Дата: 18.05.20

Тема №1 **Оценка качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.**

**Задание:**

1. Оформить требование в кладовую.

**Вариант 1** Свинина (блоками -безкостная) 4 кг; молоко фасованное(пленка) 8 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), зелень свежая- 3 кг.

**Вариант 2** Куры мороженные 1 категории 6 кг.; крупа гречневая (мешок) – 10 кг., чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг, кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг

1. Оформить накладную на отпуск товара.

**Вариант 1** Свинина (блоками - безкостная) 4 кг по цене 260 руб. за 1кг.; молоко фасованное (пленка) 8 л. по цене 30 руб. за 1шт.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг., зелень свежая- 3 кг.по цене 150 руб. за 1кг.

**Вариант 2** Куры мороженные 1 категории 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.

**1 вариант**

Агаева Юлия Алексеевна

Афанасьева Алина Алексеевна

Бишлер Елена Орестовна

Богданов Виталий Геннадьевич

Брагина Александра Петровна

Бутенко Виктория Руслановна

Головина Яна Алексеевна

Гончаров Дмитрий Динисович

Гордиенко Анастасия Александровн

Зверева София Викторовна

Иванов Данила Юрьевич

Иванов Никита Валерьевич

**2 вариант**

Казарян Никита Лёваевич

Калюжная Даяна Николаевна

Киндяков Евгений Сергеевич

Кондаков Дмитрий Андреевич

Корякина Валерия Дмитриевна

Куровская Александра Владимировна

Лемзяков Андрей Артемович

Перелыгин Александр Алексеевич

Пивоварова Анастасия Алексеевн

Пшава Валерия Юрьевна

Радомская Екатерина Евгеньевна

Хохлова Анна Сергеевна

Цыбулько Михаил Анатольевич

**Теоретические сведенья**

**Источник:**

<https://studbooks.net/1915741/tovarovedenie/sostavlenie_zayavok_poluchenie_neobhodimogo_syrya_produktov_polufabrikatov>

<https://assistentus.ru/forma/op-2-plan-menyu/>

<https://assistentus.ru/forma/op-3-trebovanie-v-kladovuyu/>

<https://assistentus.ru/forma/op-4-nakladnaya-na-otpusk-tovara/>

**Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов**

Требование составляются в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки.

Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом.

В бухгалтерии на основании плана-меню устанавливаются розничные цены на блюда и выписывается меню для посетителей. В меню указывается наименование блюда, его стоимость, исчисленная в калькуляции, вес в готовом виде.

**Получение продуктов и сырья со склада, органолептическая оценка качества сырья**

*Получение продуктов со склада*

Отпуск продуктов и товаров из кладовой в производство осуществляется на основании требований (форма ОП-3) и оформляется накладными (форма ОП-4), которые подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем организации. Отпуск продуктов на производство производится на основании плана-меню (форма ОП-22) с учетом имеющихся остатков продуктов от прошлых получений.

Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-ответственным лицом. На основании требования составляет требования - накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров - заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом.

При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям накладным по ассортименту, массе, качеству, а так же исправность тары.

Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщику проверяет очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер и в последнюю очередь картофель, овощи.

Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструмент.

*При получении продуктов* материально ответственное лицо должно убедится в исправности весов, проверить все тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записью в накладной.

Приемка товаров по качеству проводится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. Качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты.

*Органолептическая оценка качества сырья*

Органолептический метод основывается на анализе восприятия органов чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса. При этом органы чувств человека служат приемниками соответствующих ощущений, а показатели определяются путем анализа этих ощущений на основании имеющегося опыта и выражаются в баллах. Точность и достоверность этих показателей зависит от способностей, квалификации и навыков лиц, их определяющих, но метод не исключает возможности использования некоторых технических средств. С помощью органолептического метода определяются показатели качества пищевых продуктов, эстетические показатели, некоторые эргономические показатели. Разновидностью органолептического метода являются сенсорный, дегустационный и др. методы. Сенсорный анализ применяется для оценки качества продуктов питания. В результате сенсорного анализа определяют цвет, вкус, запах, консистенцию пищевых продуктов.

*Дегустационный метод* предполагает апробирование пищевых продуктов. Результаты дегустации зависят от квалификации эксперта, соблюдения условий дегустации: нельзя курить, использовать пахучие вещества, в том числе парфюмерию.

*Органолептические метод* - это метод определения показателей качества с помощью органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

В определении качества пищевых продуктов важную роль играет значение (зрительные ощущения). Сначала осматривают товар снаружи и проверяют сопроводительные документы. При оценке товара определяют сначала внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и др. свойства.

С помощью обоняния определяют такие свойства товара, как запах и аромат.

Осязательными ощущениями определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и др. свойства.

Вкус и вкусовые ощущения имеют наибольшее значение при оценке качества товара. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый, соленый.

Звуковыми и слуховыми ощущениями пользуются при оценке зрелости арбузов, при определении насыщенности шампанского углекислым газом.

К недостаткам органолептических методов относятся субъективизм оценки, относительное выражение ее результатов в безразмерных величинах (цвет - зеленый, красный и т.п.; вкус - сладкий выраженный, маловыраженный, безвкусный и т.п.), несопоставимость и недостаточная воспроизводимость результатов.

Органолептический метод основан на использовании информации, получаемой в результате анализа восприятии органов чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса. При этом органы чувств человека служат приемниками для получения соответствующих ощущений, а значения показателей находятся путем анализа полученных ощущений на основе имеющегося опыта и выражаются в баллах. Точность и достоверность этих значений зависят от способностей, квалификации и навыков лиц, их определяющих. Этот метод не исключает возможности использования некоторых технических средств (лупа, микрофон и т. д.). С помощью органолептического метода определяются показатели качества кондитерских, табачных, парфюмерных изделий и другой продукции, использование которой связано с эмоциональным воздействием на потребителя.

**Внешний вид** - комплексный показатель, включающий ряд единичных: форму, окраску, состояние поверхности. Для некоторых пищевых продуктов окраску (цвет) выделяют как самостоятельный единичный показатель. Остальные общие органолептические показатели - единичны.

**Вкус и запах** - наиболее характерные показатели пищевых продуктов, но и они не являют собой надежный критерий, так как тоже могут быть фальсифицированы. Так, при некоторых способах фальсификации вин («сахарное» или «изюмное» вино) обычному потребителю трудно обнаружить поделку по вкусу и запаху.

**Консистенция** - один из возможных критериев идентификации, но также не надежен.

В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей различают подгруппы органолептических методов:

- визуальный метод - для определения с помощью органов зрения внешнего вида и цвета, внутреннего строения и других показателей товара;

- вкусовой метод - для определения вкуса продукта с помощью вкусовых точек на языке и небе;

- обонятельный метод - для определения с помощью обоняния запаха (аромата, букета) продукта;

- осязательный метод - для определения с помощью осязания консистенции продукта.



