**06-10.04.20 г. Гр. 17 Предмет «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**Тема: Организация приемки продовольственных товаров. Порядок приемки товаров по количеству.**

Приемка товаров на предприятиях общественного питания яв­ляется важной составной частью технологического процесса. При­емку проводят в два этапа по схеме, представленной на рисунке 1.

Продукты получают соответственно заказанному количеству и качеству.

*Первый этап* — предварительный. Приемка продукции по ко­личеству производится по товарно-транспортным накладным, сче­там-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т. п. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто-предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

*Второй этап* — окончательная приемка. Масса нетто и коли­чество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции — не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяете одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары (соленые огурцы, квашеная капуста в бочках, сметана, творог в бидонах) масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. В случае расхождения фактического веса тары результаты проверки оформляются актом на завес тары, который должен быть составлен не позднее 10 дней после ее освобождения. На каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче. Этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи. По остальным - не позднее 24 ч. Поставщик по скоропортящимся товарам обязан явиться в течение 4 ч после вызова, по остальным — не позднее, чем на следующий день. После завершения окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах

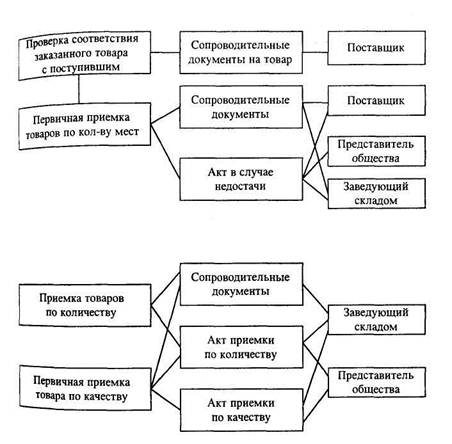


Рисунок 1 - Пооперационное документальное оформление приемки товаров

**Тема: Порядок приемки товаров по качеству.**

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и **по качеству**. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров — 24 ч, для нескоропортящихся — 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прилагаются серти­фикаты или удостоверения качества, где указываются дата изготов­ления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертифи­каты.

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопас­ным для здоровья потребителей. Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;

- консервы с нарушением герметичности, бомбажем;

- овощи и плоды с признаками гнили;

- грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;

- продукцию растениеводства без качественного удостоверения.

В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт в присутствии поставщика о количестве недоброкачественной продукции.

Для обеспечения бесперебойной работы производств реализа­ции продукции в достаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.

**Товарные запасы** должны быть минимальными, но достаточ­ными для ритмичной работы предприятия. Для предприятий общественного питания рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:

- нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) - 8—10 дней;

- скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) — 2—5 дней;

- запасы хлеба, молока не должны превышать однодневную реализацию.

Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромож­дают складские помещения, при этом ухудшаются условия хране­ния.

**Практическое  занятие на тему: «Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания»**

Решите ситуацию и обоснуйте решение в соответствии с положениями инструкции

**Ситуация.** В столовую № 1 “Кавказ” (ул. Ленина , 26. Тел. 26-14-20.) поступила партия макаронных изделий (вермишель ГОСТ 875-92, группы А Б В, кл 1) производства ОАО Самарская макаронная фабрика по счету № 07256 от 10 января. Всего поступило 450 мест,( масса нетто одного места 5 кг.), на сумму 36000 руб. Срок хранения 1 год. Дата выработки 4 августа прошлого года. При приемке 11.01. установлено, что макароны имеют затхлый запах, следы плесени и реализации не подлежат.

Адрес поставщика: г. Самара, ул. Восточная,5. Тел (301-2) 33-21-38. Факс (301-2) 33-17-97

*Ответьте на вопросы* 1. Как следует поступить работникам общепита? 2. В какой срок необходимо уведомить поставщика? *3. В какой срок должен явиться представитель поставщика для двусторонней приемки?* *4. Как следует поступить в случае неявки представителя поставщика?*

*Выполните задание* *1. Рассчитайте размер претензии поставщику, если по договору поставки согласован штраф за поставку некачественных товаров в размере 20% их стоимости. Учтите, что расходы на экспертизу составили 700 руб., транспортные расходы на вывоз некачественных товаров 1260 руб*

**Тест** **по теме «Приемка товаров»**

**1. Кем должна проводиться приемка товаров на ПОП?** а) лицами, на которых возложена материальная ответственность; б) поварами; в) кухрабочими

**2. Приемке и оприходованию подлежат:** а) только доброкачественные товары; б) только товары, имеющие сертификаты соответствия; в)только доброкачественные товары, отвечающие требованиям ГОСТ и ТУ.

**3. Товар принимают :** а) по количеству; б) по качеству; в**)** по количеству и качеству.

**4. Приемку товаров можно условно разделить на:** а) один этап; б) два этапа; в) три этапа.

**5. Приемка товаров по количеству товарных мест, массе брутто, а если продукция не затарена – по количеству товарных единиц и массе нетто – это:** а) первый этап приемки товаров по количеству; б) второй этап приемки товаров по количеству; в) третий этап приемки товаров по количеству.

**6. Скоропортящиеся товары по качеству при иногородней поставке принимают в течение :** а) 10 дней с момента их получения; б) 48 часов с момента их получения; в) 24 часов с момента их получения.

**7. Какие сведения не содержит акт о приемке товаров по качеству?** а) наименование и адрес изготовителя; б) гарантийные сроки хранения товаров, условия хранения, транспортировки; в) состояние тары и упаковки.

**8. Особенности приемки отдельных продовольственных товаров предусматриваются:** а) стандартами, ТУ; б) договорами, особыми условиями поставки; в) правилами розничной торговли.

**9. При приемке мяса и мясопродуктов на обороте накладной должны:** а) стоять штамп с указанием даты выработки; б) указаны сроки продажи и подпись ветеринарного врача; в) ветеринарное клеймо.

**10. Выборочная приемка товаров с распространением на всю партию допускается, если об этом указано:** а) в стандартах, технических условиях; б) основных и особых условиях поставки; в) в товарно-транспортной накладной.