СОДЕРЖАНИЕ:

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc262941155)

[1. ХАРАТЕРИСТИКА СЛАДСКОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 4](#_Toc262941156)

[Устройство склада, его характеристика 4](#_Toc262941157)

[Оборудование, применяемое на складе 5](#_Toc262941158)

[2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА 6](#_Toc262941159)

[Приемка товаров 6](#_Toc262941160)

[Технология размещения, укладки и хранения товаров 7](#_Toc262941161)

[Организация отпуска товаров со склада 8](#_Toc262941162)

[Порядок учета материальных ценностей на складе 9](#_Toc262941163)

[3. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА НА СКЛАДЕ 10](#_Toc262941164)

ВВЕДЕНИЕ

Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова. Это объясняется тем, что в разных логистических процессах склады выполняют схожие функции: временное размещение и хранение материальных запасов; преобразование материальных потоков; обеспечение логистического сервиса в системе обслуживания. Однако организация работы на конкретном складе имеет ряд особенностей, которые зависят как от размера склада, так и от его предназначения. Организация работ в огромных складских комплексах будет совсем не приемлема на маленьком узкоспециализированном складе. Грузоперевозка, складирование и хранение продовольственного товара требует другого подхода, чем те же операции но по отношению к промышленной продукции.

Структура продовольственного склада имеет целый ряд особенностей, которые нужно обязательно учитывать для достижения эффективной работы склада. Склад продовольствия характеризуется большим товарооборотом и более широкой номенклатурой.

В данной работе была рассмотрена организация работы на складе магазина розничной торговли МАГАЗИН.

Рассмотрены основные аспекты работы склада.

1. ХАРАТЕРИСТИКА СЛАДСКОГО ПРЕДПРИЯТИЯ МАГАЗИН

**Краткая характеристика предприятия**

Устройство склада, его характеристика

Склад предприятия МАГАЗИН располагается по адресу:, и непосредственно связан с магазином розничной торговли. Магазин МАГАЗИН занимается в основном розничной торговлей продовольственных товаров, но так же имеет в ассортименте и промышленные товары, и товары бытовой химии и товары первой необходимости. Товарный ассортимент здесь составляет более тысяч наименований и очень сильно колеблется по своему структурному содержанию. Комбинированный универсальный торговый комплекс включает в себя разные, не связанные между собой группы товаров (например, бытовая химия, продукты питания, медицинские товары и т.д.).

 В магазине склад делится на помещения для хранения товаров (по принципу товарного соседства), помещения для хранения тары и инвентаря. Особенностью складского хозяйства является то, что под роль склада здесь отводиться не только отдельная отгороженная площадь, но и часть самого магазина, где товар располагается в торговом зале сразу по прибытии от поставщика.

Поступление товара – один из первых этапов в логистической цепи. Здесь существуют два метода доставки: доставка товаров силами и средствами поставщика на основе заявки предприятий и доставка товаров самим предприятием собственным или привлеченным транспортом. Частота завоза зависит от: предельных сроков реализации, среднего объема продаж, размера установленных неснижаемых товарных запасов, емкости подсобных помещений, оборудования в торговом зале, минимальной нормы доставки и других. Частота завоза и количество заказываемых товаров определяется количеством товаров находящихся непосредственно в торговом зале или на складе магазина.

Доставка товаров осуществляется на основании следующих документов:

* заявки;
* путевого листа;
* товарно-транспортной накладной;
* счета-фактуры;
* упаковочного листа;
* спецификации.

Все отношения между поставщиками и предприятием МАГАЗИН регулируются заключенными между ними договорными обязательствами.

Оборудование, применяемое на складе

На складе магазина МАГАЗИН широко используются поддоны, многооборотная тара, универсальные и специализированные стеллажи, контейнеры. Это оборудование применяется непосредственно для хранения товаров.

К оборудованию для упаковки и фасовки товаров относят весы различных типов, передвижные тележки.

В качестве подъемно-транспортного оборудования на складе применяется наклонный подъемник массой не более 300 кг., 2 вертикальных подъемника массой не более 400 кг.

На складе и в самом магазине МАГАЗИН используются следующие виды оборудования:

1. торговый инвентарь – приспособления, инструменты, приборы, применяемые для показа и обработки товаров в процессе обслуживания покупателей, а также различные хозяйственные операции;
2. торговое холодильное оборудование – охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, выкладки и продажи скоропортящихся товаров: холодильные шкафы, холодильные витрины, холодильные прилавки;
3. торгово-измерительное оборудование – весы электронные (масса не более 15 кг.);
4. контрольно-кассовое оборудование;

В магазине также используется привлеченное оборудование поставщиков: холодильные шкафы (Coca-Cola, Pepsi, Sprite), различные стеллажи и полочки (Nestle, Nescafe, Lays), которые можно рассматривать как внутри магазинную рекламу.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА

Приемка товаров

Приемка товаров на склад является важной составной частью технологического процесса. Она осуществляется материально ответственными лицами в соответствии с внутренними правилами «приемка товаров в магазин». Она осуществляется материально ответственными лицами в соответствии с этими правилами.

Товары в магазине принимаются по количеству и качеству. В зависимости от способа доставки и упаковки товара определяется технология приемки. Приемка товаров по количеству производится путем сопоставления данных сопроводительных и транспортных документов (товарно-транспортных накладных, счетов-фактур, спецификаций, упаковочных ярлыков, описей и др.) с фактическим наличием товаров. Если товар доставлен в исправной таре, кроме проверки массы брутто, количества тарных мест, наличия маркировки, магазин вправе потребовать вскрытия тары и проверки массы нетто и количества единиц в каждом месте.

Приемка по качеству осуществляется в соответствии с требованиями стандартов, технических условий, договоров, а также по сопроводительным документам, удостоверяющим качество (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве, ветеринарные свидетельства и т. д.). Не подлежат приемке товары с истекшим сроком годности, хранения (реализации); товары, подлежащие обязательной сертификации, государственной гигиенической регламентации и регистрации, но не прошедшие ее в установленном порядке. При обнаружении несоответствия качества требованиям нормативных и сопроводительных документов магазин обязан приемку приостановить, обеспечить условия хранения, предотвращающие ухудшение качества. Необходимо изолировать поступивший товар от имеющихся в магазине однородных товаров.

Как правило, приемка товаров в магазине осуществляется работниками магазина (оператор и старший кассир) в одностороннем порядке.

О выявлении недостачи или не соответствии товара составляется акт за подписями лиц, принимавших товар. Магазин обязан по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, (по остальным в зависимости от условий договора) направить поставщику по средству срочной связи вызов-уведомление. В нем указываются наименование товара, номер товарно-транспортной накладной, характер недостачи, состояние пломб, а также количество недостающего товара.

Технология размещения, укладки и хранения товаров

Принятые по количеству и качеству товары перемещают в зоны хранения для создания необходимого размера товарных запасов. Данная технологическая операция обеспечивает выполнение последующих функций технологического процесса, связанных с организацией рациональной технологии продажи товаров.

Товары хранятся на складах и непосредственно в торговом зале. Товары, поступающие в таре-оборудовании, могут поступать из мест приемки непосредственно в торговый зал для размещения их на местах продажи.

Задачами торговых работников по организации процесса хранения являются:

* обеспечение количественной и качественной сохранности товаров с наименьшими потерями;
* создание оптимальных условий для быстрого и четкого выполнения торгово-технологических процессов;
* эффективное использование площади хранения и емкости торгово-технологического оборудования.

Реализация этих задач зависит от ряда факторов: наличия и состояния материально-технической базы; уровня организации технологического процесса магазина и профессиональных знаний работников, занятых в технологическом процессе хранения товаров.

Последний фактор имеет особое значение, так как технологический процесс хранения в магазине имеет свои характерные особенности:

* хранение сравнительно небольших партий (в торговом зале - в распакованном виде);
* необходимость обеспечения разных условий хранения для товаров различных товарных групп;
* быстрая обновляемость запасов.

Ответственность за правильное хранение товаров несут материально ответственные лица, которыми являются оператор и продавцы (хранение рабочего запаса).

Процесс хранения товаров в магазинах состоит из четырех основных операций:

* размещение на хранение;
* укладка в местах хранения;
* создание оптимальных условий хранения;
* текущий учет в процессе хранения.

Товары, поступившие от поставщика в таре-оборудовании и подлежащие хранению непродолжительное время, размещают в этой же таре-оборудовании.

Пакетированные товары хранят на поддонах и подтоварниках, товары в промышленной таре - на стеллажах и подтоварниках.

Важным принципом хранения является соблюдение правил товарного соседства с учетом физико-химических и биологических свойств товаров и установленных сроков реализации. За каждой товарной группой в кладовых закрепляются постоянные места хранения (площадки, стеллажи, полки, ячейки). Адресность хранения обеспечивает оперативное управление товарными запасами и соблюдение очередности продажи с учетом времени хранения товаров в магазине и установленных сроков реализации.

Технология хранения предполагает использование оптимальных способов укладки товаров с позиций эффективного использования отведенных площадей и торгово-технологического оборудования, создания удобств в работе с товарами и контроля за их состоянием и перемещением, предохранения от повреждений. На складе используется стеллажный и штабельный способы укладки товаров.

Гарантом сохранности качества товаров является соблюдение режима хранения, от которого зависят схема размещения товара на складе и установление товарного соседства. На складе должен быть обеспечен постоянный контроль за поддержанием оптимальной температуры и влажности воздуха. Регулирование температурно-влажностного режима осуществляется с помощью вентиляции, отопления, холодильных установок.

Складские операции требуют значительных трудовых затрат, снижение которых во многом зависит от выбора механизации и автоматизации технологического процесса.

Организация отпуска товаров со склада

Со склада товар поступает в торговый зал, иногда, как уже говорилось выше, приходящий товар непосредственно сразу поступает в торговый зал, минуя склад. Торговый зал и помещения склада являются в данном случае единой складской системой, склад служит лишь перевалочным пунктом в цепи магазин – покупатель. Транспортировка товара из помещения склада в торговый зал отдельно не документируется, регулирует этот процесс старший смены и оператор, они следят за пополняемостью запасов в торговом зале и в случае необходимости доставляют товар из складских помещений.

Списание товара происходит автоматически непосредственно на кассе магазина при покупке товара. Этот процесс полностью автоматизирован и не требует дополнительных действий.

Порядок учета материальных ценностей на складе

Все хозяйственно-складские операции, проводимые организацией, оформляются соответствующими документами – документируется. Эти документы являются первичными документами, на основании которых ведется складской и бухгалтерский учет. Этот процесс на предприятии полностью компьютеризирован, здесь применяется программа «», в которой ведется весь товарно-материальный учет и отслеживается перемещение материальных ценностей. Ввод данных по складу осуществляется на основании первичных документов счет, счет-накладная и счет-заказ (Arve, Arve-Saateleht, Tellimus-Arve).

Списание товара происходит автоматически непосредственно на кассе магазина при покупке товара. Этот процесс полностью автоматизирован и не требует дополнительных действий.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА НА СКЛАДЕ

В магазине МАГАЗИН осуществляется только розничная торговля. В этом магазине используется метод самообслуживания, поэтому, как уже не раз отмечалось, в данном случае складское помещение не рассматривается отдельно как склад, а лишь в комплексе с торговым залом магазина. Поэтому все трудовые процессы выполняемые работниками торговых организаций взаимосвязаны. Организационная структура магазина МАГАЗИН представлена на рисунке.

ДИРЕКТОР МАГАЗИНА

ЗАВЕДУЮЩИЙ МАГАЗИНА

ОПЕРАТОР

СТАРШИЙ СМЕНЫ

РАБОТНИКИ ЗАЛА

Грузчики

Тех.персонал

СТАРШИЕ КАССИРЫ

КАССИРЫ

Рисунок

Организационная структура магазина МАГАЗИН

Заведующий магазина осуществляет следующие обязанности:

* Определяет требования к материальным ресурсам, а также соответствие их качества стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.
* Принимает участие в определении соответствия проектов планов материально-технического обеспечения планам производства, в контроле за выполнением договорных обязательств, поступления и реализации фондов на сырьё, материалы, топливо, оборудование, в подготовке данных для составления претензий на поставленные некачественные товарно-материальные ценности и ответов на претензии закзчиков.
* Следит за наличием материальных ресурсов и готовой продукции на складах, осуществляет связь с поставщиками и потребителями, своевременно оформляет документы на отгрузку продукции в соответствии с планом.
* Участвует в разработке и внедрении стандартов организации по материально-техническому обеспечению, сбыту, контролю качества продукции, организации транспортировки и хранения сырья, материалов, энергии, оборудования и готовых изделий.

Оператор осуществляет следующие обязанности

Ведёт оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контролирует своевременность отгрузки возвратной тары, а в необходимых случаях ведет розыск не поступивших грузов.

Участвует в проведении инвентаризации, изучает причины образования излишних сверх нормативных материальных ресурсом и «неликвидов», принимает меры по их реализации.

Контролирует соблюдение правил хранения товарно-материальных ценностей на складах, подготовку готовых изделий к отправки потребителям, оформляет необходимые документы связанные с поставкой и реализацией продукции, составляет отчетность по установленным формам .

Старший кассир выполняет следующие обязанности:

* Осуществляет продажу товаров, консультирует покупателей о свойствах товаров и качестве продаваемых товаров.
* Подготавливает рабочее место, проверяет наличие и исправность торгово-технологического оборудования, наличие инвентаря и упаковочного материала.
* Получает товар со склада.
* Определяет качество товаров по органолептическим признакам.
* Составляет заявки на ремонт оборудования.
* Оформляет оконные витрины и информацию о товарах, имеющихся в продаже.
* Участвует в проведении инвентаризации.
* Оформляет товарно-транспортные накладные и составляет товарный отчет, акты на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточные акты при передаче материальных ценностей.
* Участвует в разрешении спорных вопросов с покупателями в соответствие представителей администрации.
* Руководит работой продавцов более низкой категории и учеников.