**Тема : Организация снабжения ПОП**

**Организация снабжения**

 Правильная организация снабжения ПОП необходимым сырьем, п/ф, оборудованием, инвентарем, столовым бельем, приборами способствует ритмичной работе и качеству выпускаемой продукции.

**Основные задачи снабжения:**

* Современность
* Комплектность
* Качество поставок – непосредственно влияет на качество готовой продукции.

К ОС предъявляются следующие **требования:**

* Обоснование определенных потребностей в продуктах и материально-технических средствах
* Своевременное заключение договоров поставки и контроль за их выполнением
* Сокращение путей продвижения товаров и соблюдение графика поставки
* Правильная организация приемки и отпуска товаров
* Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей
* Сведение до минимума потерь и затрат.

НаПОП различают следующие **виды снабжения**:

* Снабжение продовольственными товарами – поступление сырья, п/ф и различных продуктов
* Материально-техническое снабжение – поставка оборудования, столовой и кухонной посуды, инвентаря, столовых приборов, спецодежды, дезинфицирующих средств и др.

**Источниками снабжения** ПОП продовольственными товарами являются:

1. Местная промышленность (мясокомбинаты, молокозаводы, маслосырбазы, хлебозаводы и др.)
2. Оптовые базы
3. Рынки
4. Частные лица
5. Колхозы, совхозы
6. Фермерские хозяйства
7. Самозаготовки

 Регулирование взаимоотношений по поставкам товаров между поставщиками и потребителями осуществляется на основании положения «О поставках товаров народного потребления» и «Особыми условиями поставки».

 **Договор поставки** является основным документом, регламентирующим права и обязанности сторон. Это письменное соглашение, по которому поставщик обязуется в установленные сроки поставить определенное количество товаров, а покупатель принимать заказанные товары и своевременно их оплачивать.

 **По сроку действия различают договора:**

* Долгосрочные на 5 лет
* Краткосрочные на 1 год
* Сезонные и разовые поставки

В ОС важную роль играет выбор рациональной формы поставки товаров.

***Поставка товаров*** – это отгрузка или отпуск товаров от поставщиков к покупателям, применяют:

* Транзитную форму поставок - **поставщик – предприятие** (скоропортящиеся и крупнофасованные продукты)
* Складскую форму поставок - **поставщик-оптовая база –предприятие** (не скоропортящиеся товары).

 **Способы доставки товаров;**

1. ***Кольцевой*** – продукты развозят по определенному графику
2. ***Транзитный (маятниковый)*** – для доставки мяса, хлеба, молочных и скоропортящихся продуктов
3. ***Комбинированный*** – наиболее эффективный, объединяет кольцевой и транзитный завоз, также производит сбор тары.

**Организация складского хозяйства и хранения продуктов.**

1. Задачи складского хозяйства
2. Требования к складским помещениям
3. Приемка товаров
4. Способы хранения продуктов.

 Для нормальной, ритмичной работы наПОП должен быть определенный запас сырья и материально-технических средств. В составе ПОП оборудуются помещения для приема и хранения продуктов.

В зависимости от типа и мощности ПОП складские помещения занимают 15-20% общей площади предприятия.

 **Задачи** организации **складского хозяйства**:

* Хранение необходимого запаса сырья и продуктов
* Приемка товаров и тары по количеству и качеству.

Для предприятий, работающих на сырье запасы продтоваров должны быть не менее 3-х суточной потребности, кроме скоропортящихся товаров (молоко, молочные продукты, яйцо).

 ***Складские помещения***- это холодильные камеры и кладовые.

**Требования** к складским помещениям:

* Удобная связь с производственными цехами
* В соответствии с санитарными нормами и правилами должны содержаться в чистоте: ежедневная уборка, 1 раз в неделю генеральная, ежемесячно дезинфекция и дезинсекция.

***Дезинфекция -*** комплекс мер по уничтожению возбудителей болезней человека.

***Дезинсекция -*** комплекс мер по уничтожению вредных переносчиков возбудителей болезней (мухи, грызуны, тараканы).

В складских помещениях температура воздуха, влажность и кратность его обмена должны соответствовать режимам хранения и СПиПам (строительным нормам и правилам).

**Освещение**: - естественное и искусственное.

**Вентиляция: -** естественная и механическая (приточно-вытяжная).

Высота помещений не менее 3,3 м, в подвальных помещениях допускается 2,5-2,5 м. Стены должны быть защищены от грызунов и покрашены на высоту 1,8 м. Полы прочные, влагонепроницаемые, без выбоин, для безопасного перемещения средств с грузами, устройство порогов не допускается.

**Оснащенность складских помещений:**

* Подтоварники
* Стеллажи
* Весоизмерительные приборы
* Холодильные камеры
* Инвентарь
* Инструменты и др.

**Для отпуска продуктов:**

* Совки
* Лопатки
* Воронки
* Вилки и др.

В складских помещениях производят разгрузку, приемку, сортировку и складирование поступающих продтоваров и сырья.

Приемка товаров производится материально-ответственным лицом: заведующим складом, с которым заключен договор о полной материальной ответственности. Товар и сырье принимают по количеству и качеству, в первую очередь проверяется наличие сопроводительного документа:

1. Товарно - транспортные накладные
2. Сертификаты качества продукции
3. Лабораторные анализы и др.

**Приемка по количеству**осуществляется на складе поставщика, если это самовывоз. Проверка количества товарных единиц осуществляется не позднее 24 часов на скоропортящиеся товары и 10 дней по всем прочим продуктам. Если не предусмотрены другие условия поставки.

**Приемка по качеству**производится на складе получателя органолептическим методом (по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие товаров стандарту, одновременно проверяют упаковку и тару. При сомнительном качестве товаров их направляют на лабораторные исследования.

При **хранении сырья и продуктов**должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особоскоропортящихся продуктов».

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

**Стеллажный** – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах, она предохраняется от отсыревания (продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках);

**Штабельный** – на подтоварниках, так хранят продукты в таре, штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой, не более 6 мешков.

**Ящечный** – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.

**Насыпной** – в закромах, ларях, контейнерах хранят картофель, корнеплоды;

**Подвесной** – мясо тушами, полутушами, четвертинами на крюках, без соприкосновения друг с другом и со стенами.

Вопросы для контроля:

1. Какие задачи выполняют складские хозяйства?
2. Что является источником продовольствия для ПОП?
3. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
4. Кто занимается организацией снабжения в предприятиях общественного питания?
5. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
6. Как организуется приемка продовольственных товаров?
7. Способы хранения продовольствия.

**Организация тарного хозяйства.**

1. Тара, ее значение.

2. Классификация тары.

3. Требования, предъявляемые к таре.

4. Тарооборот, его элементы.

Тарное хозяйство зависит от типа и мощности предприятия общественного питания. В его состав входит тарные кладовые и мастерские по ремонту тары.

**Тара─**это изделие, предназначенное для сохранности количества и качества товаров при транспортировке, хранении и погрузо-разгрузочных работах.

**Значение тары:**

 **1).** Сохраняет продукты от загрязнения, порчи и потерь.

 **2).** Обеспечивает удобство при перевозке и хранении.

**Классификация тары.**

 **1).*По назначению:***

 а).Внешняя (транспортная)

 б).Внутренняя (потребительская ─ это товарная упаковка, передаваемая покупателю с товаром).

 **2).*По специализации:***

 а). Специализированная

 б). Универсальная

 **3).*По кратности использования:***

 а). Многооборотная (используется неоднократно)

 б). Однооборотная (разовая)

 **4).*По принадлежности:***

 а). Инвентарная (возвращают поставщику, поставившему тару)

 б). Общего пользования

 в). Тара предприятия общественного питания

 **5).*По виду материала:***

 а). Картонно- бумажная

 б). Полимерные материалы

 в). Металлическая

 г). Стеклянная

 д). Тканевая

 е). Деревянная

 **6).*По степени жесткости:***

 а). Жесткая

 б). Полужесткая

 в). Мягкая

**Инструменты для вскрытия тары.**

1).Гвоздодер

 2). Плоскогубцы

 3). Ножницы

 4). Молоток

 5). Топор

 6). Консервовскрыватель

 7). Съемник обручей с бочек

**Требования, предъявляемые к таре (в соответствии с ГОСТ).**

 1). Санитарно- гигиенические (чистая, без посторонних запахов, возможность быстрой обработки и дезинфекции);

 2). Технические (требования к материалу – прочность, надежность);

 3). Эксплуатационные (удобство в процессе работы – распаковка, приемка, хранение, продажа товаров);

 4). Экологические (при утилизации должна быть безвредной для окружающей среды);

 5). Экономические (учет тары, своевременный возврат поставщику).

**Тарооборот.**

Включает в себя:

 1). Приемку (по количеству и качеству).

 2). Вскрытие (специнструментами для сохранности тары).

 3). Хранение (в спецпомещения).

 4). Возврат (поставщику в соответствии с условиями договора).

Вопросы для контроля:

1. Что такое тара?

2. Каково значение тары?

3. По каким признакам классифицируют тару?

4. Какой тара бывает: по назначению,

 По специализации,

 По кратности использования,

 По принадлежности,

 По виду материала,

 По степени жесткости?

5. Перечислите инструменты, используемые для вскрытия тары.

6. Какие требования предъявляются к таре?

7. Какие элементы в себя включает тарооборот?

8. Каковы правила приемки, вскрытия, хранения, возврата тары?

**Организация весового хозяйства**

1. Значение весоизмерительного оборудования.

2. Классификация весов.

3. Требования, предъявляемые к весам.

4. Правила проверки и клеймения весов.

5. Правила пользования весами и гирями.

Для осуществления операций, связанных с приемкой товара, подготовкой его к производству кулинарной продукции и отпуском готовой продукции, применяется весоизмерительное оборудование (весы, гири). При помощи весоизмерительного оборудования ведется учет продуктов на складе, в цехах и в целом на производстве.

Отпуск продукции не полного веса считается нарушением правил торговли и карается законом.

Весы - это прибор, предназначенный для измерения массы товара.

***Классификация весов:***

1) По принципу действия:

 а) рычажные

 б) механические

2) По месту и способу установки:

 а) настольные

 б) передвижные

 в) стационарные

3) По виду указательного устройства:

 а) гиревые

 б) шкальные

 в) шкально-гиревые

 г) циферблатные

 д) цифровые электронные

4) По виду взвешиваемого товара:

 а) настольные

 б) товарные

Характеристика основных технических и эксплуатационных данных весов заложена в их условную буквенно- цифровую индексацию.

ВНЦ-2

ВНЦ-10

В-весы

Н - настольные

Ц - циферблатные

2,10-наибольший предел взвешивания(измеряется в кг.)

***Требования, предъявляемые к весам:***

1)Метрологические (точность взвешивания - дают точные показания с отклонениями в пределах допустимой погрешности, установленной в законодательном порядке; чувствительность – способность выходить из состояния равновесия при самом незначительном увеличении или уменьшении нагрузки;

постоянство показаний – свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза;

устойчивость – свойство самостоятельного возвращения в первоначальное положение);

2)Эксплуатационные (исправность, обозримость и читаемость показаний, прочность, MAX скорость взвешивания – свойство весов быстро приходить в состояние равновесия);

3)Санитарно - гигиенические (удобство ухода за весами, изготовлены из материалов нейтральных по отношению к взвешиваемому товару).

Проверку и клеймение весов проводят отделы государственного надзора за весоизмерительной техникой не реже 1 раза в год. Клеймение весов проводят:

 1)при выпуске из завода

 2)после ремонта

 3)в процессе эксплуатации не реже 1 раза в год*.*

Не прошедшие проверку и клеймение весы хранить на предприятиях общественного питания запрещается.