

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 25.06

2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Методические указания для выполнения практических работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях, под руководством преподавателя, так и для самостоятельного выполнения практических работ, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические указания по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья», имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут Вам в будущей профессиональной деятельности.

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим/лабораторным работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на занятии по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую/лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или передачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим/лабораторным работам или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема занятия	Кол-во часов
Практическое занятие №1 Определение температуры и относительной влажности воздуха в помещении	4
Практическое занятие №2 Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка)	2
Практическое занятие № 3 Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов	2
Практическое занятие № 4 Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации	4
Практическое занятие № 5 Выявление результатов инвентаризации, их утверждение и отражение в отчете	4
ИТОГО	16

Практическое занятие №1

Тема: Определение температуры и относительной влажности воздуха в помещении

Цель работы: определить температуру и относительную влажность воздуха в помещении

Ход работы:

1. Рассчитать производственную программу предприятия (на 6 блюд – бутерброды, супы, мясное и рыбное блюдо, салат, гарнир), данные оформить в форме таблицы

Наименование продукта	Наименование блюда				Наименование блюда				Всего вес брутто
	брутто на 1 порцию	нетто на 1 порцию	брутто на 15 порций	нетто на 15 порций	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 15 пор	нет 15 пор	

3. Определить общее количество запаса товара с учетом его сроков годности и режимов хранения

Наименование продукта	Вес брутто на 1 день	Срок годности товара (дней)	Условия хранения	Вес брутто с учетом запаса

3. Определиться с выбором поставщика товара и заполнить таблицу

Наименование продукта	Единица измерения	Количества товара	Цена за ед. измерения	Сумма за поставку товара	Наименование поставщика
Итого					-

4. Составить договор поставки товара

5. Вывод

Рекомендуемые сроки хранения основных продуктов питания.

Наименование	Температура хранения, °С	Срок хранения	Примечание
Говядина в полутушах и четвертинах	-18	не более 12 мес.	
	-20	не более 14 мес.	
	-25	не более 18 мес.	
Баранина в тушах	-18	не более 10 мес.	
	-20	не более 11 мес.	
	-25	не более 12 мес.	
Свинина в полутушах	-18	не более 6 мес.	
	-20	не более 7 мес.	
	-25	не более 12 мес.	
Потрошенная птица (заморож.)	-18	12 мес.	
	-25	20 мес.	
	-30	24 мес.	
Сливочное масло из пастеризованных сливок (заморож.)	-18	6 мес.	
	-25	8 мес.	

	-30	15 мес.	
Сливки (заморож.)	-18	6 мес.	
	-25	12 мес.	
	-30	1 8 мес.	
Сыр	2	4 мес.	
<u>Мороженное</u>	-18	6 мес.	
	-25	18 мес.	
	-30	24 мес.	
Фасоль (заморож.)	-18	18 мес.	капуста, зеленый
	-25	24 мес.	горошек, шпинат
	-30	24 мес.	(заморож.)
Морковь (заморож.)	-18	24 мес.	картофель фри
	-25	24 мес.	(заморож.)
	-30	24 мес.	
Фасоль стручковая, зеленая (свежая)	4,4-7,7	~ 7-10 дней	
Свекла (свежая)	0	— 3-5 месяцев	без ботвы
Капуста (свежая):			
брюссельская	0	~ 3-5 недель	
кочанная, ранняя	0	~ 3-6 недель	
кочанная, поздняя	0	~ 3-4 месяца	
цветная	0	~ 2-4 недели	
Морковь (свежая):			
молодая	0	~ 4-5 месяцев	без ботвы
зрелая	0	~ 4-6 недель	
Кукуруза сахарная	0	~ 4-8 дней	свежая
Огурцы (свежие)	7,7-10	~ 10-14 дней	
Баклажаны (свежие)	7,7-10	~ 1 неделя	
Чеснок	0	~ 6-7 месяцев	
Хрен	-1,1-0	~ 10-12 месяцев	
Грибы (свежие)	0	~ 3-4 дня	
Лук-репка	0	~ 1-8 месяцев	лук-севок
Лук-перо	0	—	
Петрушка (свежая)	0	~ 1-2 месяца	
Зеленый горошек	0	~ 1-3 недели	свежий
Перец стручковый	7,72-10	~ 2-3 недели	сладкий (свежий)
Редька (свежая):			
весенняя	0	~ 3-4 недели	
зимняя	0	~ 2-4 месяца	
Кабачки (свежие):			
зимние	10-12,8	—	
летние	0-12	~ 5-14 дней	
Томаты (свежие):			
зеленые	12,8-20,6	~ 1-3 недели	
бланжевые	7,7-10	~ 4-7 дней	
Картофель	3-6	~ 4-6 месяцев	
Камбала потрошенная	0	1 1 дней	желтополосая

	0	12–14 дней	красная
Лещ морской	0	22 дня	непотрошенный
Сайра	0	1 0 дней	
Окунь морской	0	7–9 дней	непотрошенный
Палтус	0	14 дней	потрошенный
Треска	0	11 –12 дней	потрошенная
Скумбрия японская	0	5–6 дней	непотрошенная
	0	10 дней	потрошенная
Окунь тихоокеанский	–25	8 мес.	неразделанный
	–25	8 мес.	филе в упаковке
Скумбрия курильская	–25	3,5 мес.	неразделанная
Сельдь бристольская	–18 –5- –20	3,5 мес.	неразделанная
Яблоки	–1/+3	3–10 мес.	
Апельсины	0/+1	1–2 мес.	
Сливы, чернослив	–0,6/0	~ 2–4 недели	
Груши	–1,7/+0,5	~ 2–7 мес.	

ДОГОВОР №. _____
поставки товара

г. _____

" ____ " _____ г.

_____, именуем _____ в дальнейшем "Поставщик", в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуем _____ в дальнейшем "Покупатель", в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязуется передать в собственность Покупателю, а Покупатель принять и оплатить _____ (в дальнейшем именуемый - "Товар") в количестве и ассортименте согласно принятым Поставщиком заказам Покупателя.

1.2. Ассортимент Товара и цена, по которой Поставщик обязуется поставлять Товар в рамках настоящего договора, указаны в Спецификации (Приложение No. 1 к договору), являющейся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.3. В Спецификации может быть указан срок, в течение которого будет действовать достигнутое сторонами соглашение о цене Товара.

1.4. Количество и цена поставленного Товара указываются в накладных.

1.5. Право собственности на Товар переходит к Покупателю в момент передачи Товара Покупателю или перевозчику (в случае поставки Товара до железнодорожной станции, автовокзала, аэропорта или речного вокзала в пределах административных границ г. _____).

1.6. Риск случайной гибели несет собственник Товара в соответствии с действующим гражданским законодательством РФ.

2. ЦЕНА ТОВАРА

2.1. После получения заказа Покупателя и при наличии необходимого количества Товара на складе Поставщик выставляет Покупателю счет на оплату Товара.

2.2. Цена Товара указана в накладных и действительна в течение срока, указанного в Спецификации (Приложение No. 1 к договору), а если срок не указан - в течение срока действия настоящего договора или до подписания сторонами нового соглашения о цене.

2.3. Цена Товара указывается в условных единицах и включает в себя НДС - __%.

2.4. Оплата производится Покупателем в рублях по курсу ЦБ РФ на дату получения заявки от Покупателя плюс установленный настоящим договором в зависимости от размера отсрочки платежа процент.

2.5. Указанный в п. 2.4 настоящего договора процент определяется в следующем порядке:

- при оплате Товара в течение _____ календарных дней с даты поставки к курсу ЦБ РФ прибавляется ___%;

- при оплате Товара в течение _____ календарных дней с даты поставки к курсу ЦБ РФ прибавляется ___%.

3. ПРИЕМКА ТОВАРА

6.1. Приемка Товара по количеству, ассортименту и товарному виду осуществляется во время передачи Товара Покупателю или перевозчику.

6.2. В случае несоответствия количества, товарного вида или ассортимента Товара заказу Покупателя в накладной должна быть сделана отметка о фактически принятом количестве и ассортименте Товара.

6.3. При недостатке Товара Поставщик возмещает недостачу при последующих поставках Товара.

6.4. При поставке Товара на склад Покупателя и в случае его отказа от приемки Товара составляется акт, подписываемый уполномоченными представителями сторон, в котором Покупатель обязан указать причины отказа, должность и фамилию лица, производившего приемку Товара.

6.5. В случае отказа Покупателя составить акт, предусмотренный п. 6.4 настоящего договора, факт отказа удостоверяется односторонним актом, составленным представителем Поставщика.

4. КАЧЕСТВО ТОВАРА

7.1. Поставщик гарантирует качество Товара и соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

7.2. Качество поставляемого по настоящему договору Товара должно соответствовать требованиям ГОСТов и ТУ, утвержденным для данного вида Товаров, а также сертификатам соответствия.

7.3. При поставке Товара Поставщик передает Покупателю по акту приема - передачи все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия.

7.4. При обнаружении Товара плохого качества в процессе реализации его через розничную сеть Покупателя и при условии, что недостатки Товара не могли быть установлены Покупателем в срок, указанный в п. 6.1 настоящего договора, Покупатель обязан незамедлительно известить Поставщика о выявленных недостатках Товара.

7.5. Замена некачественного Товара осуществляется при наличии аналогичного Товара на складе Поставщика. При отсутствии аналогичного Товара сторонами по договоренности решается вопрос о возможности его замены другим Товаром.

5. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры и разногласия между сторонами, возникающие в период действия настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров.

9.2. В случае неурегулирования споров и разногласий путем переговоров спор подлежит разрешению в Арбитражном суде г. _____.

9.3. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

6. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Поставщик: _____

Покупатель: _____

Поставщик: _____ / _____ /
М.П

Покупатель: _____ / _____ /

Практическое занятие №2

Тема: «Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка)»

Цель работы: изучить пооперационную схему документального оформления приемки товаров и составление актов приемки.

Ход работы:

1. Разработать перечень сырья (мясо, рыба, молоко, кондитерские изделия, вкусовые товары, зерномучные товары)

Наименование товара	Сорт товара	Ед. измерения	Цена за ед. измерения	Масса брутто	Масса нетто	Цена за общее кол-во товара, руб.

2. Заполнить реквизиты сторон

Реквизиты сторон	Грузоотправитель (поставщик)	Грузополучатель (плательщик)
Адрес (индекс, город, район, улица, дом)		
Контактный телефон		
ФИО директора		
ФИО гл. бухгалтера		
ФИО кладовщика		

3. Выбрать способ транспортировки товара и обосновать.

4. Выбрать вид поставщика (оптовые базы, выходные и т.д.), выбор обосновать

5. Составить по унифицированной форме №ТОРГ-12 товарную накладную

6. Составить по унифицированной форме №ТОРГ-1 акт о приемке товара

Практическое занятие №3

Тема: «Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов»

Цель работы: изучить порядок проведения инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

Ход работы:

1. Разработать журнал инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

Форма журнала регистрации инструктажа на рабочем месте

(Обложка журнала)

 Предприятие, организация, учебное заведение

ЖУРНАЛ
 регистрации инструктажа на рабочем месте
 (в соответствии с [ГОСТ 12.0.004-90](#))

Начат: _____ 200__ г.

Окончен: _____ 200__ г.

Дата	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Вид инструктажа:	Фамилия, инициалы, должность инструктирующего, допускающего	Подпись		Стажировка на рабочем месте		
						инструктирующего	инструктируемого	Количество смен с по	Стажировку прошел (подпись рабочего)	Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

2. Заполнить журнал инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

Требования к хранению пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03

1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

3. Составить текст инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

4. Сделать вывод о проделанной работе

Практическое занятие №4

Тема: «Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации»

Цель работы: решение задач по имитации производственных ситуаций

Ход работы:

Задача № 1

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

Задача №2

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня

Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Ответ: через 9 дней 300 кг

Задача № 3

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

Задача № 5

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

НОРМЫ

ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ НЕКОТОРЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В РОЗНИЧНОЙ СЕТИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ И КООПЕРАТИВНОЙ ТОРГОВЛИ

Т	
Наименование товара	Нормы убыли, %
	+
круглый год	
	+
первая зона	вторая зона
	+

	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Мясо и мясные товары				
Мясо мороженое:				
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжatina	0,33	0,40	0,43	0,50
Свинина	0,30	0,35	0,39	0,45
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,47	0,55	0,52	0,60
Мясо охлажденное:				
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжatina	0,58	0,65	0,62	0,70
Свинина	0,51	0,54	0,56	0,59
Рыба и рыбные товары				
Рыба живая	0,10	0,10	0,10	0,10
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,60	0,60	0,65	0,65
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые неглазированные	0,27	0,27	0,31	0,31
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований мороженые глазированные	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соленая (кроме семейства лососевых, продаваемой внарезку), маринованная, пряная в тузлуке	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	0,40	0,40	0,45	0,45
Рыба семейства лососевых соленая, продаваемая внарезку	0,30	0,30	0,34	0,34

Рыба всех наименований (кроме семейства осетровых) и нерыбные морепродукты горячего копчения	0,37	0,37	0,41	0,41
Рыба и рыбные товары семейства осетровых горячего копчения	0,30	0,30	0,34	0,34

Примечание. На рыбу, рыбные товары и нерыбные морепродукты, мороженые неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75 процентов от нормы, установленной на мороженую неглазированную рыбу.

Нормы естественной убыли для первой зоны применяются торговыми предприятиями, находящимися в следующих республиках, краях и областях:

РСФСР, включая районы Крайнего Севера (кроме Дагестанской АССР, Калмыцкой АССР, Астраханской и Волгоградской областей, отнесенных ко второй зоне), Украинской ССР, Белорусской ССР, Литовской ССР, Эстонской ССР, Латвийской ССР, Грузинской ССР, Молдавской ССР и Казахской ССР: в Павлодарской, Кокчетавской, Северо-Казахстанской, Кустанайской и Целиноградской областях.

Нормы естественной убыли для второй зоны применяются торговыми предприятиями, находящимися в следующих республиках и областях:

РСФСР (Дагестанская АССР, Калмыцкая АССР, Астраханская и Волгоградская области), Узбекской ССР, Армянской ССР, Азербайджанской ССР, Киргизской ССР, Таджикской ССР, Туркменской и Казахской ССР (кроме областей: Павлодарской, Кокчетавской, Северо-Казахстанской, Кустанайской и Целиноградской).

Практическое занятие №5

Тема: «Выявление результатов инвентаризации, их утверждение и отражение в отчете.»

Цель работы: изучение процедуры определения качества продукции, заполнение акта приемки продукции по качеству

Ход работы

1. Изучить понятия контроль качества продукции.
2. Изучить план проведения контроля качества.

Контроль качества - это проверка соответствия отдельных показателей качества требованиям нормативно-технической документации, будь то стандарты, инструкции, методические указания и т.д. Контроль является наиболее действенным средством управления качеством и позволяет обеспечить выпуск объектов управления качеством в строгом соответствии с регламентированными показателями. Контроль применяется на всех стадиях жизненного цикла товара. Виды, формы и задачи контроля на отдельных этапах могут быть различны.

Основные понятия и методические положения о контроле качества изложены в соответствующей нормативной документации, например, ГОСТ 16504-81 «Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения». Для отдельных видов товаров методы контроля изложены в специальных нормативных документах, например, ГОСТ 10574-73 «Колбасные изделия и мясные фаршевые консервы. Метод определения содержания крахмала».

Контроль качества проводят в соответствии с установленным порядком по плану, предусматривающему три основных параметра:

- объем выборки;
- приемочное число;
- браковочное число.

Приемочное число представляет собой контрольный норматив, являющийся критерием для приемки партии товара и равный максимально допустимому количеству дефектных единиц в выборке. Другим контрольным нормативом является браковочное число, являющееся критерием для забраковывания партии и равное минимально допустимому числу дефектных единиц товара в выборке. В браковочное число включаются помимо забракованных единиц те объекты, у которых неправильно установлен сорт, нарушена комплектность, отсутствует надлежащая маркировка.

Контроль качества классифицируют по различным признакам:

- объем охвата партий товара;
- число ступеней контроля качества;
- режим контроля;
- содержание процесса.

По первому из перечисленных признаков различают контроль сплошной и выборочный. При *сплошном* контроле решение о качестве партии принимают по результатам проверки каждой единицы товара. Недостатком этого вида контроля является его трудоемкость и значительные затраты времени, однако, он характеризуется высокой надежностью, так как почти полностью исключает попадание к потребителю дефектных товаров. Сплошной контроль применяют при сертифицировании товаров по схеме (модели), а также при подготовке товаров к продаже на предприятиях розничной торговли в случаях, если требованиями нормативно-технических документов установлен такой порядок контроля.

При выборочном контроле решение о качестве партии принимают по результатам проверки одной или нескольких выборок (проб), результаты выборочной проверки нередко сопряжены с ошибками. Для того, чтобы свести погрешности к минимуму, следует проверять качество партии в соответствии со стандартами на статистические методы контроля. Выборка должна быть случайной и репрезентативной. Объем ее зависит от заданной точности ожидаемого результата, объема и степени однородности партии. Выборочный контроль применим только в тех случаях, когда это предусмотрено НТД, и уровень дефектности партии не превышает 10%.

По второму из вышеуказанных признаков различают одно-, двух- и многоступенчатые виды контроля. По плану одноступенчатого контроля продукция принимается, если количество единиц с дефектами меньше или равно приемочному числу. Если же количество дефектных единиц больше или равно браковочному числу, партия бракуется.

Если количество дефектных единиц в выборке больше приемочного числа (обозначенного в стандарте A_c), но меньше браковочного числа (Re), то возникает необходимость проведения двухступенчатого контроля, сопряженного с извлечением второй выборки. Партия продукции в этом случае принимается с учетом результатов контроля второй выборки, если количество дефектных единиц продукции в двух выборках меньше или равно приемочному числу (A_c) второй

ступени контроля.

При многоступенчатом контроле решение относительно приемки партии товара по качеству принимают по результатам контроля нескольких выборок, максимальное число которых устанавливается заранее, а необходимость отбора каждой последующей выборки зависит от результатов контроля в предыдущей выборке.

По признаку «режим» в действующей НТД предусмотрены три вида (уровня) контроля - усиленный, нормальный, ослабленный (облегченный).

Усиленный контроль характеризуется наиболее строгими нормативами. Он применяется при недостаточной уверенности потребителя в качестве продукции и квалификации поставщика, при приемке недавно освоенной продукции, а также в случаях, когда результаты контроля определенного числа предыдущих партий свидетельствовали о превышении фактического уровня дефектности над приемочным.

Нормальный контроль применяется в тех случаях, когда результат контроля установленного числа предыдущих партий не дает основания для заключения о существенном отклонении действительного уровня дефектности от приемочного.

Ослабленный контроль характеризуется наименьшим объемом выборки и применяется в тех случаях, когда результат контроля определенного числа предыдущих партий свидетельствует о том, что действительный уровень дефектности ниже приемочного.

Ослабленный контроль характеризуется наименьшим объемом выборки и применяется в тех случаях, когда результат контроля определенного числа предыдущих партий свидетельствует о том, что действительный уровень дефектности ниже приемочного

Основным видом является нормальный контроль. Переход от одного вида контроля к другому осуществляется в соответствии с правами корректировки плана контроля. Например, от усиленного контроля к нормальному возможен после приемки не менее пяти последовательных партий, а от нормального к облегченному - в случае, если не менее десяти последовательных партий приняты с первого предъявления. Более подробно правила корректировки плана контроля рассматриваются в соответствующей НТД.

По содержанию процесса различают контроль по количественному и качественному признакам. При контроле по количественному признаку измеряют числовые значения одного или нескольких показателей и оценивают контролируемую партию в зависимости от результатов измерения. Взвешивание, определение плотности или размерных параметров являются примерами этого вида контроля. При контроле по качественному признаку единицы товара подразделяют на несколько групп качества, а заключение о партии дают в зависимости от соотношения численности единиц в образованных группах. Например, проверка правильности установления сортов в соответствии с действующей НТД.

Испытания продукции являются важнейшим элементом контроля качества. Под испытанием понимают экспериментальное определение показателей качества товара в процессе его эксплуатации и при имитации условий функционирования.

3. Заполнить акт приемки продукции по качеству

УТВЕРЖДАЮ	
(наименование и адрес предприятия, составившего акт)	Руководитель предприятия или его заместитель
_____ (подпись) " ___ " _____ 20__ г.	
А К Т приемки продукции (товаров) по качеству " ___ " _____ 20__ г.	
Место составления акта и приемки продукции (товара) _____	
Время начала приемки продукции (товара) _____	
Время окончания приемки _____	

Комиссия в составе _____

(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата и No. удостоверения представителя поставщика
(незаинтересованной организации, общественности) _____

Наименование поставщика _____

Наименование и адрес отправителя (изготовителя) _____

Дата и No. счет-фактуры _____

Дата и номер транспортной накладной _____

Дата и номер документа, удостоверяющего качество продукции
(товара) _____

Количество (вес), полное наименование и перечисление
предъявленной к проверке и фактически проверенной продукции.

No. | наиме- | единица | цена | по документам | фактически поступило
п/п | новање | измере- | | поставщика +-----
| продук- | ния | +----- | | | в том числе

| ции | | | коли- | сумма | | | брак
| | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

Заключение комиссии о характере выявленных дефектов в продукции
и причинах их возникновения _____

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности _____

Подписи членов комиссии:

1. _____ 2. _____
3. _____ 4. _____

Представитель поставщика
(незаинтересованной органи-
зации, общественности) _____

(подпись)

4. Сделать вывод о проделанной работе

Список используемых источников:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 г. 234 с.
2. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. -473 с.
3. Стрельцов А. Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания -М: Издательский центр «Академия», 2010.-368 с.
4. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.- 416 с.
5. Колупаева Т. Л. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование. - М: Издательский центр «Академия», 2010. -304 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2011. - 373 с.
7. Потапова И. И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 160 с.

Дополнительные источники:

1. Правила производства и реализации продукции /услуг/ общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332. -89 с.
2. Сборник технологических нормативов. -М.: ТОО "Пчелка", 1994, 1996.
3. СанПиН 42-123-4116-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.-188 с.
4. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. -384 с.
5. Остриков А. Н. Практикум по курсу «Технологическое оборудование». - Воронеж, гос. технол. акад. - Воронеж, 1999. - 424 с.

Интернет –ресурсы:

1. Складские помещения. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.mfarm.ru>
2. Складское оборудование. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.solandtech.ru/>
3. Организация работы склада. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.pitportal.ru>