

Тема: Організація постачання в барах

Мета: вміти організувати постачання продукції до бару, набути навичок та умінь складання актів на виявлення відхилень в кількості під час приймання продукції.

План практичного заняття №6

1. Аналіз організації постачання продукції до бару.
2. Вирішення виробничих ситуацій.
3. Складання акту приймання продукції за кількістю.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати виробничі ситуації. Скласти акт приймання продукції за кількістю.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.
3. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

Базова література

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
7. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с.

Допоміжна література

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
9. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Завдання для студентів

Завдання 1. Бармен гриль-бару «Смакота» під час приймання охолоджених стейків форелі у оптової фірми «Морячок» виявив нестачу 3,0 кг риби. Оформити акт відхилення в кількості під час приймання продукції.

Завдання 2. Бармен гриль-бару «Смакота» отримав із фабрики-кухні такі напівфабрикати: біфштекс натуральний, шашлик із яловичини, люля-кебаб, крильця курячі, вирізка свиняча, ростбіф. Під час приймання товару з'ясувалося, що не вистачає 5 порцій біфштексу натурального (із 45 замовлених), 7 порцій шашлику (із 60 замовлених) і 3,0 кг крилець курячих (із замовлених 4,4 кг). Проаналізуйте ситуацію, оформіть відповідні документи і зробіть висновок.

АКТ

приймання продукції (товарів) за кількістю та якістю

« ___ » _____ р.

Місце складання акта приймання продукції (товарів) _____

Час початку приймання продукції (товарів) _____

Час закінчення приймання _____

Комісія у складі: _____

(посада, місце роботи, прізвище, ім 'я, по батькові)

за участю представника постачальника, незацікавленої організації, громадськості _____

(посада, назва підприємства, прізвище, ім 'я, по батькові)

Дата і номер посвідчення представника постачальника

(незалежної організації, громадськості) _____

Назва постачальника _____

Назва й адреса відправника (виробника) _____

Дата і номер телефонограми або телеграми про виклик представника виробника (постачальника) _____

Дата і номер рахунку-фактури _____

Дата і номер транспортної накладної _____

Станція і дата відправлення _ _____

Станція призначення та час прибуття вантажу _____

Час видачі вантажу органами транспорту _____

Час розкриття вагона, контейнера, автофургона, тари _____

Дата складання комерційного акта _____

Стан тари, упаковки, маркування, пломби _____

Наявність пакувальних ярликів _____

За документами постачальника зазначалося:

Найменування продукції та кількість місць тари	Одиниця виміру	За транспортною накладною		За рахунком, пакувальним листом	
		Кількість	Сума	Кількість	Сума
1	2	3	4	5	6

Фактично виявилось:

Найменування продукції	Одиниця виміру	Фактично надійшло				Розходження			
		кількість	сума	у т.ч. брак або бій		Надлишки		Нестача	
				кількість	Сума	кількість	Сума	кількість	Сума
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Як визначено кількість продукції, якої бракує _____

Детальний опис виявлених дефектів та їх характер _____

Номери ДОСТів, технічні умови (ДСТУ), за якими здійснювалася перевірка якості продукції _____

Висновок комісії про причини нестачі, надлишків, бою та браку продукції:

Членів комісії попереджено про відповідальність за підписання акта, який містить дані, що не відповідають дійсності.

Підписи членів комісії:

1 . _____

2

3

4

Представник постачальника
(незацікавленої організації,
громадськості) _____
(підпис)