

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Цели занятия:

- дидактическая – ознакомление студентов с правилами приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей, товарными запасами, порядком определения наличия запасов и продуктов на складе;
 - развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная – прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
 - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 2.2: «Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей»

1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.
2. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru

Рекомендуемая литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192с.
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для на. проф. образования/Н. В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2010. – 240 с.
3. Круглякова Г. В. Коммерческое товароведении продовольственных товаров. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2002. – 496 с.
4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 447 с.

1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.

Приемка товаров на предприятиях общественного питания является важной составной частью технологического процесса. Товар принимается по документам: накладным, товарно-транспортным накладным; счету-фактуре. Приемку проводят в два этапа. Продукты получают по 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 проверяется 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.

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 прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

В соответствии с Законом «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;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности.

В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт, как указано выше.

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

2. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.

Товарные запасы - это количество продуктов, необходимое для регулярной и бесперебойной работы предприятия.

Особенности запасов предприятий общественного питания состоят в том, что они связаны и с процессом производства, и с процессом обращения. Процесс производства на предприятиях питания обеспечивается в основном запасами сырья, а также переходящим незавершенным производством. Эти элементы запаса обеспечивают выполнение производственной деятельности предприятия питания.

Процесс реализации обуславливает наличие товарного запаса, т. е. запасов готовой продукции, изготовленной предприятием, и покупных товаров. Эти элементы запаса обеспечивают процессы обращения и реализации.

На практике запасы по функциональным видам (производственные и товарные) не разграничиваются, а рассматриваются как товарные.

Одна из особенностей запасов предприятий питания заключается в весьма ограниченном их размере. Это связано с тем, что сырье и продовольственные товары имеют определенные сроки хранения. Кроме того, небольшие предприятия питания не имеют достаточного количества складских помещений, не всегда обеспечены специальным оборудованием для хранения сырья и продуктов.

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.

Различают текущие и сезонные запасы. Текущие запасы - это запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров. Запасы сезонного хранения могут быть созданы по картофелю, овощам и другой сельскохозяйственной продукции для обеспечения предприятий питания на длительный период.

По времени различают товарные запасы на начало и конец периода, а также средние запасы. Средний запас сырья и товаров - величина средних за период (месяц, квартал, год) товарных запасов, выраженных в денежных единицах.

Учет запасов сырья и товаров характеризует их объем на определенные даты. Для расчета средней величины запаса следует использовать данные о запасах на начало каждого месяца.

При планировании снабжения сырьем и товарами определяют потребность в сырье и покупных товарах; величину товарных запасов на начало и конец планируемого периода; поступление сырья и товаров в планируемом периоде.

Наиболее ответственным моментом в разработке плана снабжения является расчет потребности в сырье и покупных товарах. Потребность в сырье для выпуска обеденной продукции можно определить как по индивидуальным, так и по среднегрупповым нормам.

Расчет по индивидуальным нормам осуществляют умножением нормы вложения сырья в граммах (по рецептурам) на количество запланированных к выпуску блюд каждого наименования; расчет производят по массе брутто. Если предприятие определенную долю сырья получает в виде полуфабрикатов, то потребность в них определяется по массе нетто.

Нормы расходы сырья определены разработанными и утвержденными сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

В общественном питании ассортимент выпускаемой продукции довольно широк, и применять в расчетах индивидуальные нормы вложения сырья практически невозможно, поэтому существует следующий порядок определения потребности в продуктах:

- потребность в основных видах сырья (мясо, рыба, мука, крупа, макаронные изделия, картофель и другие овощи) рассчитывают по среднегрупповым (средневзвешенным) нормам;

- потребность во всех остальных продовольственных товарах (сахар, жиры и другое) определяют на основании их фактического расхода за отчетный период с учетом запланированного роста товарооборота и увеличения выпуска продукции;

- расчет среднегрупповых норм расхода сырья производится с помощью абсолютных величин, выражающих количество блюд, или с использованием относительных величин - удельных весов блюд. Основанием для расчета является плановое меню;

- при расчете среднегрупповых норм по абсолютным величинам индивидуальную норму расхода сырья умножают на количество запланированных блюд каждого наименования, затем полученные произведения (взвешенные числа) суммируют и результат делят на общее количество блюд данной группы;

- стоимость сырья, необходимого предприятию в планируемом периоде, определяют умножением количества продуктов каждого вида на розничные цены;

- потребность в покупных товарах рассчитывается исходя из установленного планом оборота по каждой группе товаров и сложившейся стоимости за единицу товара по розничной цене;

- расход сырья и товаров рассчитывается по розничным ценам.

Чтобы определить плановый размер товарооборота, следует к общей стоимости сырья и товаров прибавить сумму наценки.

После определения общей потребности предприятия общественного питания в сырье и покупных товарах рассчитывают и величину товарных запасов.

Вопросы для закрепления материала

1. Как организуется приемка продовольственных товаров?
2. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
3. Перечислите сопроводительные документы.

4. Как необходимо поступить при не допоставке товара?
5. Какие товары запрещается принимать?
6. Что понимают под товарными запасами?
7. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?