13.-17.04.30 г. Гр.17 Предмет: Организация хранения и контроль запасов и сырья

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

Приемка товара по качеству для скоропортящихся товаров производится в течение 24 ч органолептическим методом. Не­скоропортящиеся товары необходимо принять не позднее чем че­рез 10 дней.

При приемке товара необходимо проверить наличие сертифика­тов, удостоверения качества, соответствие товара стандартам и ТУ.

Запрещается принимать: мясо всех видов животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства; 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.

Если во время приемки обнаруживается недостача, то составля­ется односторонний акт о выявленной недостаче. Такой товар хранится отдельно, и вызывается поставщик.

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

**Тест по теме "Качество товаров" (один из вариантов выполнить)**

**Вариант 1.**

1. Под **качеством** товара понимают:

а - внешний вид товара; б - его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей; в - мнение специалиста о востребованности товара.

2.**Стандартным товаром** является тот товар, который:

а - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям; б - нравится потребителям; в - имеет привлекательный внешний вид.

3.**Брак** – это:

а - неликвидный товар; б - товар непривлекательный; в - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям.

4. К **нестандартному товару** относится товар, который:

а - непривлекательный;

б - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);

в - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.

5.**Дефект**– это:

а - товар с критическими несоответствиями установленным требованиям, который не может быть реализованным; б - неликвидный товар; в - невыполнение заданного или ожидаемого требования стандарта.

б - неликвидный товар;

а - мелкие дефекты; б - сложные дефекты; в - несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.

**Тест по теме "Качество товаров"**

**Вариант 2.**

1. **Значительные дефекты** – это:

а - несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.

б - несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.

в - очень крупные дефекты.

2. **Малозначительные дефекты** – это:

а - несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;

б - несоответствия, которые оказывают существенное влияние на потребительские свойства товаров;

в - небольшие дефекты.

3. ***Органолептическую оценку*** товаров проводят с помощью:

а - специальных приборов;

б - органов чувств: зрения, обоняния, осязания, вкуса и слуха;

в - руководителей торгового предприятия.

4. **Общими органолептическими показателями** для большинства продовольственных товаров являются:

а - внешний вид, цвет, вкус;

б - вкус, запах (аромат), консистенция;

в - внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция.

5. Для каких продовольственных товаров стандартами предусмотрена балльная оценка органолептических показателей:

а - виноградных вин, твердых сычужных сыров, сливочного масла;

б - молочных товаров;

в - колбасных товаров.

6. Что считается главным и наиболее важным критерием качества товара:

а - вкус; б - запах; в - внешний вид.