаются в размере 0,25 % к массе поступивших мясных продуктов, для мясных продуктов с температурой минус 8° С и ниже при хранении их в камерах с температурой минус 15° С и ниже - 0,1 % к массе поступивших мясных продуктов.

6. При замораживании телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины тощей, а при замораживании ягнятины - предусмотренными для говядины второй категории.

7. При замораживании буйволятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

8. При замораживании 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).

11. Нормы

естественной убыли парных мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне камер холодильников)

(в процентах к массе парного мяса)

Вид и категория мяса, субпродукты	При остывании в неохлаждаемых помещениях до температуры окружающего воздуха			При замораживании парного мяса естественным холодом до температуры не выше минус 8° С
	0 - 6 часов	6 - 24 часов	за сутки	
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	0,77	0,77	1,54	2,34
Тощая	0,90	0,90	1,80	2,75
Свинина в тушах и полутушах:				
Первой категории (беконная)	0,70	0,70	1,40	2,00
Второй категории (мясная-молодняк):				
- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00

- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
- со снятым крупоном	0,65	0,65	1,30	1,80
- обреза	0,80	0,80	1,60	2,20
Второй категории (мясо подсвинков):				
- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00
- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
Третьей категории (жирная):				
- в шкуре	0,60	0,60	1,20	1,60
- без шкуры	0,49	0,49	0,98	1,39
- со снятым крупоном	0,55	0,55	1,10	1,50
Четвертой категории (промпереработка):				
- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00
- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
Пятой категории (мясо поросят)	1,58	1,58	3,16	4,40
Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,85	0,85	1,78	2,49
Конина в полутушах и четвертинах:	0,90	0,90	1,80	2,70
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах	1,04	1,04	2,08	3,00
Субпродукты всех видов	0,83	0,83	1,66	2,50

Примечания:

1. При замораживании телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории; ягнятины - нормами для тощей баранины.

2. Нормы естественной убыли применяются при наличии комиссионных актов, утвержденных директором или главным инженером предприятия, в связи с исключительным характером производственной необходимости использования естественного холода и, соответственно, отклонения от паспорта холодильного хозяйства.

12. Нормы

**естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов при хранении
вне камер холодильников, а также при хранении на неохлаждаемых
складах и на открытых площадках**

Вид мяса и субпродуктов	Норма убыли, % за месяц хранения	
	IV квартал	I квартал
Говядина в полутушах и четвертинах		
1 категории	0,38	0,18
2 категории и тощая	0,48	0,23
Баранина и козлятина в тушах		
1 категории	0,47	0,23
2 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 свиней (подсвинков) и от поросят 1 и 2 категории	0,38	0,18
Субпродукты		
Сердце, языки, мозги, почки, печень	0,42	0,19
Прочие субпродукты	0,46	0,22

Примечания:

1. Нормы естественной убыли применяются в зимний период в IV и I кварталах.

2. При хранении вне камер холодильников конины, верблюжатины и буйволятины применяются нормы естественной убыли, установленные для говядины 2 категории, а для оленины - как для баранины 1 категории.

3. В случае оттаивания мяса из-за резкого колебания температуры наружного воздуха и последующего подмораживания дополнительно начисляется естественная убыль этого процесса.

4. Эти нормы могут быть применены при хранении мяса в холодильных камерах, в которых температура воздуха поддерживалась выше минус 8° С (до минус 3° С). Начисление резерва естественной убыли носит исключительный характер производственной необходимости и проводится по разрешению вышестоящей организации.

5. На хранение продукции вне камер, а также при использовании камер не по назначению составляется комиссионный акт.

13. Нормы

естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов неблочных при хранении в камерах холодильников с батарейным и смешанным

охлаждением

1-Я КЛИМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА

(в процентах за один месяц хранения)

Наименование мясопродуктов	Кварталы года			
	I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубках				
1 категории	0,06	0,14	0,22	0,1
2 категории и тощая	0,07	0,19	0,3	0,13
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,07	0,18	0,3	0,13
2 категории и тощая	0,08	0,21	0,32	0,14
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,06	0,15	0,22	0,1
Третьей категории (жирная)	0,05	0,12	0,18	0,07
Субпродукты всех видов неблочные	0,07	0,17	0,26	0,11
Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно				

Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,04	0,11	0,18	0,08
2 категории и тощая	0,06	0,17	0,25	0,11
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,05	0,18	0,27	0,12
2 категории и тощая	0,05	0,18	0,27	0,12
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,05	0,13	0,21	0,1
Третьей категории (жирная)	0,04	0,1	0,17	0,07
Субпродукты всех видов неблочные	0,06	0,14	0,22	0,1
Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,04	0,1	0,17	0,07
2 категории и тощая	0,05	0,15	0,23	0,1
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,05	0,16	0,25	0,1
2 категории и тощая	0,06	0,18	0,27	0,12
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой	0,04	0,13	0,19	0,09

категории (мясо поросят)				
Третьей категории (жирная)	0,04	0,1	0,16	0,06
Субпродукты всех видов неблочные	0,05	0,13	0,2	0,09

2-Я КЛИМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА

Наименование мясопродуктов	Кварталы года			
	I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубках				
1 категории	0,08	0,18	0,26	0,14
2 категории и тощая	0,1	0,22	0,32	0,18
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,1	0,22	0,32	0,18
2 категории и тощая	0,11	0,25	0,35	0,19
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,08	0,18	0,25	0,14
Третьей категории (жирная)	0,07	0,14	0,2	0,1
Субпродукты всех видов неблочные	0,09	0,2	0,28	0,15

Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,06	0,14	0,2	0,1
2 категории и тощая	0,09	0,2	0,27	0,15
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,1	0,21	0,3	0,16
2 категории и тощая	0,11	0,22	0,32	0,18
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,07	0,16	0,22	0,13
Третьей категории (жирная)	0,05	0,14	0,16	0,1
Субпродукты всех видов неблочные	0,08	0,18	0,25	0,14
Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,05	0,12	0,18	0,1
2 категории и тощая	0,08	0,18	0,25	0,14
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,09	0,19	0,27	0,15
2 категории и тощая	0,1	0,22	0,3	0,17
Свинина в тушах и полутушах				

Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,07	0,15	0,22	0,11
Третьей категории (жирная)	0,05	0,12	0,18	0,1
Субпродукты всех видов неблочные	0,07	0,16	0,22	0,12

3-Я КЛИМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА

Наименование мясопродуктов	Кварталы года			
	I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,16	0,22	0,27	0,2
2 категории и тощая	0,2	0,27	0,35	0,25

Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,21	0,27	0,34	0,24
2 категории и тощая	0,22	0,3	0,38	0,27
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,16	0,22	0,27	0,19
Третьей категории (жирная)	0,12	0,18	0,22	0,16
Субпродукты всех видов неблочные	0,19	0,24	0,31	0,22
Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубках				
1 категории	0,14	0,19	0,23	0,18
2 категории и тощая	0,17	0,24	0,29	0,22
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,14	0,19	0,23	0,18
2 категории и тощая	0,17	0,24	0,29	0,22
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,15	0,2	0,25	0,18
Третьей категории (жирная)	0,12	0,16	0,19	0,14
Субпродукты всех видов	0,16	0,22	0,27	0,19

неблочные				
Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн				
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях				
1 категории	0,13	0,18	0,22	0,16
2 категории и тощая	0,15	0,22	0,26	0,19
Баранина и козлятина в тушах				
1 категории	0,18	0,23	0,3	0,21
2 категории и тощая	0,19	0,26	0,32	0,23
Свинина в тушах и полутушах				
Первой категории (беконная), второй категории (мясная - молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,13	0,18	0,23	0,17
Третьей категории (жирная)	0,11	0,14	0,18	0,14
Субпродукты всех видов неблочные	0,14	0,18	0,24	0,17

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

. 2. Нормы естественной убыли распространяются на хранение

замороженного мяса (говядина, свинина, баранина, козлятина и др.) и субпродуктов неблочных всех видов убойных животных в камерах холодильников с батарейной и смешанной системой охлаждения.

3. При хранении замороженных мяса и субпродуктов применяются нормы естественной убыли в зависимости от емкости каждого отдельно стоящего холодильника, исчисляемой по камерам хранения только замороженных грузов.

4. При хранении на холодильниках замороженных конины, верблюжатины, мяса яков, буйволятины, телятины и ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

5. При хранении замороженного 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).

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов даны при хранении в камерах холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15° С и ниже.

При хранении замороженного мяса и субпродуктов на всех холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15° С, кроме холодильников емкостью менее 300 тонн, нормы увеличиваются по II, III, IV кварталам на 15 процентов.

7. На холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы естественной убыли при хранении замороженного мяса и субпродуктов предусматриваются в I квартале на 10 %, во II, III, IV кварталах - на 25 % выше указанных норм.

8. При хранении замороженного мяса всех видов и категорий в камерах с ледяными экранами или при укрытии штабелей мяса тканями с нанесением ледяной глазури нормы естественной убыли уменьшаются на 20 % на всех холодильниках, кроме одноэтажных, с электрообогревом грунта.

9. При хранении замороженного мяса и субпродуктов в камерах

с принудительной воздушной системой охлаждения предусматриваются нормы естественной убыли во II, III, IV кварталах на 15 % выше указанных норм.

10. При хранении замороженного мяса всех видов и категорий питанности на всех холодильниках, кроме одноэтажных, с электрообогревом грунта, нормы уменьшаются:

- на 20 % - для камер с коэффициентом экранирования меньше 0,5;
- на 25 % - для камер с коэффициентом экранирования 0,5 и более.

Коэффициент экранирования холодильника, т.е. отношение сумм поверхностей панельных приборов охлаждения (в пристенных, потолочных) к общей строительной площади экранируемых стен и потолка всех камер, оборудованных панельными приборами охлаждения, выраженный в долях единицы, рассчитывается технической службой холодильника, утверждается главным инженером и передается в бухгалтерию этого предприятия.

14. Нормы

естественной убыли замороженных мяса, вырезки и субпродуктов в блоках при хранении в камерах холодильников

В процентах (за один месяц хранения)

Наименование мясопродуктов	Без индивидуальной упаковки				
	Климатическая группа	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Говядина, свинина, баранина без жил всех сортов, вырезка, мясо всех видов на костях в блоках	Первая	0,04	0,11	0,17	0,08
	Вторая	0,05	0,13	0,19	0,11
	Третья	0,09	0,17	0,21	0,15

Субпродукты всех видов	Первая	0,05	0,19	0,29	0,14
	Вторая	0,09	0,25	0,36	0,20
	Третья	0,16	0,29	0,38	0,27

Примечания:

1. При хранении замороженных неупакованных мяса и субпродуктов в блоках в штабеле с укрытием применяются нормы естественной убыли в зависимости от климатической группы.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. При хранении замороженных, упакованных в полимерные пленки мяса и субпродуктов в блоках применяются следующие нормы естественной убыли: для говядины, свинины, баранины без жил всех сортов, вырезки - 0,02 %, мяса всех видов на костях - 0,05 %, субпродуктов всех видов - 0,03 % за один месяц хранения независимо от климатической группы и периода года.

3. При хранении замороженного мяса, вырезки и субпродуктов в блоках, упакованных в изотермические картонные контейнеры, коробка, парафинированные бумажные и ламинированные мешки, нормы естественной убыли устанавливаются в размере 50 % от норм, предусмотренных в настоящей таблице для неупакованных блоков.

4. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

15. Нормы

**естественной убыли замороженного мяса птицы и кроликов, не
упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на
холодильниках**

Вид мяса	Климатическая группа	Нормы естественной убыли при хранении, %			
		За 1-й месяц	За 2-й месяц	За 3-й месяц	За каждый после - дующий месяц
Цыплята, цыплята-бройлеры	Первая	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
Цыплята, цыплята-бройлеры	Вторая	0,32	0,14	0,12	0,06
Куры		0,21	0,12	0,11	0,05
Утки, утята		0,17	0,11	0,10	0,04
Гуси		0,19	0,09	0,07	0,04
Индейки		0,20	0,13	0,08	0,05
Кролики		0,40	0,18	0,16	0,08
Цыплята, цыплята-	Третья	0,34	0,15	0,13	0,07

бройлеры					
Куры		0,23	0,13	0,12	0,06
Утки, утята		0,18	0,12	0,11	0,05
Гуси		0,20	0,10	0,08	0,05
Индейки		0,21	0,14	0,09	0,06
Кролики		0,43	0,19	0,17	0,09

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой от минус 7,9° С до минус 1,6° С) нормы на домораживание до температуры минус 8° С устанавливаются в следующих размерах:

- неупакованного в полимерные пленки - 0,1 %;
- упакованного в полимерные пленки - 0,05 % к массе продукта.

Потери массы замороженного мяса птицы и кроликов, возникающие при замораживании от минус 8,1° С до температуры камер хранения, учтены в нормах, установленных для первого месяца хранения.

3. Естественная убыль мяса птицы и кроликов при холодильной обработке (доохлаждение, замораживание, домораживание) списывается по нормам 17.

4. Для полностью оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой продукта минус 1,5° С и выше) при его повторном

замораживании применяются нормы естественной убыли согласно нормам 17.

16. Нормы

естественной убыли замороженного мяса птицы, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на холодильниках

Вид мяса	Нормы естественной убыли при хранении, %	
	За каждый из первых трех месяцев	За каждый последующий месяц
Цыплята, цыплята-бройлеры, куры	0,05	0,04
Утки, утята, гуси	0,06	0,04
Индейки	0,07	0,06

Примечания:

1. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой от минус 7,9° С до минус 1,6° С) нормы на домораживание до температуры минус 8° С устанавливаются в следующих размерах:

- не упакованного в полимерные пленки - 0,1 %;
- упакованного в полимерные пленки - 0,05 % к массе продукта.

Потери массы замороженного мяса птицы и кроликов, возникающие при замораживании от минус 8,1° С до температуры камер хранения, учтены в нормах, установленных для первого месяца хранения.

2. Естественная убыль мяса птицы и кроликов при холодильной обработке (доохлаждение, замораживание, домораживание) списывается по нормам, согласно нормам 17.

3. Для полностью оттаявшего мяса птицы и кроликов (с

температурой продукта минус 1,5° С и выше) при его повторном замораживании применяются нормы естественной убыли согласно нормам 17.

Повторное замораживание (как и первичное) мяса птицы и кроликов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника и с составлением комиссионного акта.

17. Нормы

естественной убыли мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках в камерах с естественной циркуляцией воздуха

Часть 1								
Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	Цыплята		Цыплята- бройлеры		Куры		Утята	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Охлаждение мяса птицы и кроликов в полупотро-	0,6	0,7	0,6	0,7	0,5	0,6	0,9	1,0

шеном и потрошеном видах % (к массе остывшего мяса)								
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	1,2	1,3	1,2	1,3	1,0	1,2	1,4	1,5
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,6	0,6	0,6	0,7	0,5	0,6	0,5	0,5
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, % (к массе охлажденного мяса)	1,9	2,0	1,9	2,0	1,8	1,9	2,3	2,4
Хранение замороженного мяса птицы в полупотрошеном и	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,3

потрошеном виде и кроликов в течение 15 сут., % (к массе остывшего мяса)								
Хранение замороженного мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 сут., % (к массе охлажденного мяса)	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,7	0,8
Часть 2								
Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	Утки		Гуси		Индейки		Кролики	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Охлаждение мяса птицы и кроликов в полупотрошеном и потрошеном виде % (к массе остывшего мяса)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,3	0,4	1,0	1,2
Замораживание остывшего мяса ПТИЦЫ в	1,1	1,1	1,1	1,1	0,6	0,8	2,0	2,2

полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)								
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,4	1,1	1,2
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, %, к массе охлажденного мяса	2,1	2,2	2,5	2,6	2,1	2,1	-	-
Хранение замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов в течение 15 сут., % (к массе остывшего мяса)	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	0,4
Хранение замороженного	0,6	0,7	0,7	0,8	0,6	0,6	-	-

мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 сут., %, к массе охлажденного мяса								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

Примечания:

1. Холодильная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы тушки температуры: при охлаждении - от 0° С до 4° С; при замораживании - минус 8° С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли при замораживании остывшей птицы снижаются на 0,1 %, при замораживании птицы, охлажденной в ледяной воде, - на 0,4 %.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли составляют 0,1 % к массе остывшего или охлажденного в ледяной воде мяса и 0,2 % к массе мяса, охлажденного в ледяной воде со свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цыплята, цыплята-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток (п. 5) распространяются на все виды транспортной тары; при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде (п. 6), ящиков из

гофрированного картона, выстланных пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли мяса цыплят и цыплят-бройлеров снижаются на 0,3 %, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек - на 0,2 % к массе мяса, охлажденного в ледяной воде.

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1 % к массе остывшего мяса или охлажденного в ледяной воде.

7. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

18. Нормы

естественной убыли мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках в камерах с принудительной циркуляцией воздуха

Часть 1								
Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	Цыплята		Цыплята-бройлеры		Куры		Утята	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,6	0,8	0,7	0,9	0,6	0,8	1,2	1,4
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,2	0,3	0,3	0,4	0,2	0,4	0,3	0,4
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных	1,8	1,9	1,8	1,9	1,7	1,8	2,2	2,4

ваннах, % (к массе охлажденного мяса)								
Часть 2								
Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	Утки		Гуси		Индейки		Кролики	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,7	0,9	0,7	0,9	0,5	0,7	1,5	1,8
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном виде и кроликов, % (к массе остывшего мяса)	0,3	0,4	0,3	0,4	0,2	0,2	0,7	1,0
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным	2,0	2,1	2,4	2,5	2,0	2,0	-	-

перемещением тушек в погружных ваннах, %, к массе охлажденного мяса								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

Примечания:

1. Холодильная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы тушки температуры: при охлаждении - от 0° С до 4° С; при замораживании - минус 8° С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли при замораживании остывшей птицы снижаются на 0,1 %, при замораживании птицы, охлажденной в ледяной воде, - на 0,4 %.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли составляют 0,1 % к массе остывшего или охлажденного в ледяной воде мяса и 0,2 % к массе мяса, охлажденного в ледяной воде со свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цыплята, цыплята-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток распространяются на все виды транспортной тары; при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, ящиков из гофрированного картона, выстланных пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли мяса цыплят и цыплят-бройлеров снижаются на 0,3 %, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек - на 0,2 % к массе мяса, охлажденного в ледяной воде.

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1 % к массе остывшего мяса или охлажденного в ледяной воде.

7. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

19. Нормы

естественной убыли колбас и копченостей при хранении на холодильниках

В процентах (к массе продуктов, принятых на холодильник)

Наименование продуктов	Срок хране- ния, сутки	Нормы естественной убыли при температуре хранения					
		от минус 9°С до минус 7°С			от минус 6°С до минус 1°С		
		1 кли- мат. груп- па	2 кли- мат. груп- па	3 кли- мат. груп- па	1 кли- мат. груп- па	2 кли- мат. груп- па	3 кли- мат. груп- па
		Колбасы и копчености					
Колбасы полукопченые, изготовленные в пределах области или края	1	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	2	0,55	0,55	0,55	0,44	0,44	0,44
	3	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	4	0,85	0,85	0,85	0,68	0,68	0,68
	5	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,80
	10	1,40	1,40	1,40	1,12	1,12	1,12
	15	1,60	1,60	1,60	1,28	1,28	1,28
	30	1,80	1,90	2,00	1,44	1,50	1,60
	45	1,90	2,10	2,30	1,52	1,60	1,84

	60	2,00	2,20	2,50	1,60	1,70	2,00
	90	2,10	2,30	2,70	1,68	1,80	2,16
Колбасы варено- копченые	1	0,13	0,13	0,13	0,10	0,10	0,10
	2	0,16	0,16	0,16	0,13	0,13	0,13
	3	0,19	0,19	0,19	0,15	0,15	0,15
	4	0,22	0,22	0,22	0,18	0,18	0,18
	5	0,25	0,25	0,25	0,20	0,20	0,20
	10	0,35	0,35	0,35	0,28	0,28	0,28
	15	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	30	0,50	0,50	0,50	0,40	0,40	0,40
	45	0,60	0,60	0,60	0,48	0,48	0,48
	60	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	90	0,80	0,80	0,80	0,64	0,64	0,64
	120	0,90	0,90	0,90	0,72	0,72	0,72
Копчености сырокопченые, колбасы сырокопченые	1	0,10	0,11	0,14	0,08	0,09	0,11
	2	0,13	0,14	0,18	0,10	0,11	0,14
	3	0,15	0,16	0,22	0,12	0,13	0,18
	4	0,18	0,20	0,26	0,14	0,15	0,21
	5	0,20	0,22	0,30	0,16	0,18	0,24
	10	0,30	0,33	0,40	0,24	0,26	0,32
	15	0,40	0,44	0,50	0,32	0,35	0,40
	30	0,45	0,50	0,60	0,36	0,40	0,48
	60	0,50	0,55	0,80	0,40	0,48	0,64
	90	0,55	0,60	0,85	0,44	0,50	0,68
	120	0,60	0,70	0,90	0,48	0,55	0,72

Шпик свиной	5	0,05	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06
	15	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11	0,12
	30	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	0,15
	60	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16	0,17
	90	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18	0,20

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. В случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0° С до 4° С применяются нормы естественной убули, установленные для температуры от минус 6° С до минус 1° С в течение 30 суток и до 5 суток - для шпика свиного.

20. Нормы

**естественной убули импортных колбас при хранении на
холодильниках (сырокопченые колбасы типа салями финского
производства)**

Срок хранения, сутки	Нормы естественной убули при температуре от минус 5° до минус 3° С, % к массе колбас
-----------------------------	---

1	0,02
2	0,03
3	0,03
4	0,04
5	0,06
10	0,12
15	0,15
30	0,19
45	0,25

Примечания:

1. Для промежуточных сроков хранения колбас нормы естественной убыли определяются следующим образом: к норме, установленной для меньшего (по сравнению с фактическим) срока хранения, прибавляется средняя норма за период хранения сверх указанного срока.

Пример.

Колбаса салями хранилась 35 суток. Норма естественной убыли при хранении за 30 суток составляет 0,19 %. Норма естественной убыли за 45 суток - 0,25 %. Средняя норма убыли за последующие 5 суток составит: $(0,25 - 0,19) \times 5/15 = 0,02$.

Всего за 35 суток норма естественной убыли составит: $0,19 + 0,02 = 0,21$.

2. Естественную убыль массы полукопченых колбас финского производства при хранении на холодильниках следует списывать по нормам согласно нормам 19 для колбас и копченостей.

21. Нормы

естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов при хранении в камерах с воздушной рубашкой

В процентах (за один месяц хранения)

Наименование продуктов	Квартал			
	I	II	III	IV
Мясо - говядина				
Первой категории	0,03	0,11	0,17	0,08
Второй категории и тощая	0,05	0,16	0,24	0,10
Мясо - баранина и козлятина				
Первой категории	0,05	0,17	0,26	0,12
Второй категории и тощая	0,06	0,19	0,29	0,13
Мясо - свинина				
Жирная	0,03	0,11	0,17	0,07
Мясная, беконная, обрезная (без шпика), нестандартная от молодых свиней (подсвинков), от поросят 1 и 2 категорий	0,04	0,14	0,21	0,09
Субпродукты (неблочные): сердце, языки, мозги, почки,	0,04	0,13	0,20	0,08

печень				
Все прочие субпродукты	0,05	0,14	0,22	0,10

22. Нормы

естественной убыли сыров при хранении на холодильниках

Часть 1.

Наименование сыров	Срок хранения в течение	Нормы естественной убыли за месяц хранения при температуре от минус 4° до 0° С в камерах с охлаждением, %			
		батарейное		воздушное	
		в таре	без тары	в таре	без тары
В парафиновом покрытии жирностью 45% и более:					
Советский и алтайский и т.п.	Одного месяца	0,08	0,09	0,09	0,09
	Каждого из последующих семи месяцев	0,06	0,08	0,07	0,09
Голландский, костромской, пошехонский, эстонский, украинский и т.п.	Одного месяца	0,15	-	0,19	-
	Каждого из последующих пяти месяцев	0,08	-	0,08	-
Колбасный копченый, литовский, минский,	Одного месяца	0,18	-	0,2	-

и т.п.	Каждого из последующих трех месяцев	0,08	-	0,13	-
В полимерной пленке:					
Голландский, российский и т.п.	Одного месяца	0,01	-	0,01	-
	Второго месяца	0,01	-	0,01	-
	Каждого из последующих двух месяцев	0,01	-	0,01	-
В фольге:					
Рокфор, пикантный и т.п.	Одного месяца	0,09		0,11	
	Каждого из последующих двух месяцев	0,09		0,09	
В пергаменте:					
Латвийский и т.п.	Одного месяца	0,38	-	0,39	-
	Каждого из последующих двух месяцев	0,2	-	0,25	-
Без покрытия:					
Швейцарский и т.п.	Одного	0,15	0,19	0,16	0,2

	месяца				
	Каждого из последующих восьми месяцев	0,14	0,19	0,16	0,21

Часть 2.

Наименование сыров	Срок хранения в течение	Нормы естественной убыли за месяц хранения при температуре от минус 4° до 0° С в камерах с охлаждением, %			
		батарейное		воздушное	
		в таре	без тары	в таре	без тары
В парафиновом покрытии жирностью 45% и более:					
Советский и алтайский и т.п.	Одного месяца	-	-	0,11	-
	Каждого из последующих пяти месяцев	0,12	-	0,13	-
Голландский, костромской, пошехонский, эстонский, украинский и т.п.	Одного месяца	0,23	-	0,24	-
	Каждого из последующих четырёх месяцев	0,1	--	0,1	-
Колбасный копченый, литовский, минский,	Одного месяца	-	-	-	-

и т.п.	Каждого из последующих трех месяцев	-	-	-	-
В полимерной пленке:					
Голландский, российский и т.п.	Одного месяца	0,03	-	0,03	-
	Второго месяца	0,01	-	0,01	-
	Каждого из последующих двух месяцев				
В фольге:					
Рокфор, пикантный и т.п.	Одного месяца	0,12	-	0,14	-
	Второго месяца	0,12	-	0,12	-
В пергаменте:					
Латвийский и т.п.	Одного месяца	0,6		0,6	
	Второго месяца	0,28		0,35	
Без покрытия					
Швейцарский и т.п.	Одного месяца	0,19	-	0,2	-
	Каждого из последующих семи месяцев	0,15	-	0,17	-

Примечание. В отношении сыров в рассоле нормы естественной

убыли не применяются.

23. Нормы

естественной убыли при хранении сливочного масла, упакованного монолитами в пергамент и пакеты-вкладыши из полимерных материалов

В процентах (к массе нетто продукта, заложенного на хранение)

Период хранения, мес.	Массовая доля влаги, %			
	25		20	
	Упаковочный материал			
	Пергамент	Пакеты-вкладыши из полимерной пленки	Пергамент	Пакеты-вкладыши из полимерной пленки
1	0,040	0,008	0,044	0,007
2	0,074	0,015	0,080	0,012
3	0,103	0,021	0,110	0,016
4	0,126	0,134	0,025	0,019
5	0,144	0,028	0,153	0,022
6	0,159	0,030	0,167	0,023
7	0,170	0,032	0,176	0,024
8	0,178	0,033	0,183	0,025
9	0,184	0,034	0,187	0,025
10	0,189	0,034	0,189	0,025
11	0,192	0,035	0,190	0,025

12	0,195	0,035	0,191	0,025
13	0,198	0,036	0,192	0,025
14	0,202	0,038	0,193	0,026
15	0,207	0,040	0,196	0,026

Примечания:

1. Полимерная пленка толщиной от 45 до 70 мкм.
2. Размораживание сливочного масла проводится при температуре воздуха от 18° С до 22° С и относительной влажности воздуха 85% - 90% до установления в центре монолита (на глубине 8-10 см) температуры 8° С - 10° С.
3. Естественная убыль масла при хранении определяется по разности массы продукта, заложенного и снятого с хранения, выраженной в процентах к первоначальной массе.
4. В рассчитанные нормы естественной убыли не включен расход продукции на проведение органолептической оценки и отбор проб на проведение испытаний в процессе хранения.
5. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

24. Нормы
естественной убыли замороженного творога
при хранении в камерах холодильников

В процентах к массе нетто продукта, заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, мес.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
80	0,32	0,64	0,95	1,27	1,58	1,91	2,22	2,54	2,86	3,18	3,49	3,81

75	0,30	0,59	0,89	1,19	1,49	1,78	2,08	2,38	2,68	2,98	3,28	3,57
70	0,28	0,55	0,83	1,12	1,39	1,67	1,95	2,22	2,50	2,78	3,05	3,33
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,32	2,58	2,84	3,09
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в твороге при закладке на хранение.
2. Размораживание творога производится при температуре воздуха от 16° С до 20° С.
3. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
4. Творог упакован в паро-влагонепроницаемые полимерные пленки толщиной 40-75 мкм.
5. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

25. Нормы

естественной убыли жирных, полужирных и низкожирных сыров в парафиновом покрытии при хранении в камерах холодильников

В процентах (к массе нетто продукции, заложенной на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, мес.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
38	0,11	0,21	0,32	0,42	0,52	0,63	0,74	0,84	0,95	1,05	1,16	1,26
39	0,11	0,22	0,32	0,43	0,54	0,65	0,75	0,86	0,97	1,08	1,18	1,29
40	0,11	0,22	0,33	0,45	0,55	0,66	0,78	0,88	1,00	1,11	1,22	1,33

41	0,12	0,23	0,34	0,45	0,57	0,68	0,79	0,91	1,02	1,14	1,25	1,36
42	0,12	0,23	0,35	0,47	0,58	0,70	0,82	0,93	1,05	1,16	1,28	1,39
43	0,12	0,24	0,35	0,48	0,59	0,72	0,83	0,95	1,07	1,19	1,31	1,43
44	0,12	0,25	0,37	0,48	0,61	0,73	0,85	0,98	1,10	1,22	1,34	1,46
45	0,12	0,25	0,38	0,50	0,62	0,75	0,87	1,00	1,12	1,25	1,37	1,49
46	0,13	0,25	0,38	0,51	0,64	0,76	0,89	1,02	1,15	1,28	1,40	1,53
47	0,13	0,26	0,39	0,52	0,65	0,78	0,91	1,04	1,17	1,30	1,43	1,56
48	0,13	0,27	0,40	0,53	0,66	0,80	0,93	1,06	1,20	1,33	1,46	1,59
49	0,14	0,27	0,41	0,55	0,68	0,82	0,95	1,08	1,22	1,35	1,49	1,63
50	0,14	0,28	0,42	0,55	0,69	0,83	0,97	1,11	1,25	1,38	1,52	1,66
51	0,14	0,28	0,42	0,56	0,71	0,85	0,99	1,13	1,27	1,42	1,55	1,69
52	0,15	0,28	0,43	0,58	0,72	0,86	1,01	1,15	1,3	1,44	1,58	1,73
53	0,15	0,29	0,44	0,58	0,73	0,88	1,03	1,18	1,32	1,47	1,62	1,76
54	0,15	0,30	0,45	0,60	0,75	0,90	1,05	1,20	1,35	1,49	1,65	1,79
55	0,15	0,31	0,45	0,61	0,76	0,92	1,07	1,22	1,37	1,52	1,68	1,83
56	0,15	0,31	0,47	0,62	0,78	0,93	1,08	1,24	1,39	1,55	1,71	1,86
57	0,16	0,32	0,48	0,63	0,79	0,95	1,11	1,26	1,42	1,58	1,74	1,89
58	0,16	0,32	0,48	0,65	0,80	0,96	1,12	1,28	1,45	1,61	1,77	1,93
59	0,16	0,33	0,49	0,65	0,82	0,98	1,15	1,31	1,47	1,63	1,80	1,96
60	0,17	0,33	0,50	0,66	0,83	1,00	1,16	1,33	1,49	1,66	1,83	1,99
61	0,17	0,34	0,51	0,68	0,85	1,02	1,18	1,35	1,52	1,69	1,86	2,03
62	0,17	0,35	0,52	0,68	0,86	1,03	1,20	1,38	1,55	1,72	1,89	2,06

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.

2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.

3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

26. Нормы

естественной убыли сыров нежирных в парафиновом покрытии при хранении в камерах холодильников

В процентах (к массе нетто продукта, заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, мес.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
66	0,26	0,52	0,78	1,05	1,31	1,57	1,83	2,09	2,36	2,62	2,88	3,15
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,62	2,58	2,84	3,09
64	0,25	0,51	0,76	1,02	1,27	1,52	1,78	2,03	2,28	2,54	2,79	3,05
63	0,25	0,50	0,75	1,00	1,25	1,50	1,75	2,00	2,25	2,5	2,75	3,00
62	0,25	0,49	0,74	0,98	1,23	1,48	1,72	1,97	2,22	2,46	2,71	2,95
61	0,25	0,48	0,72	0,97	1,21	1,45	1,69	1,94	2,18	2,42	2,66	2,91
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86
59	0,23	0,47	0,70	0,94	1,17	1,41	1,64	1,88	2,11	2,34	2,58	2,81
58	0,23	0,46	0,69	0,92	1,15	1,38	1,62	1,84	2,07	2,30	2,53	2,76
57	0,22	0,45	0,68	0,91	1,13	1,36	1,58	1,81	2,04	2,26	2,49	2,72
56	0,22	0,45	0,67	0,89	1,12	1,33	1,55	1,78	2,00	2,22	2,45	2,67
55	0,22	0,44	0,65	0,88	1,09	1,31	1,53	1,75	1,96	2,18	2,40	2,62
54	0,22	0,43	0,65	0,86	1,07	1,28	1,50	1,72	1,93	2,15	2,36	2,58
53	0,21	0,42	0,63	0,84	1,05	1,26	1,47	1,68	1,87	2,10	2,32	2,52

52	0,21	0,42	0,62	0,82	1,03	1,24	1,45	1,65	1,86	2,06	2,27	2,48
51	0,20	0,41	0,61	0,81	1,02	1,22	1,42	1,62	1,82	2,02	2,22	2,43
50	0,20	0,40	0,59	0,79	0,99	1,19	1,39	1,58	1,78	1,98	2,18	2,38

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

27. Нормы

естественной убыли сыров жирных, полужирных и низкожирных, упакованных в паро- и влагонепроницаемые полимерные пленки, при хранении в камерах холодильников

В процентах (к массе нетто продукта, заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, мес.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
38	0,04	0,07	0,11	0,14	0,18	0,21	0,25	0,28	0,32	0,35	0,39	0,49
39	0,04	0,07	0,11	0,14	0,18	0,22	0,25	0,29	0,32	0,36	0,40	0,49
40	0,04	0,08	0,11	0,15	0,19	0,22	0,26	0,3	0,33	0,37	0,41	0,50
41	0,04	0,08	0,11	0,15	0,19	0,23	0,26	0,3	0,34	0,38	0,42	0,51
42	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,23	0,27	0,31	0,35	0,39	0,43	0,51
43	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24	0,28	0,32	0,36	0,40	0,44	0,52
44	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24	0,29	0,33	0,37	0,41	0,45	0,52
45	0,04	0,08	0,13	0,17	0,21	0,25	0,29	0,33	0,38	0,42	0,46	0,53

46	0,04	0,09	0,13	0,17	0,21	0,25	0,30	0,34	0,38	0,43	0,47	0,53
47	0,04	0,09	0,13	0,18	0,22	0,26	0,30	0,35	0,39	0,43	0,48	0,54
48	0,04	0,09	0,13	0,18	0,22	0,27	0,31	0,35	0,40	0,44	0,49	0,54
49	0,05	0,09	0,14	0,18	0,23	0,27	0,32	0,36	0,41	0,45	0,50	0,55
50	0,05	0,09	0,14	0,19	0,23	0,28	0,33	0,37	0,42	0,46	0,51	0,56
51	0,05	0,10	0,14	0,19	0,24	0,28	0,33	0,38	0,42	0,47	0,52	0,56
52	0,05	0,10	0,14	0,19	0,24	0,29	0,34	0,39	0,43	0,48	0,53	0,57
53	0,05	0,10	0,15	0,20	0,24	0,30	0,34	0,39	0,44	0,49	0,54	0,57
54	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,30	0,35	0,40	0,45	0,50	0,55	0,58
55	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,31	0,36	0,41	0,46	0,51	0,56	0,58
56	0,05	0,10	0,16	0,21	0,26	0,31	0,36	0,41	0,47	0,52	0,57	0,59
57	0,05	0,11	0,16	0,21	0,26	0,32	0,37	0,42	0,48	0,53	0,58	0,59
58	0,05	0,11	0,16	0,22	0,27	0,32	0,38	0,43	0,48	0,54	0,59	0,60
59	0,05	0,11	0,16	0,22	0,27	0,33	0,38	0,44	0,49	0,54	0,60	0,61
60	0,06	0,11	0,17	0,22	0,28	0,33	0,39	0,44	0,50	0,55	0,61	0,61
61	0,06	0,11	0,17	0,23	0,28	0,34	0,40	0,45	0,51	0,56	0,62	0,62
62	0,06	0,12	0,17	0,23	0,29	0,34	0,40	0,46	0,52	0,57	0,63	0,62

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

28. Нормы

**естественной убыли сыров нежирных, упакованных в паро- и
влагонепроницаемые полимерные пленки, при хранении в камерах
ХОЛОДИЛЬНИКОВ**

В процентах (к массе нетто продукта, заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, мес.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
66	0,09	0,18	0,26	0,35	0,44	0,52	0,61	0,70	0,79	0,88	0,96	1,05
65	0,09	0,17	0,26	0,34	0,43	0,52	0,60	0,69	0,78	0,86	0,95	1,03
64	0,09	0,17	0,25	0,34	0,42	0,51	0,59	0,68	0,76	0,85	0,93	1,02
63	0,09	0,17	0,25	0,33	0,42	0,5	0,59	0,67	0,75	0,83	0,92	1,00
62	0,08	0,16	0,25	0,33	0,41	0,49	0,58	0,66	0,74	0,82	0,90	0,99
61	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,49	0,56	0,65	0,73	0,81	0,89	0,97
60	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,48	0,56	0,64	0,72	0,80	0,88	0,95
59	0,08	0,16	0,23	0,31	0,39	0,47	0,55	0,63	0,70	0,77	0,86	0,94
58	0,08	0,15	0,23	0,31	0,39	0,46	0,54	0,61	0,69	0,77	0,84	0,92
57	0,08	0,15	0,23	0,30	0,38	0,45	0,53	0,60	0,68	0,75	0,83	0,91
56	0,08	0,15	0,22	0,30	0,37	0,44	0,52	0,59	0,67	0,74	0,82	0,89
55	0,07	0,15	0,22	0,29	0,36	0,44	0,51	0,58	0,65	0,73	0,80	0,88
54	0,07	0,14	0,22	0,29	0,36	0,43	0,50	0,57	0,64	0,72	0,79	0,86
53	0,07	0,14	0,21	0,28	0,35	0,42	0,49	0,56	0,63	0,70	0,77	0,84
52	0,07	0,14	0,21	0,28	0,34	0,41	0,48	0,55	0,62	0,69	0,76	0,83
51	0,07	0,14	0,20	0,27	0,34	0,41	0,47	0,54	0,61	0,68	0,74	0,81
50	0,07	0,13	0,20	0,26	0,33	0,40	0,46	0,53	0,60	0,66	0,73	0,80

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

29. Нормы

потерь яиц при длительном хранении в холодильниках торговли

Виды потерь яиц	Потери при хранении, в %				
	Срок хранения (сутки)				
	30	60	90	120	150
Первая группа: малое пятно, запашистое, выливка, присушка, насечка, мятый бок, яйца с высотой воздушной камеры более 9 мм	0,1	0,24	0,46	0,7	1,0
Вторая группа: большое пятно, красюк, тек, кровавое пятно, затхлое, тумак, зеленая гниль, миражное	0,1	0,22	0,37	0,7	1,0

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 реализации).

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 составит:

$$(0,24 - 0,1) \times 15$$

$$0,1 + \frac{\quad}{30} = 0,17\%.$$

30

30. Нормы

естественной убыли мяса и мясных продуктов в розничной торговой сети

	Нормы естественной убыли, % (круглый год)
--	--

Наименование мясопродуктов	Первая клим. группа		Вторая клим. группа		Третья клим. группа	
	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов
Мясо замороженное:						
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,33	0,40	0,35	0,42	0,43	0,50
Свинина	0,30	0,35	0,32	0,37	0,39	0,45
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,47	0,55	0,48	0,56	0,52	0,60
Мясо охлажденное:						
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,58	0,65	0,59	0,66	0,62	0,70
Свинина	0,51	0,54	0,52	0,55	0,56	0,59
Мясо диких животных (кабана,	0,64	0,75	0,65	0,76	0,69	0,80

медведя, лося, сайгака и др.)						
Мясо птицы и кроликов, не упакованное в полимерные пленки замороженное:						
Куры, цыплята- бройлеры, кролики	0,19	0,20	0,20	0,21	0,24	0,25
Гуси, утки, индейки и др.	0,30	0,32	0,31	0,33	0,38	0,40
Мясо птицы, упакованное в полимерные пленки, замороженное	0,05	0,05			0,05	0,05
Мясо птицы и кроликов, не упакованное в полимерные пленки, охлажденное:						
Куры, цыплята- бройлеры, кролики	0,37	0,40	0,39	0,42	0,47	0,50
Гуси, утки, индейки и др.	0,47	0,50	0,48	0,51	0,52	0,55
Мясо птицы, упакованное в полимерные пленки, замороженное	-	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25
Субпродукты:						
Ноги	0,35	0,35	0,37	0,37	0,40	0,40
Головы замороженные	0,35	0,35	0,37	0,37	0,45	0,45
Головы	0,54	0,54	0,56	0,56	0,59	0,59

охлажденные						
Прочие субпродукты:						
Замороженные	0,40	0,40	0,42	0,42	0,50	0,50
Охлажденные	1,62	1,62	1,64	1,64	1,72	1,72
Полуфабрикаты мясные весовые	0,40	0,40	0,42	0,42	0,45	0,45
Кулинария весовая (студни, паштеты, жареные и вареные мясо, птица субпродукты и др.)	0,30	0,30	0,32	0,32	0,35	0,35
Жир-сырец замороженный	0,16	0,16	0,17	0,17	0,20	0,20
Жир-сырец охлажденный	0,32	0,32	0,34	0,34	0,40	0,40
Мясопродукты:						
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы, фарширован- ные, ливерные, кровяные и др.)	0,53	0,60	0,54	0,61	0,57	0,65
Сосиски, сардельки	0,75	0,75	0,76	0,76	0,80	0,80

Колбасы полукопченые	0,32	0,37	0,33	0,38	0,36	0,41
Колбасы варено- копченые	0,36	0,36	0,37	0,37	0,40	0,40
Колбасы сырокопченые	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:						
Сырокопченые	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
Копчено- вареные и копчено- запеченные	0,48	0,48	0,49	0,49	0,53	0,53
Вареные, запеченные и жареные	0,59	0,59	0,60	0,60	0,64	0,64
Шпик свиной и продукты из шпики	0,26	0,26	0,27	0,27	0,31	0,31
Прочие весовые мясные продукты	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. Нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и павильонах применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

31. Нормы

естественной убыли рыбы и рыбных продуктов в розничной торговой сети

Наименование товаров	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	Первая климат. группа		Вторая климат. группа		Третья климат. группа	
	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов
Рыба живая	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,60	0,60	0,61	0,61	0,65	0,65
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазирова- ные	0,27	0,27	0,28	0,28	0,31	0,31
Рыба, рыбные продукты и нерыбные морепродукты	Нормы не применяются					

всех наименований замороженные глазированные						
Рыба всех наименований соленая (за исключением семейства лососевых, продаваемая внарезку), маринованная, пряная в тузлуке	Нормы не применяются					
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	0,40	0,40	0,41	0,41	0,45	0,45
Рыба семейства лососевых соленая, продаваемая внарезку	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые внарезку	0,28	0,28	0,29	0,29	0,31	0,31
Рыба, рыбные	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20

продукты и нерыбные морепродукты всех наименований солено-сушеные и вяленые						
Икра осетровых, лососевых и прочих рыб	0,18	0,18	0,19	0,19	0,21	0,21
Кулинария (рыба всех наименований: жареная, печеная, заливная, фаршированная и др.)	0,36	0,36	0,37	0,37	0,4	0,4
Прочие весовые продукты из рыбы и нерыбных морепродуктов	0,28	0,28	0,29	0,29	0,33	0,33

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. Нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и павильонах применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

3. На рыбу, рыбные продукты и нерыбные морепродукты замороженные неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и антиатгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75% от нормы, установленной на замороженную неглазированную рыбу.

32. Нормы

естественной убыли молочных и жировых продуктов в розничной торговой сети

Наименование товаров	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	Первая климат. группа		Вторая климат. группа		Третья климат. группа	
	1 гр. магази- нов	2 гр. магази- нов	1 гр. магази- нов	2 гр. магази- нов	1 гр. магази- нов	2 гр. магази- нов
Масло коровье (сливочное, топленое)	0,15	0,15	0,16	0,16	0,20	0,20
Маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и др.) и кулинарные (сало, растительное и др.)	0,15	0,15	0,16	0,16	0,20	0,20

Масло растительное (при продаже в розлив вручную)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана, творог и творожная масса	0,46	0,46	0,47	0,47	0,51	0,51
Сыры в парафиновом покрытии (российский, голландский, эстонский и др.)	0,30	0,30	0,30	0,30	0,34	0,34
Сыры в парафиновом покрытии (колбасный, копченый плавленый)	0,40	0,40	0,41	0,41	0,46	0,46
Сыры в полимерной пленке (голландский костромской, российский и др.)	0,40	0,40	0,41	0,41	0,44	0,44
Сыры в фольге или пергаменте (рокфор, латвийский и др.)	0,55	0,55	0,56	0,56	0,59	0,59

Сыры без покрытия (швейцарский, рассольные в таре без рассола и др.)	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34
Сыры в рассоле (брынза, сулугуни и др.)	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
Молоко разливное	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Молоко и сливки сухие, яичный порошок и меланж	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
Мороженое весовое и прочие весовые молочные и жировые продукты	0,30	0,30	0,31	0,31	0,35	0,35

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. Нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и павильонах применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

33. Нормы

естественной убыли хлебобулочных продуктов

в розничной торговой сети

Наименование товаров	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	Первая климат. группа		Вторая климат. группа		Третья климат. группа	
	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов
Хлеб печеный	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Бараночные изделия	0,35	0,35	0,35	0,35	0,40	0,40

Сухари	0,30	0,30	0,30	0,30	0,33	0,33
Пироги и кулебяки	0,45	0,45	0,45	0,45	0,50	0,50
Лаваш и чурек	0,35	0,35	0,35	0,35	0,40	0,40
Прочие весовые хлебобулочные изделия	0,30	0,30	0,30	0,30	0,33	0,33

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 санитарного брака в размере 0,04 %.

3. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

4. Нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и павильонах применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

34. Нормы

естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров в розничной торговой сети

Наименование товаров	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	Первая климат. группа		Вторая климат. группа		Третья климат. группа	
	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов	Первая группа магази- нов	Вторая группа магази- нов
Кондитерские товары:						
Карамель, ирис и драже	0,10	0,10	0,11	0,11	0,13	0,13
Конфеты глазированные	0,15	0,18	0,15	0,18	0,17	0,20
Конфеты неглазирован- ные	0,26	0,28	0,26	0,28	0,28	0,31
Мармелад и пат	0,33	0,48	0,34	0,49	0,36	0,52
Пастила и зефир	0,46	0,53	0,47	0,54	0,50	0,57
Халва	0,55	0,55	0,56	0,56	0,59	0,59
Мед и повидло	0,45	0,45	0,46	0,46	0,48	0,48
Печенья, галеты и вафли	0,22	0,25	0,23	0,26	0,26	0,30
Пряники и коврижки	0,34	0,48	0,35	0,49	0,37	0,52
Прочие весовые	0,15	0,18	0,16	0,19	0,19	0,22

кондитерские товары						
Бакалейные товары:						
Крупа, включая зернобобовые и саго	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
Макаронные изделия	0,21	0,30	0,22	0,31	0,23	0,33
Мука и крахмал	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
Сахар-песок	0,08	0,12	0,09	0,13	0,10	0,14
Сахар-рафинад	0,13	0,18	0,14	0,19	0,15	0,21
Сахарная пудра	0,21	0,30	0,21	0,30	0,21	0,30
Кофе в зернах	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Соль поваренная	0,32	0,45	0,33	0,46	0,35	0,50
Дрожжи прессованные	0,39	0,55	0,40	0,56	0,42	0,60
Прочие весовые бакалейные товары	0,11	0,15	0,12	0,17	0,13	0,18

Примечания:

1. В отношении фасованных бакалейных и кондитерских товаров, поступивших в розничную торговую сеть во всех видах транспортной тары, включая тару-оборудование, применять норму потерь от повреждения потребительской тары в следующих размерах (в %):

- 1) мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03;
- 2) прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных

в коробки) - 0,01;

3) на товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не распространяются.

2. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

3. Нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и павильонах применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

35. Нормы

естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

Наименование товара	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Мясо замороженное, за исключением свинины (в	1	Нормы не применяются		
	2	0,05	0,05	0,05

тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	3	0,08	0,08	0,08
	Свыше 3 до 10 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,01	0,01	0,01
	Свыше 10 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,005	0,005	0,005
Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	1	Нормы не применяются		
	2	0,03	0,03	0,03
	3	0,05	0,05	0,06
	Свыше 3 до 10 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,01	0,01	0,01
	Свыше 10 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,005	0,005	0,005
Мясо охлажденное разное, кроме свинины (в тушах и полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	0,5	0,12	0,13	0,15
	1	0,20	0,21	0,25
	2	0,25	0,26	0,30
	3	0,45	0,46	0,50
Свинина	0,5	0,08	0,08	0,10

охлажденная (в тушах и полутушах)	1	0,15	0,16	0,20
	2	0,20	0,21	0,25
	3	0,30	0,31	0,35
Мясо птицы (за исключением упакованного в полимерную пленку) и кроликов замороженное	1	Нормы не применяются		
	2	0,04	0,04	0,04
	3	0,06	0,06	0,08
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,004	0,004	0,004
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное		Нормы не применяются		
Мясо птицы и кроликов охлажденное	0,5	0,10	0,11	0,13
	1	0,15	0,17	0,20
	2	0,30	0,32	0,35
	3	0,30	0,32	0,35
	1	Нормы не применяются		
	2	0,05	0,05	0,07
	3	0,10	0,11	0,15
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,007	0,007	0,007
Субпродукты и вырезка замороженные	0,5	0,15	0,17	0,20
	1	0,20	0,22	0,25

охлажденные	2	0,30	0,32	0,35
Жир-сырец замороженный	1	Нормы не применяются		
	2	0,01	0,01	0,01
	3	0,02	0,02	0,02
	Свыше 3 до 30 вкл.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003
Жир-сырец охлажденный	1	0,08	0,08	0,08
	2	0,10	0,10	0,10
	3	0,15	0,15	0,15
Полуфабрикаты и кулинария	1	0,05	0,06	0,08
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы, фаршированные и др.)	0,5	0,15	0,16	0,20
	1	0,30	0,31	0,35
Сосиски, сардельки	0,5	0,25	0,26	0,30
	1	0,40	0,41	0,45
Колбасы полукопченые	0,5	0,10	0,10	0,12
	1	0,15	0,16	0,20
	2	0,18	0,20	0,23
	3	0,20	0,22	0,25

	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,01	0,01	0,01
Колбасы варено-копченые	1	0,05	0,06	0,08
	2	0,07	0,08	0,10
	3	0,08	0,09	0,12
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,006
Колбасы сырокопченые		Нормы не применяются		
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:				
сырокопченые	1	0,01	0,01	0,02
	2	0,02	0,02	0,03
	3	0,03	0,03	0,05
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,004	0,004	0,005
копчено-вареные, копчено-запеченные, вареные	0,5	0,06	0,06	0,08
	1	0,10	0,11	0,12
	2	0,12	0,12	0,15
	3	0,15	0,17	0,20
шпик свиной и продукты из	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02

шпики	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003

Примечания:

1. В отношении замороженного мяса, птицы и субпродуктов, указанных в приложении, нормы применяются только при температуре хранения от минус 8° С до минус 4° С, а при температуре ниже минус 8° С применяются нормы, установленные для холодильников торговли (нормы 30).

2. При хранении мяса в блоках, упакованного без применения полимерной пленки, нормы естественной убыли применяются в размере 70 % от норм, предусмотренных для замороженного мяса в тушах, полутушах.

3. При хранении замороженного мяса и мясных продуктов (кроме мяса птицы), упакованных с помощью полимерной пленки, нормы естественной убыли применяются в размере 50 % от нормы, указанной в приложении для соответствующего вида товара.

4. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

36. Нормы

естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий

общественного питания

Наименование товара	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Рыба и рыбные продукты				
Рыба всех наименований охлажденная	1	0,10	0,10	0,12
	2	0,13	0,13	0,15
Рыба и рыбные товары всех наименований замороженные неглазированные	До 3 включит.	Нормы не применяются		
	4	0,02	0,02	0,02
	5	0,03	0,03	0,03
	6	0,04	0,04	0,04
	7	0,05	0,05	0,05
	Свыше 7 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,002	0,002	0,004
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные		Нормы не применяются		
	1	0,06	0,06	0,08

Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	2	0,08	0,08	0,10
	3	0,10	0,10	0,12
	Свыше 3 до 21 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,005	0,005	0,006
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в тузлуке		Нормы не применяются		
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований горячего копчения	0,5	0,05	0,05	0,06
	1	0,08	0,08	0,09
Рыба и рыбные товары (включая Балычные изделия) всех наименований холодного копчения	1	0,05	0,05	0,05
	2	0,07	0,07	0,07
	3	0,09	0,09	0,09
	Свыше 3 до 15 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,005	0,005	0,005
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты	1	0,03	0,03	0,06
	2	0,04	0,04	0,07
	3	0,05	0,05	0,08

всех наименований солено-сушеные и вяленые				
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,005	0,005	0,005
Икра осетровых, лососевых и прочих рыб бочковая	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,02
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003
Икра осетровых рыб в жестяных банках с надвигающимися крышками	1	0,001	0,001	0,001
	Свыше 1 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,001	0,001	0,001

Примечания:

1. В отношении замороженной неглазированной рыбы нормы применяются только при хранении ее при температуре ниже минус 4° С.

2. На рыбу, рыбные продукты и нерыбные морепродукты, замороженные неглазированными, упакованные с применением полимерной пленки, нормы применяются в размере 50 % от нормы, установленной для рыбы, рыбных продуктов всех наименований, замороженных неглазированными.

3. На рыбу горячего копчения, замороженную нормы естественной убыли не применяются.

4. При хранении рыбы и рыбных продуктов (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.

5. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

37. Нормы

естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

Наименование товара	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа

Молочные и жировые продукты				
Маргарин	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,001	0,001	0,001
Масло коровье (сливочное и топленое), жиры топленые (говяжий, свиной и др.), кулинарные (сало растительное и др.) и кондитерские		Нормы не применяются		
Масло растительное в деревянных бочках	до 15 включит.	0,02	0,02	0,03
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,03	0,03	0,04
Сметана, творог и творожная масса в деревянных бочках	1	0,08	0,08	0,08
Сыры:				

- в парафиновом покрытии (российский, голландский, украинский, литовский, минский, тартуский и др., а также колбасный копченый	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,007
- в полимерной пленке	До 15 включит.	Нормы не применяются		
	16	0,002	0,002	0,002
	Свыше 16 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,002	0,002	0,002
- в фольге (рокфор и др.)	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003
- в пергаменте (латвийский и др.)	1	0,10	0,10	0,15
	2	0,12	0,12	0,17
	3	0,13	0,13	0,18
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,017	0,017	0,017

- без покрытия (швейцарский и др.)	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,006
- в рассоле (брынза, сулугуни и др.)		Нормы не применяются		

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 (нормы 37).

4. Потери массы масла растительного независимо от периода года и климатической зоны составляют при перекачке:

- из цистерны в баки - 0,01%;
- из баков и цистерн в бочки - 0,01%;
- из бочек в баки, цистерны и бочки - 0,02%.

5. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и

Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплому умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

38. Нормы

**естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров,
переработанных плодов при хранении на складах и базах розничных
торговых предприятий и предприятий общественного питания**

Наименование товара	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Карамель, ирис и драже	До 15 включит.	0,01	0,01	0,01
	Свыше 15 до 30 включит.	0,01	0,01	0,03
Конфеты глазированные и неглазированные	До 15 включит.	0,02	0,02	0,03
	Свыше 15 до 30 включит.	0,03	0,03	0,04
Мармелад и пат	До 15 включит.	0,01	0,01	0,01
	Свыше 15 до 30	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		

	включит.	0,002	0,002	0,002
Пастила и зефир	До 15 включит.	0,08	0,08	0,10
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,002	0,002	0,003
Халва	До 15 включит.	0,10	0,10	0,13
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003
	До 15 включит.	0,01	0,01	0,02
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,002	0,002	На 0,003
Печенье, галеты, вафли	До 30 включит.	0,01	0,01	0,02
Пряники, коврижки, восточные сладости	До 15 включит.	0,06	0,06	0,07
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,001	0,001	0,001
Прочие весовые кондитерские товары	До 15 включит.	0,01	0,01	0,01
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,02	0,02	0,03

Сухари, сушки	До 15 включит.	0,03	0,03	0,05
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,001	0,001	0,002
Плоды переработанные:				
Фрукты сушеные	До 15 включит.	0,01	0,01	0,02
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,001	0,001	0,002
Орехи разные	До 15 включит.	0,10	0,10	0,10
	Свыше 15 до 30 включит.	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,006
Бакалейные товары:				
Крупа, включая саго, не имеющая стандартной массы	До 30 включит.	0,01	0,01	0,02
Сахар-песок, не имеющий стандартной массы	До 15 включит.	0,006	0,006	0,008
	До 30 включит.	0,006	0,006	0,012
Кофе в зернах	До 15 включит.	0,01	0,01	0,01
	До 30	0,02	0,02	0,02

	включит.			
Мука, крахмал, зернобобовые, крахмал, не имеющие стандартной массы, макаронные изделия сахар-рафинад, сахарная пудра и крошка, прочие весовые товары, кроме поваренной соли	До 15 включит.	0,01	0,01	0,02
	Свыше 15 до 30 включит.	0,02	0,02	0,02

Примечания:

1. При хранении кондитерских изделий, сухарей и сушек свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008 % за каждый последующий месяц хранения в пределах до 6 месяцев, а для меда - до 12 месяцев.

2. Нормы естественной убыли меда распространяются также на заготовительные пункты.

3. При хранении бакалейных товаров, за исключением 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:

- сахар-рафинад, сахар-песок - до 1 года;
- макаронные изделия без добавок - до 6 месяцев;
- макаронные изделия с добавками - до 3 месяцев.

4. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

39. Нормы

естественной убыли соли поваренной пищевой при хранении на складах и базах розничных торговых организаций и организаций общественного питания

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (при сроках хранения)		
	До 1 мес.	До 6 мес.	До 12 мес.
Соль поваренная пищевая			
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
Садочная:			
- в таре	0,17	0,42	0,75
- насыпью	0,25	0,60	1,20

Примечание.

При хранении поваренной соли в таре и насыпью свыше одного года нормы естественной убыли увеличиваются на 0,17 % за каждый последующий квартал в течение трех лет. При хранении соли свыше трех лет применяются те же нормы, что и при трехлетнем хранении.

40. Нормы

**естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и
отпуске на мелкооптовых базах**

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Рыба всех наименований охлажденная	0,15	0,16	0,20
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазированные	0,08	0,09	0,10
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные	Нормы не применяются		
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в заливных бочках	Нормы не применяются		
Рыба и рыбные продукты всех наименований горячего копчения	0,14	0,14	0,17
Рыба и рыбные продукты всех	0,09	0,09	0,11

наименований холодного копчения			
Рыба и рыбные продукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,09	0,09	0,12
Икра всех наименований в деревянных бочках	0,07	0,07	0,08

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

41. Нормы

естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Масло коровье (сливочное и топленое), маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и др.), кулинарные (сало	0,03	0,03	0,04

растительное и др.) и кондитерские			
Масло растительное	0,08	0,08	0,10
Сметана, творог и творожная масса	0,18	0,19	0,23
Сыры:			
- в парафиновом покрытии (алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, и др.), в фольге и пергаменте (рокфор, латвийский и др.)	0,13	0,14	0,16
- в полимерной пленке (голландский, чеддер, литовский и др.)	0,05	0,05	0,05
- без покрытия (швейцарский)	0,10	0,11	0,13
- рассольные (брынза, сулугуни и др.)	0,14	0,15	0,16

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

42. Нормы

естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров,

**переработанных плодов, овощей и грибов, при хранении и отпуске на
мелкооптовых базах**

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Кондитерские товары:			
Карамель, ирис, драже	0,03	0,03	0,04
Конфеты глазированные и неглазированные	0,05	0,05	0,06
Мармелад, пастила и зефир	0,15	0,16	0,18
Халва	0,13	0,14	0,16
Мед и повидло	0,06	0,06	0,08
Печенье, галеты, вафли, сухари и сушки	0,06	0,07	0,08
Пряники, коврижки, восточные сладости	0,10	0,11	0,13
Прочие весовые кондитерские товары	0,05	0,05	0,07
Бакалейные товары:			
Крупа, включая зернобобовые и саго	0,04	0,04	0,05
Мука, крахмал, макаронные изделия, сахарная пудра и	0,04	0,05	0,06

крошка, кисель сухой			
Сахар-песок	0,02	0,02	0,03
Сахар-рафинад	0,03	0,03	0,04
Кофе в зернах	0,05	0,05	0,06
Дрожжи прессованные	0,42	0,45	0,50
Соль поваренная	0,15	0,15	0,17
Прочие весовые бакалейные товары	0,04	0,04	0,06
Плоды, овощи и грибы переработанные:			
Фрукты и овощи сушеные	0,05	0,05	0,08
Фрукты и овощи замороженные	0,25	0,27	0,32
Орехи всех видов	0,07	0,08	0,11
Грибы сушеные	0,10	0,10	0,13
Томат-паста и томат-пюре	0,13	0,13	0,17

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

43. Нормы

естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении и отпуске
в
кладовых предприятий общественного питания

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)					
	Первая климатическая группа		Вторая климатическая группа		Третья климатическая группа	
	Первая группа объек- тов общест пита- ния	Вторая группа объек- тов общест. пита- ния	Первая группа объек- тов общест. пита- ния	Вторая группа объек- тов общест. пита ния	Первая группа объек- тов общест. пита- ния	Вторая группа объек- тов общест. пита- ния
Мясо замороженное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	0,07	0,09	0,08	0,10	0,10	0,12
Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	0,05	0,07	0,05	0,07	0,06	0,08
Мясо	0,17	0,19	0,17	0,19	0,19	0,21

охлажденное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)						
Свинина охлажденная (в тушах и полутушах)	0,15	0,17	0,15	0,17	0,17	0,19
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов замороженное	0,05	0,07	0,05	0,07	0,07	0,09
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное	Нормы не применяются					
Мясо птицы и кроликов охлажденное	0,13	0,15	0,13	0,15	0,13	0,15
Печень замороженная	0,14	0,15	0,14	0,15	0,14	0,15
Печень охлажденная	0,24	0,26	0,24	0,26	0,27	0,29
Прочие субпродукты и вырезка	0,10	0,11	0,11	0,12	0,12	0,13

замороженные						
Прочие субпродукты и вырезка охлажденные	0,20	0,24	0,20	0,24	0,23	0,27
Жир-сырец замороженный	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05
Жир-сырец охлажденный	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Колбасы вареные, фаршированные (включая мясные хлебы,зельцы и др.)	0,17	0,18	0,17	0,18	0,19	0,20
Сосиски, сардельки	0,16	0,17	0,16	0,17	0,18	0,19
Колбасы полукопченые	0,10	0,11	0,10	0,11	0,11	0,12
Колбасы варено-копченые	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07
Колбасы сырокопченые	Нормы не применяются					
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:						
- сырокопченые	0,05	0,06	0,05	0,06	0,06	0,07
- копчено-вареные, копчено-запеченные, вареные	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06

- шпик свиной и продукты из шпика	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
-----------------------------------	------	------	------	------	------	------

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. К первой группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах на 400-500 мест и столовых открытой сети на 300-500 мест. Ко второй группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах до 300 мест, столовых открытой сети до 250 мест и столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях до 500 мест.

44. Нормы

естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)					
	Первая климатическая группа		Вторая климатическая группа		Третья климатическая группа	
	Первая группа	Вторая группа объектов	Первая группа объектов	Вторая группа объектов	Первая группа объектов	Вторая группа объектов

	объек- тов общест. пита- ния	тов общест. пита- ния	тов общест. пита- ния	тов общест. пита- ния	тов общест. пита- ния	тов общест. пита- ния
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,08	0,09	0,10	0,11	0,13	0,14
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазированные	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Рыба, рыбные продукты и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные	Нормы не применяются					
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10
Рыба всех наименований соленая, маринованная в заливных	Нормы не применяются					

бочках						
Рыба и рыбные продукты всех наименований горячего копчения	0,05	0,06	0,05	0,06	0,05	0,06
Рыба и рыбные продукты всех наименований холодного копчения	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,08
Рыба и рыбные продукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Икра всех наименований в деревянных бочках	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,05

Примечания:

1. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

2. К первой группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах на 400-500 мест и столовых открытой сети на 300-500 мест. Ко второй группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах до 300 мест, столовых открытой сети до 250 мест и столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях до 500 мест.

45. Нормы

**естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и
отпуске в кладовых предприятий общественного питания**

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)		
	Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Масло коровье сливочное	0,02	0,02	0,02
Масло коровье топленое	0,04	0,04	0,04
Жиры топленые (говяжий, свиной и др.)	0,02	0,02	0,03
Маргарин, кулинарные (сало растительное и др.) и кондитерские жиры	0,03	0,03	0,05
Масло растительное в бочках	0,02	0,02	0,03
Сметана	0,04	0,05	0,06
Творог и творожная масса	0,09	0,10	0,11
Сыры:			
- в парафиновом покрытии (российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский и др.), в	0,05	0,05	0,05

фольге и пергаменте (рокфор, латвийский и др.)			
- в полимерной пленке (голландский, чеддер, литовский и др.)	Нормы не применяются		
- без покрытия (швейцарский)	0,06	0,06	0,06
- рассольные (брынза, сулугуни и др.)	0,14	0,14	0,14

Примечания:

1. При перекачке масла растительного из бочки в мелкую тару применяются нормы естественной убыли в размере 0,03 %.

2. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

46. Нормы

естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, плодов, овощей и грибов переработанных при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

	Нормы естественной убыли в кладовых, %
--	---

Наименование продуктов	(круглый год)		
	Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Кондитерские изделия:			
Карамель, ирис, драже	0,02	0,02	0,02
Конфеты глазированные	0,03	0,03	0,04
Конфеты неглазированные	0,05	0,05	0,08
Мармелад	0,05	0,05	0,05
Пастила и зефир	0,10	0,11	0,12
Халва	0,15	0,16	0,18
Мед и повидло	0,05	0,06	0,08
Печенье, галеты, вафли	0,01	0,01	0,02
Пряники, коврижки, восточные сладости	0,08	0,09	0,10
Сухари и сушки	0,07	0,07	0,08
Прочие весовые кондитерские товары	0,02	0,02	0,03
Бакалейные изделия:			
Мука и крупа, включая зернобобовые и саго	0,02	0,02	0,03
Макаронные изделия	0,01	0,01	0,02
Крахмал, кисель сухой, сахарная пудра, кофе в зернах	0,03	0,03	0,03
Сахар-песок и сахар- рафинад	0,01	0,01	0,01

Соль поваренная	0,10	0,11	0,12
Горчица сухая	0,02	0,03	0,04
Дрожжи прессованные	0,30	0,30	0,40
Специи в мелкой расфасовке	Нормы не применяются		
Прочие весовые бакалейные товары	0,02	0,02	0,03
Фрукты, овощи и грибы переработанные			
Фрукты сушеные	0,02	0,02	0,02
Фрукты и овощи замороженные	0,15	0,18	0,24
Орехи всех видов	0,08	0,08	0,08
Овощи и зелень сушеные	0,01	0,01	0,01
Овощи соленые и квашенные	0,04	0,04	0,06
Грибы сушеные	0,07	0,07	0,08
Грибы соленые и маринованные	0,10	0,10	0,16
Томат-паста и томат-пюре	0,05	0,05	0,06

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплоте умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

47. Нормы

**естественной убыли овощей и плодов свежих при хранении и отпуске
в
кладовых предприятий общественного питания**

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % время года			
	Осень	Зима	Весна	Лето
Овощи и плоды свежие				
Картофель поздний	0,17	0,1	0,18	0,17
Картофель ранний	0,4	-	-	0,46
Капуста белокочанная средняя и поздняя, краснокочанная	0,56	0,38	0,8	0,87
Капуста белокочанная ранняя цветная, брюссельская и савойская	1,0	-	1,0	1,2
Корнеплоды обрезные (свекла, морковь и др.)	0,47	0,26	0,37	0,57
Лук репчатый	0,46	0,18	0,3	0,87
Чеснок	0,37	0,2	0,4	1,0
Зелень (салат, шпинат и др.)	0,56	0,46	0,57	0,8
Спаржа и ревень	1,4	-	1,5	2,0
Лук зелень и лук-порей	0,3	0,3	0,27	0,37
Огурцы грунтовые и парниковые	0,4	0,4	0,35	0,54

Молодые корни (продирка)	-	-	0,4	0,4
Редис весовой	0,4	-	0,8	0,6
Томаты (красные, розовые и бурые), баклажаны, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	0,58	0,27	0,88	0,9
Кукуруза в початках молочно- восковой зрелости	-	-	-	2,2
Бахчевые (арбузы, дыни, тыква и кабачки)	0,3	0,3	-	0,5
Бобовые (горох, фасоль, бобы в стручках)	0,5	-	-	0,5
Семечковые (яблоки, груши, айва и др.)	0,3	0,1	0,1	0,4
Косточковые (черешни, вишни, сливы и др.)	0,2	-	-	0,4
Ягоды:				
Малина, земляника и клубника	-	-	-	1,4
Виноград, смородина, крыжовник и др.	0,3	0,3	0,3	0,4
Дикорастущие (клюква, брусника и др.)	0,3	0,3	0,3	0,3
Цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны)	0,1	0,1	0,1	0,1
Грибы свежие всех видов	0,2	0,2	0,2	0,2

48. Нормы

естественной убыли свежих ананасов и бананов

при хранении и дозревании

В процентах за сутки: (к массе продукции, заложенной на хранение)

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения, сутки	
		1 сутки	За весь период
Ананасы	Склады плодоовощных баз с искусственным охлаждением	0,15	0,9
Бананы	При хранении и дозревании хранилищах	0,5	3,0

Примечания:

1. Нормы естественной убыли применяются при фактической недостаче плодов, установленной по результатам инвентаризации. Предварительное списание резерва естественной убыли не допускается.

2. Расчет резерва естественной убыли свежих ананасов и бананов при хранении и дозревании на плодоовощных базах производится к сумме среднесуточных остатков по каждой партии плодов в отдельности, с первого дня поступления и до закрытия партии.

49. Нормы

естественной убыли свежих мандаринов, апельсинов, лимонов и грейпфрутов при хранении, а также импортных апельсинов при рефрижерации и фумигации их бромистым метилом

(в процентах за сутки к массе продукции, заложенной на хранение)

Наименование плодов	Срок хранения, сутки				
	До 5	6 - 16	16 - 30	31 - 60	Свыше 60
Мандарины	0,06	0,04	0,04	0,04	0,03
Апельсины	0,05	0,03	0,03	0,03	0,02
Лимоны	0,07	0,05	0,04	0,03	0,02
Грейпфруты	0,09	0,05	0,04	0,03	0,02

Примечания:

1. Нормы естественной убыли мандаринов, апельсинов, лимонов и грейпфрутов разработаны при хранении на складах плодоовощных баз с искусственным охлаждением и в холодильных камерах.

2. Норма естественной убыли при рефрижерации апельсинов в холодильных камерах составляет 0,05 % за сутки.

3. Норма естественной убыли при фумигации апельсинов бромистым метилом составляет 0,15 % за сутки, но не более 0,3 % за весь цикл обработки, с момента загрузки продукции в камеру и до завершения проветривания после фумигации.

4. Нормы естественной убыли применяются при фактической недостатке плодов при обработке и хранении, установленной по результатам инвентаризации.

5. Расчет естественной убыли плодов при хранении, рефрижерации и фумигации производится следующим образом:

- за время хранения на базе до начала рефрижерации или

фумигации плодов резерв естественной убыли начисляется к сумме среднесуточных остатков по нормам, соответствующим срокам хранения;

- за время рефрижерации и фумигации плодов согласно п.п. 2 и 3 примечания.

50. Нормы

естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при кратковременном хранении на базах, складах разного типа в заготовительных пунктах

Часть 1. Первая климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, % время года			
		Осень	Зима	Весна	Лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,4
	Неохлаждаемые	0,8	0,3	0,3	0,6

Картофель ранний	Охлаждаемые	-	-	-	0,5
	Неохлаждаемые	-	-	-	0,6
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,8	-
	Неохлаждаемые	1,1	0,8	1,0	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - ранние сорта	Охлаждаемые	-	0,8	0,8	1,6
	Неохлаждаемые	-	1,0	1,2	2,0
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,2	0,9	1,1	2,1
	Неохлаждаемые	1,5	1,1	1,4	2,5
Корнеплоды обрезные свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и др.)	Охлаждаемые	0,7	0,5	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,2	0,7	0,8	1,0
Корнеплоды с зеленью (молодые и наращенные)	Охлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,3
	Неохлаждаемые	1,2	0,8	0,8	1,7
Редис	Охлаждаемые	0,6	0,4	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	0,8	0,5	0,9	0,9
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,6	0,3	0,5	0,5
	Неохлаждаемые	0,7	0,4	0,6	0,6
Чеснок	Охлаждаемые	0,5	0,4	0,5	0,7

	Неохлаждаемые	0,5	0,5	0,6	0,9
Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	0,7	0,7	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	0,9	0,9	0,8	1,2
Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревен и др.), бобовые (горох-лопаточки, фасоль-стручки) и пр.	Охлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,3
	Неохлаждаемые	1,8	1,0	1,1	1,7
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	Охлаждаемые	0,5	-	-	0,9
	Неохлаждаемые	0,7	-	-	1,2
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,7	0,4	0,4	0,9
	Неохлаждаемые	0,9	0,5	0,5	1,2
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,9	0,3	0,3	0,8
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,0
Бахчевые арбузы, дыни, тыква)	Охлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,3
	Неохлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,4
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и др.), хурма	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,8
Сливы	Охлаждаемые	0,9	0,7	0,7	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	0,8	0,9	1,2

Прочие косточковые (абрикосы, персики черешни, вишни, кизил и др.), гранаты	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,0	0,8	0,8	1,4
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,6	0,3	0,4	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	-	-	0,4
	Неохлаждаемые	0,3	-	-	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	-	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,4	-	1,4	2,0
Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и др.) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,3	0,4
	Неохлаждаемые	0,5	0,3	0,4	0,5
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	0,9	1,5	1,5
	Неохлаждаемые				

Часть 2. Вторая климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, % время года			
		Осень	Зима	Весна	Лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,4
	Неохлаждаемые	0,8	0,3	0,3	0,6

Картофель ранний	Охлаждаемые	-	-	-	0,5
	Неохлаждаемые	-	-	-	0,6
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,8	-
	Неохлаждаемые	1,1	0,8	1,0	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - ранние сорта	Охлаждаемые	-	0,8	0,8	1,6
	Неохлаждаемые	-	1,0	1,2	2,0
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,2	0,9	1,1	2,1
	Неохлаждаемые	1,5	1,1	1,4	2,5
Корнеплоды обрезные, свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и др.)	Охлаждаемые	0,7	0,5	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,9
Корнеплоды с зеленью (молодые и наращенные)	Охлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,3
	Неохлаждаемые	1,4	0,8	0,8	2,1
Редис	Охлаждаемые	0,6	0,4	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	0,9	0,5	1,0	1,0
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,6	0,3	0,5	0,5
	Неохлаждаемые	0,8	0,5	0,7	0,8
Чеснок	Охлаждаемые	0,5	0,4	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	0,6	0,6	0,7	1,0

Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	0,7	0,7	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	0,9	1,0	1,3
Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревен и др.), бобовые (горох-лопаточки, фасоль-стручки) и пр.	Охлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,3
	Неохлаждаемые	2,0	1,0	1,1	1,9
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	Охлаждаемые	0,6	-	-	0,9
	Неохлаждаемые	1,0	-	-	1,2
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,7	0,4	0,4	0,9
	Неохлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,4
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	1,0	0,4	0,4	1,2
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	1,4	0,6	0,6	1,4
Бахчевые арбузы, дыни, тыква)	Охлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,3
	Неохлаждаемые	0,4	0,4	0,5	0,6
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и др.), хурма	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,8
Сливы	Охлаждаемые	0,9	0,7	0,7	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	1,0	0,8	1,2
Прочие косточковые	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,6	1,2

(абрикосы, персики черешни, вишни, кизил и др.), гранаты	Неохлаждаемые	1,3	0,8	0,8	1,6
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,6	0,3	0,4	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	-	-	0,4
	Неохлаждаемые	0,3	-	-	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	-	1,2	1,4
	Неохлаждаемые	1,4	-	1,4	2,0
Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и др.) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,3	0,4
	Неохлаждаемые	0,5	0,3	0,4	0,6
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	0,9	1,5	1,5

Часть 3. Третья климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, % время года			
		Осень	Зима	Весна	Лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	-
	Неохлаждаемые	1,0	0,3	0,4	-

Картофель ранний	Охлаждаемые	-	-	-	0,5
	Неохлаждаемые	-	-	-	0,9
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,8	-
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,2	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - ранние сорта	Охлаждаемые	-	0,9	1,2	1,4
	Неохлаждаемые	-	1,5	2,2	2,5
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,3	1,0	1,2	2,3
	Неохлаждаемые	1,8	1,5	1,9	2,8
Корнеплоды обрезные свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и др.)	Охлаждаемые	0,8	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,8	0,8	0,9	2,2
Корнеплоды с зеленью (молодые и нарощенные)	Охлаждаемые	1,2	0,8	0,8	1,5
	Неохлаждаемые	1,9	1,0	1,0	3,0
Редис	Охлаждаемые	0,8	0,4	0,8	0,9
	Неохлаждаемые	1,2	0,6	1,2	1,2
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,9	0,4	0,6	0,9
	Неохлаждаемые	1,2	0,6	0,9	1,2
Чеснок	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	1,0	0,7	0,9	1,1
Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	1,0	0,6	1,0	1,3
	Неохлаждаемые	1,4	0,9	1,5	1,8

Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревень и др.), бобовые (горох-лопаточки, фасоль-стручки) и пр.	Охлаждаемые	1,6	0,9	1,0	1,6
	Неохлаждаемые	2,4	1,2	1,4	2,4
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	Охлаждаемые	0,9 0,9	-	-	0,9
	Неохлаждаемые	1,5 1,5	-	-	1,5
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,5	1,0
	Неохлаждаемые	1,5	0,8	0,8	1,8
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,9	0,4	0,4	0,8
	Неохлаждаемые	1,5	0,5	0,5	1,8
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	1,0	0,5	0,5	1,0
	Неохлаждаемые	1,8	0,7	0,7	2,0
Бахчевые культуры: арбузы, дыни, тыква	Охлаждаемые	0,4	0,4	0,5	0,6
	Неохлаждаемые	0,6	0,6	0,9	1,0
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и др.), хурма	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,9	0,3	0,4	1,0
Сливы	Охлаждаемые	1,0	0,7	0,7	1,6
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,0	2,1
Прочие косточковые (абрикосы, персики черешни, вишни,	Охлаждаемые	1,1	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,7	0,9	0,9	2,0

кизил и др.), гранаты					
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,3	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,7	0,5	0,5	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	-	-	0,3
	Неохлаждаемые	0,3	-	-	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	-	1,2	1,5
	Неохлаждаемые	1,6	-	1,6	2,1
Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и др.) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,4	0,4
	Неохлаждаемые	0,6	0,4	0,5	0,6
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,7	1,7

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

51. Нормы

**естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении
на базах и складах разного типа**

Часть 1. Первая климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, % месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусств. охлажд.	1,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
	Без искусств. охлажд.	1,3	0,9	0,7	0,5	0,5	0,5	0,5	0,9	1,1	1,8	2,0	2,5
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен,	С искусств. охлажд.	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-

кольраби, пастернак	Без искусств. охлажд.	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,9	2,0	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусств. охлажд.	2,2	1,3	1,2	0,8	0,7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
	С перес- лойкой песком	1,2	1,0	0,6	0,4	0,3	0,4	0,4	0,6	1,2	-	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,3	1,2	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	2,0	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская среднеспелые	Без искусств. охлажд.	3,3	2,4	1,1	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-

сорта													
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская позднеспелые сорта	С искусст. охлажд.	-	2,3	1,3	1,0	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусств. охлажд.	-	2,8	2,1	1,0	1,0	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольствен- ный	С искусст. охлажд.	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусств. охлажд.	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	2,5
Чеснок	С искусст. охлажд.	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7
	Без искусств. охлажд.	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусств.	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-

	охлажд.												
Яблоки осенних сортов	С искусст. охлажд.	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки зимних сортов	С искусст. охлажд.	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
	Без искусств. охлажд.	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-	-
Груши	С искусст. охлажд.	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,0	1,6	1,4	0,7	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-	-
Виноград	С искусст. охлажд.	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Склады и навесы,	1,4	1,4	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	-

	хранение в таре без полиэти- леновых вкладышей												
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэти- леновыми вклады- шами	0,8	0,8	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	-
Брусника	Склады и навесы, хранение в таре без полиэти- леновых вкладышей	2,0	0,8	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-	2,0
	Склады	1,5	0,3	0,2	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	1,5

	и навесы, хранение в таре с полиэти- леновыми вклады- шами												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Часть 2. Вторая климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август

Картофель	С искусст. охлажд.	1,2	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9	0,8
	Без искусств. охлажд.	1,5	1,1	0,8	0,6	0,6	0,6	0,6	0,9	1,2	1,9	2,1	-
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусст. охлажд.	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-
	Без искусств. охлажд.	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,3	0,9	2,0	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусст. охлажд.	2,2	1,4	1,2	0,8	0,7	0,9	0,9	1,2	1,2	1,2	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
Капуста	Без	-	3,5	2,7	1,4	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-

белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская среднеспелые сорта	искусств. охлажд.												
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская позднеспелые сорта	С искусств. охлажд.	-	2,6	1,6	1,2	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусств. охлажд.	-	3,0	2,3	1,3	1,3	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольствен- ный	С искусств. охлажд.	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусств. охлажд.	1,1	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	1,5
Чеснок	С искусств. охлажд.	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7

	Без искусств. охлажд.	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусств. охлажд.	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки осенних сортов	С искусств. охлажд.	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки зимних сортов	С искусств. охлажд.	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
	Без искусств. охлажд.	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-	-
Груши	С искусств. охлажд.	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
	Без искусств.	2,0	1,6	1,4	0,7	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-	-

	охлажд.												
Виноград	С искусст. охлажд.	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Склады и навесы, хранение в таре без полиэти- леновых вкладышей	1,4	1,4	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	-
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэти- леновыми вклады- шами	0,8	0,8	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	-
Брусника	Склады и навесы, хранение	2,0	0,8	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-	2,0

	в таре без полиэти- леновых вкладышей												
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэти- леновыми вклады- шами	1,5	0,3	0,2	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	1,5

Часть 3. Третья климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусст.	1,6	1,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	0,9	1,0	1,2	1,2	-

	охлажд.												
	Без искусств. охлажд.	1,8	1,6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	1,0	1,4	2,2	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,0	1,0	0,5	0,4	0,4	0,7	1,0	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусст. охлажд.	1,6	1,1	1,0	0,7	0,6	0,7	1,0	1,1	1,1	1,2	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,0	1,3	1,0	0,7	0,6	0,7	1,2	1,8	1,9	2,0	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,5	1,3	0,7	0,5	0,6	0,7	2,3	2,5	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусст. охлажд.	2,3	1,8	1,3	0,8	0,7	1,3	1,4	1,6	1,8	1,9	-	-
	Без искусств. охлажд.	2,5	2,2	1,3	0,8	0,7	1,3	1,6	2,3	2,5	-	-	-
Капуста белокочанная,	Без искусств.	-	4,0	3,8	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-

краснокочанная, савойская, брюссельская среднеспелые сорта	охлажд.												
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская позднеспелые сорта	С искусст. охлажд.	-	3,5	2,3	1,8	1,3	1,3	2,0	-	-	-	-	-
	Без искусств. охлажд.	-	3,8	3,5	2,0	1,4	1,4	2,1	-	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольствен- ный	С искусст. охлажд.	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	1,0	1,3	1,6	1,6	1,8	1,8
	Без искусств. охлажд.	2,0	1,5	1,3	0,7	0,6	0,7	1,1	1,6	2,0	-	-	3,0
Чеснок	С искусст. охлажд.	1,9	1,7	1,2	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	1,7	1,7	2,0
	Без искусств.	3,2	2,1	1,5	1,1	1,1		2,0	2,5	-	-	-	-

	охлажд.												
Тыква	Без искусств. охлажд.	1,5	1,2	0,77	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки осенних сортов	С искусств. охлажд.	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
Яблоки зимних сортов	С искусств. охлажд.	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
Груши	С искусств. охлажд.	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
Виноград	С искусств. охлажд.	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Без искусств. охлажд.	-	-	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	-	-	-	-

Примечания:

1. При хранении корнеплодов в буртах с переслойкой песком естественная убыль не начисляется.
2. При хранении плодов в холодильных камерах с регулируемой газовой средой естественная убыль начисляется по

нормам, утвержденным для складов с охлаждением, со снижением на 15 %.

3. В третьей климатической группе при хранении плодов в складах без искусственного охлаждения естественная убыль начисляется по нормам, установленным для складов с искусственным охлаждением.

4. При хранении картофеля, овощей и плодов в районах Крайнего Севера применяются нормы, установленные для складов без искусственного охлаждения в холодной зоне с надбавкой в процентах:

- для картофеля, свеклы и чеснока – 20 %;
- лука – 30 %;
- яблок – 40 %;
- начиная с декабря для моркови – 30 % и груш – 40 %.

5. К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относится: Нарынская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует умеренному макроклиматическому району) относятся: Иссык-Кульская, Чуйская и Таласская области.

К 3-й климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Баткенская, Джалал-Абадская и Ошская области.

52. Нормы

естественной убыли замороженных плодов, ягод и овощей при хранении

В процентах (к массе продукции, заложенной на хранение)

Вид продукции	Продолжительность хранения, мес.						
	1	2	3	4	5	6	7
В полиэтиленовых мешках или ящичных поддонах с полиэтиленовыми вкладышами							
Плоды косточковые: абрикосы, алыча, вишня, слива	0,14	0,2	0,25	0,29	0,33	0,36	0,39
Плоды семечковые: яблоки, груши, рябина черноплодная	0,11	0,17	0,22	0,26	0,3	0,33	0,37
Ягоды							
Красная и черная смородина, калина, облепиха, крыжовник	0,12	0,18	0,23	0,28	0,32	0,35	0,39
Земляника и клубника	0,17	0,22	0,26	0,3	0,32	0,35	0,37
Овощи целые: томаты, перец сладкий, кукуруза в початках	0,12	0,18	0,24	0,28	0,32	0,36	0,4
Овощи резанные: морковь, кабачки	0,22	0,29	0,34	0,39	0,42	0,46	0,49

В ящичных поддонах с вкладышем из оберточной бумаги							
Плоды косточковые: алыча, вишня, слива	0,43	0,75	1,05	1,33	1,59	1,85	2,1
Овощи целые: томаты, перец сладкий, кукуруза в початках, кабачки	0,27	0,57	0,89	1,22	1,56	1,9	2,25
Резанная морковь	0,44	0,8	1,13	1,45	1,76	2,06	2,35
В ящичных поддонах с брезентовыми вкладышами							
Ягоды: калина, черноплодная рябина	0,22	0,36	0,48	0,59	0,69	0,78	0,87
В деревянных ящиках							
Плоды косточковые: вишня, слива	0,26	0,4	0,52	0,63	0,73	0,82	0,9
Плоды семечковые: яблоки, груши, черноплодная рябина	0,26	0,42	0,55	0,66	0,77	0,87	0,97
Ягоды							
Красная и черная смородина, крыжовник	0,25	0,4	0,53	0,65	0,77	0,87	0,97
Земляника и клубника	0,31	0,55	0,77	0,98	1,18	1,37	1,55
Облепиха	0,49	0,97	1,46	1,94	2,42	2,9	3,38

В деревянных ящиках, выстланных полиэтиленовой пленкой							
Ягоды и облепиха	0,26	0,48	0,69	0,9	1,1	1,3	1,5
В потребительской и транспортной таре (пачки из картона вместимостью 0,5 - 1 кг и транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем)							
Виноград	0,28	0,48	0,66	0,82	0,97	1,11	1,25
В потребительской и транспортной таре (пачки из картона вместимостью 0,5 - 1 кг и транспортная гофротара без вкладыша)							
Виноград	0,41	0,78	1,15	1,51	1,86	2,22	2,56
Транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем вместимостью 7 - 8 кг							
Виноград	0,15	0,26	0,36	0,45	0,54	0,62	0,7
Транспортная гофротара без вкладыша вместимостью 7 - 8 кг							
Виноград	1,2	1,9	2,55	3,1	3,61	4,09	4,54

Примечания:

1. Исчисление естественной убыли массы замороженной плодовоовощной 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, 27 декабря - 394 кг. Продолжительность хранения смородины составила 4 полных месяца и 5 дней 5-го месяца для первой части и 4 полных месяца и 12 дней 5-го месяца - для второй части партии. При норме убыли за 4 месяца хранения - 0,65 % и за 5 месяцев - 0,77 % естественная убыль в пределах норм составляет:

$$(0,65 + 5 \times (0,77 - 0,65)/30)) \times 600/100 + (0,65 + 12 \times (0,77 - 0,65)/30) \times (400 - 4,04)/100 = 4,04 + 2,76 = 6,8 \text{ кг.}$$

Фактические потери - 6 кг (1000 - 600 - 394).

С материально ответственного лица списывается недостача замороженной черной смородины в количестве 6 кг, т.е. в размере фактической недостачи.

2. При сортовом способе хранения и учете быстрозамороженной плодоовощной продукции нормы естественной убыли применяются к среднему остатку товара за период хранения.

При краткосрочном (до 1 месяца) хранении исчисляется среднесуточный остаток товаров.

При сроке хранения, составляющим 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.

53. Нормы

потерь от боя стеклянной тары с пищевыми продуктами на складах, базах, в розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания

Наименование товара	Вид транспортной тары	Нормы потерь, %	
		На складах и базах оптовых и розничных предприятий и предприятий общественного питания	В розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания
Спирт питьевой, водка, ром, виски	Ящики дощатые, полиэтиленовые и тара- оборудование	0,02	0,02
	Ящики из гофрокартона	0,02	0,04
Вина, коньяки, ликероводочные товары	Ящики дощатые, полиэтиленовые и тара- оборудование	0,02	0,02
	Ящики из гофрокартона	0,02	0,04
Пиво и безалкогольные напитки	Все виды	0,02	0,04
Минеральная вода	Ящики дощатые, полиэтиленовые и из гофрокартона	0,03	0,04
	Тара- оборудование	0,07	0,15
	Без тары навалом	0,29	-

	в штабелях		
Консервы плодоовощные (варенье, джем, компоты, повидло, соки, соусы), рыбные, мясные, маринады, соленья, томат- паста, томат-пюре, майонез	Все виды	0,03	0,07
Растительное масло, молоко, молочные товары, экстракты, сироп, уксус, хрен, горчица и пр. пищевые товары в стеклянной 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 предприятиях 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 предприятий и предприятий общественного питания - от полученного и отпущенного количества товаров в стеклянной таре, деленного на два (отдельно по каждому наименованию товара); в розничных торговых предприятиях и предприятиях 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.