

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра материаловедения, технологии  
и управления качеством

**ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ ПРИЕМКИ, ХРАНЕНИЯ И МАРКИРОВКИ  
ПРОДУКЦИИ В ООО «НИКА»**

**АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ**

студентки 5 курса 5001 группы  
направления 27.03.02 «Управление качеством»  
института физики

Корчиной Алины Алексеевны

Научный руководитель,  
зав. кафедрой, д.ф.-м.н.,  
профессор

\_\_\_\_\_  
должность, уч. степень, уч. звание

\_\_\_\_\_  
подпись, дата

С.Б. Вениг

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

Зав. кафедрой,  
д.ф.-м.н., профессор

\_\_\_\_\_  
должность, уч. степень, уч. звание

\_\_\_\_\_  
подпись, дата

С.Б. Вениг

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

Саратов 2024

**Введение.** На данном этапе развития общества и становления рыночных отношений большинство организаций сталкиваются с конкуренцией. Чтобы организация могла не только существовать, но и приносить доход необходимо постоянно совершенствовать и улучшать внутренние процессы для привлечения новых клиентов и заинтересованных сторон.

Большое значение в организации торгового типа имеет качество предоставляемого для потребителя продукта и процессный подход организации торговли товара. Одним из основ качества является правильно организованный процесс приема товара, его маркировка и хранение. Для правильной приемки и хранения необходимо документировать каждый из процессов. В этом случае в организации должны существовать нормативные документы, на основании которых работники могут осуществлять прием и хранение товара.

Во многих организациях документировано, не закреплена или же выстроен неправильно процесс приемки, маркировки, и хранения в связи с этим возникают проблемы с просрочкой товара или снижением его качества. Именно по этой причине тема представленной дипломной работы является актуальной и значимой.

Цель дипломной работы заключалась в анализе организации процессов приемки, маркировки и хранения продукции в организации ООО «Ника», которая занимается торговлей рыбной продукцией.

Достижение цели обеспечивалось решением следующих задач:

- рассмотрение основных понятий и определений в сфере приема товаров, его маркировке и хранении;
- анализ основных правил при приемке, маркировке и организации хранения товаров;
- рассмотрение основных этапов проведения приемки товаров, рассмотрение основных этапов организации хранения товара;
- поиск и анализ основных нормативных документов, которые позволяют проводить приемку товара, организовывать его хранение и обеспечивать правильную маркировку продукции;

- анализ организации приёма, маркировки и хранения товаров в ООО «Ника»;
- разработка рекомендаций по улучшению процесса приема и хранения товара.

### **Основное содержание работы**

#### **Теоретические основы при приеме, хранении и маркировке товаров.**

#### **Основные понятия и определения в сфере приёмки, маркировки и хранения товара.**

*Приемка продукции* – это процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в стандартах, конструкторской документации, технических условиях, договоре на поставку и оформление соответствующих документов [1].

*Маркировка* – это нанесение условных знаков, букв, цифр, графических знаков или надписей на товаре, с целью его дальнейшей идентификации (сопоставления), указания его свойств и характеристик [2].

*Срок хранения* – это период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению [2].

*Срок годности* – это период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению [3].

*Срок реализации* – это период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю [3].

*Условия хранения (транспортирования)* – совокупность видов и значений внешних воздействующих факторов, влияющих на продукт в процессе его хранения (транспортирования) [4].

#### **Основные виды приема товара от поставщиков.**

Порядок приема товара имеет определенную разновидность. Прием товара может быть [5]:

- по количеству;

- *по качеству.*

При этом прием товара может происходить сразу как по качеству, так и по количеству.

### **Основные этапы проведения процесса приемки товара.**

К основным этапам проведения приема товара относят:

1. *проверка количества товара;*
2. *проверка качества товара;*
3. *согласование расхождений (при их наличии);*
4. *маркировка;*
5. *распределение по местам хранения.*

### **Маркировка товара.**

Маркировка является универсальным инструментом, как для поставщика, так и для потребителя, а также конечного покупателя продукции. Маркировка позволяет [6]:

- повысить качество товаров для конечного потребителя;
- защитить рынок от нечестной конкуренции;
- вывести продавцов из теневой экономики;
- избавиться от контрафактной продукции.

### **Этапы маркировки товара.**

В большинстве случаев в маркировке задействованы все участники рынка, поэтому весь процесс можно поделить на три этапа.

Этап 1. Производители и импортёры размещают маркировочные штрих-коды на товарах.

Этап 2. Поставщики сверяют маркировку, регистрируют закупку и продажу товара розничным продавцам.

Этап 3. Розничные продавцы сверяют маркировку, регистрируют закупку и продажу конечному потребителю.

Отслеживание движение товара по маркировке представлено на рисунке 1.



Рисунок 1 – Этапы маркировки товара

### **Виды маркировки.**

Для маркировки товара используют такие виды маркировки как:

- *производственная маркировка;*
- *товарная маркировка.*

*Производственная* – маркировка наносится предприятием изготовителем, на свою продукцию которую производит и выпускает. Производственная маркировка может наноситься на этикетки, вкладыши, ярлыки, бирки, клеммы, штампы.

*Товарные маркировки* – это товарные и кассовые чеки, ценники.

### **Основные правила при маркировке товара.**

Изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информацию для потребителя представляют непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов. Текст информации для потребителя наносят на русском языке.

### **Документы, регламентирующие процесс маркировки товара**

В общем виде процесс маркировки на законодательном уровне регулируют сразу несколько нормативных документов.

1. Распоряжение Правительства РФ от 28.12.2018 № 2963 р утвердило Концепцию создания и функционирования системы маркировки. Концепция определяет цели, задачи и принципы, требования к маркировке товаров [7].

2. Федеральный закон от 25.12.2018 № 488 ФЗ ввел следующие понятия: код маркировки, товары, подлежащие обязательной маркировке, участники оборота товаров, средства идентификации. Также в документе описан порядок доступа к системе мониторинга и обязанности участников оборота [8].

3. В распоряжение Правительства РФ от 28.04.2018 № 791 р утверждено, что каждый товар необходимо маркировать уникальным кодом, а данные, которые передают участники оборота, будут храниться в единой информационной системе [9].

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевой продукции в части ее маркировки [10].

5. ГОСТ Р 51074-2003 стандарт распространяется на пищевые продукты отечественного и зарубежного производства, фасованные в потребительскую тару, реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле. В стандарте также представлены основные правила маркировки продукции [1].

#### **Хранение товара.**

*Хранение товаров* – процесс размещения товара в складском помещении, содержание и уход за ним в целях обеспечения его качества и количества [11].

Организацию склада нужно адаптировать к конкретному предприятию или организации. Именно от его специфики зависит подход к обустройству складского пространства и выбору правильного технологического оборудования. Для оптимальной организации хранения товаров на складе нужно учесть множество параметров: объем складского помещения, характер и назначение хранимых товаров, возможность использования погрузочно-разгрузочной техники.

**Улучшение процесса приемки товара, маркировки и хранения товара.**

**Анализ процесса приемки товара в организации ООО «Ника».**

Рассматриваемая организация ООО «Ника» занимается розничной продажей рыбной продукции, а так же выполняет функции заведения общественного питания, а именно ресторан-магазин «Моремания». Посетители могут, как воспользоваться услугами ресторана, так и купить сырую продукцию или готовые блюда на вынос. Помимо этого организация владеет двумя заводами в городе Красная Пахра и Санкт-Петербург. На заводе в городе Красная Праха происходит полная подготовка к отправлению товаров по магазинам розничной торговли города Москвы. На заводе есть собственные лаборатории и отделы контроля качества [12].

Для поставки определенного товара от поставщика представитель организации ООО «Ника» формирует в базе поставщиков заказ. В заказ включаются необходимые продукты. После этого поставщик продукции собирает сформированный заказ и производит доставку. Вся документация ведется в системе «1С».

Процесс приемки товара в организации розничной торговли рыбной продукции происходит с представителями ООО «Ника». Это позволяет экономить время при приеме товара при этом продукт остается свежим из-за скорости приема. Товар поступает от поставщика (т.е. завода изготовителя).

Внешние поставщики поставляют такие продукты как:

- напитки;
- овощи и фрукты;
- молочные продукты.

Внутренние поставщики поставляют только рыбную продукцию.

Поставщики выбираются на основании предоставления выгодных предложений и оптимальных вариантов перепродажи продукции.

Транспортировка продукции происходит путем доставки фурами. Водитель сразу доставляет продукцию с дебаркадера в помещение приемки товара, при этом, водитель может доставлять продукцию, как днем, так и в ночное время суток. Весь процесс выгрузки товара происходит под камерами видеофиксации. Поставщик доставляет товар опираясь на стандарт ГОСТ Р

51074-2003. Помимо этого, процесс приема рыбной продукции происходит на основании ГОСТ 31339-2006 [13].

### **Достоинства и недостатки процесса приёмки товара.**

К достоинствам процесса приема товара следует отнести следующее:

- ускоренный процесс приема;
- электронное формирование и согласование заказа;
- открытость процесса для каждого из участников;
- отсутствие нарушений сроков оплаты продукции от поставщика;
- приемка товара по качеству и количеству.

К недостаткам можно отнести следующее:

- отсутствие регламентирующей инструкции, благодаря которой происходит процесс приемки;
- отсутствие представителя службы качества на приемке товара.

### **Анализ процесса маркировки товара.**

Маркировка товаров происходит уже в процессе приема товара, т.е. товар поступает уже с готовой маркировкой (рисунок 2).



Рисунок 2 – Маркировка товара

Поставщик полностью несет ответственность за содержание маркировки



на товаре. При этом в случае необходимости, маркировку наклеивают уже в самом кафе. Например, когда разделяют морепродукт и выставляют на прилавок уже в индивидуальной упаковке и с соблюдением всех санитарных норм и норм хранения (рисунки 3 и 4).



Рисунок 3 – Маркировка товара внутренним поставщиком

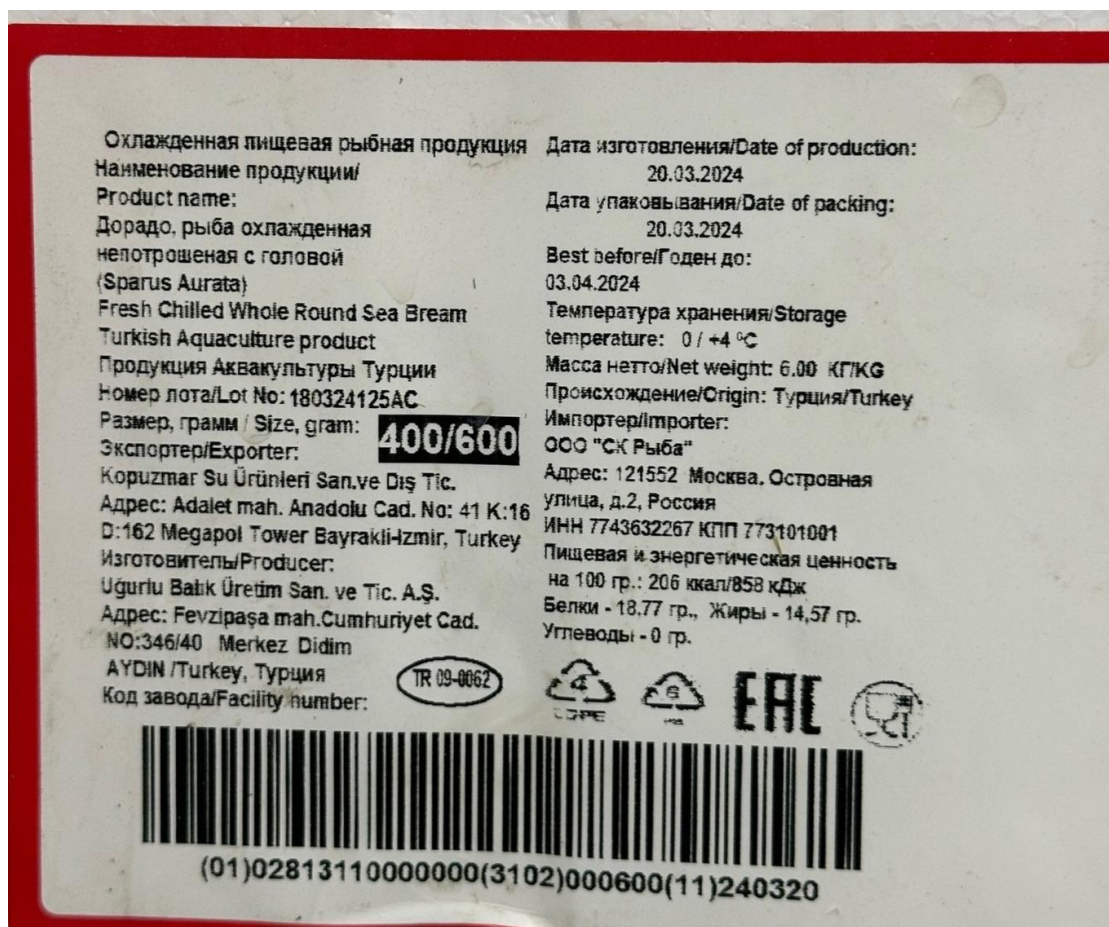


Рисунок 4 – Маркировка товара внутренним поставщиком

Как видно по рисункам 3, 4 маркировка товара содержит:

- штрих-код товара;
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя;
- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- условия хранения пищевых продуктов;
- срок годности;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов.

На маркировках (рисунки 3-4) содержатся такие знаки соответствия как:

- ЕАС-знак соответствия требованиям Таможенного Союза;
- Знак полной безопасности для человека;
- Знак, что пластиковые изделия или упаковку, можно переработать промышленным способом [14].

Следует отметить, что процесс маркировки и сама маркировка полностью соответствует требованиям Постановления Правительства № 515 от 26 апреля 2019 года [15].

#### **Достоинства и недостатки системы маркировки.**

К достоинствам процесса маркировки можно отнести следующее:

- наличие на маркировке всей регламентируемой информации;
- возможность отслеживания товара при помощи маркировки, у поставщика, в самом кафе и на заводах;
- маркировка товара присутствует на каждом из мест хранения продукции;
- соответствие требованиям Постановления Правительства № 515 от 26

апреля 2019 года [16].

К недостаткам следует отнести отсутствие регламентируемого документа внутри организации, который позволяет оптимизировать и ускорить работу организации в области маркировки продукта.

### **Организация процесса хранения товара.**

После приема и маркировки товара готовую продукцию помещают на склад и в холодильные камеры. Хранение рыбной продукции осуществляется в соответствии с ГОСТ 814-2019 [16]. Хранение фруктов, овощей и грибов осуществляется в соответствии с ГОСТ 13799-2016 [17].

Холодильные камеры организованы таким способом, что соблюдается товарное соседство и наличие индивидуальной упаковки. Во всех холодильных камерах выставляется оптимальная и соответствующая ГОСТ 814-2019 и ГОСТ 13799-2016 температура.

Покупателям поступают продукты с соответствующей маркировкой и в индивидуальной упаковке, в холодильниках выставляется температурный режим. Покупать может сам взять необходимый товар и оплатить его на кассе.

### **Достоинства и недостатки организации процесса хранения продукции.**

К достоинствам организации процесса хранения продукции можно отнести следующее:

- хранение товара полностью соответствует требованиям ГОСТ 814-2019 и ГОСТ 13799-2016;
- наличие индивидуальной упаковки продуктов;
- использование при хранении и продаже холодильных камер открытого типа, т.е. покупатель имеет возможность визуально оценить товар перед покупкой;
- соблюдение товарного соседства при хранении;

К недостаткам организации процесса хранения продукции можно отнести следующее:

- отсутствие регламентируемого документа внутри организации, который

позволяет оптимизировать процесс хранения продукта.

### **Разработка нормативных документов для проведения процессов анализа и выявления достоинств и недостатков процессов.**

После проведения анализа процессов приемки, маркировки и хранения продукции был выявлен ряд достоинств и недостатков процессов. В связи с этим предлагается создать регламентирующий документ, который позволит улучшить качество процессов и оптимизировать работу сотрудников кафе-магазина «Моремания».

Документ должен представлять собой инструкцию, в которой описаны обязанности ответственных лиц, порядок приемки товаров, порядок маркировки товара и организация хранения продукции.

Разработанная инструкция состоит из 4 разделов и одного приложения. Раздел 1 направлен на пояснение общих положений инструкции и цель ее создания.

Целью создания инструкции по проведению приемке, маркировке и хранению продукции является минимизация рисков поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции в организацию ООО «Ника», а конкретнее ресторан-магазин «Моремания», а также для прослеживания сроков хранения, реализации продажи и качественного хранения продукции.

Раздел 2 состоит из 5 подразделов. Подраздел 2.1 регламентирует обязанности ответственных лиц при приемке продукции. Подраздел 2.2 инструкции регулирует порядок приемки продукции, как по качеству, так и по количеству, при этом описаны действия ответственного лица в каждом виде приемки. Подразделы 2.3, 2.4 и 2.5 регламентируют процесс приемки продукции для отдельных видов продукции: рыбных изделий, овощей, фруктов и напитков.

Раздел 3 инструкции посвящен процессу маркировки продукции. Раздел состоит из двух подразделов и дает пояснение по содержанию маркировки для отдельных видов продукции.

Раздел 4 касается процесса организации хранения продукции после е

приемки и проверки маркировки. Раздел включает в себя 3 подраздела.

К разработанной инструкции для оформления возврата товара был сформирован форма акта несоответствия продукции. В акт включения вся необходимая информация для возврата продукции.

### **Заключение.**

1. Выполнен поиск и анализ основных терминов и определений, которые касаются процесса приемки, хранения и маркировки товара. Рассмотрены такие понятия как: пищевой продукт, приемка продукции, партия продукции, срок хранения, условия хранения, маркировка и т.д.

2. Выделены основные виды приемки товара:

приемка товара по качеству;

приемка товара по количеству.

3. Проанализированы основные этапы проведения процесса приемки товара:

- проверка количества товара;

- проверка качества товара;

- согласование расхождений (при их наличии);

- маркировка;

- распределение по местам хранения.

4. Рассмотрены основные три основных этапа маркировки товара и виды маркировки товара.

5. Рассмотрены особенности хранения товара на складе.

6. Проведен анализ процессов приемки, хранения и маркировки товара в организации ООО «Ника», а именно в сети ресторанов розничной торговли морепродуктами «Моремания».

7. В процессе анализа выявлены достоинства и недостатки процессов приемки, хранения и маркировки товара. Среди основных недостатков выделено отсутствие регламентирующего документа, который позволяет оптимизировать и улучшить работу ресторанов.

8. Предложены рекомендации по улучшению процесса приемки,

маркировки и хранению товаров.

9. Разработана инструкция и акт несоответствия, которая позволяет более качественно организовывать процессы приемки, маркировки и хранения продукции.

### **Список использованных источников**

1 ГОСТ 15.309-1998. Системы разработки и постановки продукции на производство. Испытания и приемка выпускаемой продукции. Основные положения – М. : Стандартинформ, 2008. – 13 с.

2 ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М. : Стандартинформ, 2006. – 25 с.

3 Маркировка. Что нужно знать потребителю и продавцу [Электронный ресурс] // Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://72.rospotrebнадзор.ru/content/465/74447/> (дата обращения: 02.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4 ГОСТ Р 51908-2002. Общие требования к машинам, приборам и другим техническим изделиям в части условий хранения и транспортирования – М. : Стандартинформ, 2020. – 24 с.

5 Приемка товара по количеству и качеству: порядок, сроки, правила [Электронный ресурс] // Сбис [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: [https://sbis.ru/articles/retail/priemka\\_tovarov\\_po\\_kolichestvu\\_i\\_kachestvu](https://sbis.ru/articles/retail/priemka_tovarov_po_kolichestvu_i_kachestvu) (дата обращения: 02.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6 Зачем нужна маркировка товаров и как правильно ее делать [Электронный ресурс] // Дело банк [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://delo.ru/news/educational/markirovka-tovarov> (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7 Распоряжение Правительства РФ от 28 декабря 2018 г. № 2963-р Об утверждении Концепции создания и функционирования в РФ системы маркировки товаров средствами идентификации и прослеживаемости движения товаров [Электронный ресурс] // Гарант [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL:

<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72041510/> (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8 Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» [Электронный ресурс] // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_314270/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_314270/) (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9 Распоряжение Правительства РФ от 28 апреля 2018 г. № 791-р Об утверждении модели функционирования системы маркировки товаров средствами идентификации в РФ [Электронный ресурс] // Гарант [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71835586/> (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативных технических документов [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

11 ГОСТ Р 51303-2013. Торговля. Термины и определения. – М. : Стандартинформ, 2014. – 20 с.

12 Моремания [Электронный ресурс] // Моремания [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://moremanialiga.ru/#int> (дата обращения: 07.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

13 ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция их них. Правила приемки и методы отбора проб. – М. : Стандартинформ, 2010. – 10 с.

14 Маркировка упаковки, знаки, символы на упаковке [Электронный ресурс] // ArtSdelka [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://artsdelka.ru/packaging-marking> (дата обращения: 25.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

15 Постановление Правительства РФ от 26 апреля 2019 г. № 515 «О системе маркировки товаров средствами идентификации и прослеживаемости

движения товаров» [Электронный ресурс] // Гарант [Электронный ресурс] : [сайт]. – URL: <https://base.garant.ru/72237224/> (дата обращения: 25.04.2024). – Загл. с экрана. – Яз. рус.

16 ГОСТ 814-2019. Рыба охлажденная. Технические условия. – М. : Стандартиформ, 2019. – 13 с.

17 ГОСТ 13799–2016. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. – М. : Стандартиформ, 2019. – 11 с.