

盘点亏损率怎么算；亏损率计算公式-股识吧

一、亏损率的公式—（ ）小学6年級的

亏损率=亏损的钱 ÷ 成本 × 100% ----- 如
一件成本为80元的衣服，以价格60元售出. 那么它亏损的钱=80-60=20 亏损率=20
÷ 80 × 100%=0.25 × 100%=25%. 所以亏损率为 25%.

二、超市进苹果400斤，销售了200斤，盘点亏损了20斤，问损耗率是多少？

超市进苹果400斤，销售了200斤，盘点亏损了20斤；
损耗率是（ 5% ）；
 $20/400=0.05=5\%$

三、零售企业盘点盘亏怎么计算成本

虽说是一百块钱菜，但是，情况不同处理的方法也不同。
如果是因为正常原因（因为菜总是要变质的嘛）导致菜的变质，那么，盘点时不做处理，在销售其他菜品时候，将该笔存货转为“主营业务成本”，通过日常经营利润反映具体在，销售时借：主营业务成本 贷：库存商品 如果是因为不可预计的原因，导致菜的变质，例如，突然发洪水，把仓库冲了，那么，将存货转为营业外支出借：营业外支出 贷：库存商品 如果是因为人为管理原因造成的变质，例如，菜本来应该冷藏，但是由于工作人员疏忽，造成了忘记进行冷藏处理，导致变质，那么应该计入管理费用，并且如果有进项税额，要做进项税额转出，其他两种情况则不用。

借：管理费用 贷：库存商品

其实，存货的盘亏处理都是这样一个思路，本例只是以菜为例。

另外结转，都是按照进价（也就是成本价核算）

四、如何计算亏损率

亏损率看用在什么地方，可以指亏损的百分比例也可以指亏损的概率。
亏损比例等于亏损额/投资额；
亏损概率等于亏损数/总投资数。

五、超市盘点损失率的行业标准是多少么？一般国内、国外有区别么？像大润发、家乐福、沃尔玛、物美的损失率？

仓库的每品种进出库笔数（每次进出库的记录都会发生一次变化）工厂内仓库的盘点差错率=错误（进出库）次数/（进出库）总次数

参考文档

[下载：盘点亏损率怎么算.pdf](#)

[《怎么看出股票放量了》](#)

[《金融科技股票为什么涨停了》](#)

[《上市公司老婆生孩子有什么待遇》](#)

[《含黄金量比较高的有什么东西》](#)

[《功臣制药为什么在新三板摘盘》](#)

[下载：盘点亏损率怎么算.doc](#)

[更多关于《盘点亏损率怎么算》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/chapter/75812955.html>