**Тема 3. Організація складського постачання. Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості при прийманні продуктів, готової кулінарної та кондитерської продукції, напоїв.**

**Практичне заняття 3 (2 год)**

**Мета заняття**: сформувати навички та уміння складати акти при вирішенні торговельно-виробничих ситуацій.

Наочне забезпечення заняття: бланки актів про виявлення відхилення в якості або кількості.

Література: 1-5; 8-9; 12-15; 19-20.

**Зміст завдань**

1. Буфетник під час отримання плодів і фруктів з оптового плодоовочевого складу виявив: 20,0 кг свіжих абрико­сів, 15,0 кг яблук свіжих з ознаками гниття; 2,0 кг грибів маринованих (4 банки ємністю 0,5 л) без документа про якість. Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи.

* + 1. Під час приймання консервів із морепродуктів бармен виявив 5 банок з ознаками бомбажу. Постачальником є оптова фірма «Морячок». Проаналізуйте ситуацію та оформіть відпо­відні документи.
    2. Бармен гриль-бару під час приймання охолоджених стейків форелі виявив нестачу 3,0 кг риби. Оформити акт відхи­лення в кількості під час приймання продукції.
    3. 25.05.2016 р. бармен молочного бару приймав продук­цію від виробника (Яготинського молокозаводу). У процесі приймання продукції з'ясувалося, що строк реалізації вершків закінчився 23.05.2016 р., а молока пастеризованого - 24.05.2016 р. Проаналізуйте ситуацію та зробіть висновок.
    4. Бармен гриль-бару 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.
    5. Бармен бару «Старт», який є філією ресторану «Спорт», отримав таку кулінарну і кондитерську продукцію: салат «Столичний» - 20 порцій; салат зі свіжих огірків та помідорів - 30 порцій; паштет із печінки - 10 порцій; асорті рибне - 15 порцій; асорті м'ясне - 25 порцій; котлети по- київськи - 15 порцій; ромштекс із гарніром - 25 порцій; шашлик з маринованими фруктами - 50 порцій; тістечка бісквітні з масляним кремом - 30 порцій; тістечка пісочні желейно- фруктові - 20 порцій. Під час приймання продукції з'ясувалось, що салат «Столичний» оформлений неакуратно, має кислуватий запах, нарізані овочі не зберегли свою форму; паштет із печінки має в'язку, липку консистенцію, затхлий кислий запах; у тістечках пісочних желейно-фруктових желе не щільне і розпливається. Проаналізуйте ситуацію, зробіть висновок.
* МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
* Приймання продукції проводиться за кількістю та якістю відповідно до чинних інструкцій і/або договору постачання.
* Приймання продукції за кількістю проводиться з то­варно-транспортними накладними, рахунками-фактурами шля­хом перерахування тарних місць, зважування і перерахування тарних місць, зважування тощо. Якщо товар надійшов у справній тарі, окрім перевірки ваги брутто заклад ресторанного господарства має право зажадати розкриття тари і перевірки ваги нетто.
* Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції - не пізніше 24 годин з моменту приймання товару. Одночасно перевіряється маса тари. За неможливості зважити продукцію без тари (солоні огірки в бочках і т. ін.) маса нетто визначається як різниця між вагою брутто і тари. У разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого терміну реалізації.
* При виявленні недостачі складається односторонній акт. Цей товар зберігається окремо; постачальник по швидкопсувних товарах викликається негайно після виявлення недостачі; по інших товарах - не пізніше 24 годин.
* Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом чотирьох годин після виклику, по інших - не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного прий­мання складається акт у трьох екземплярах.
* Під час приймання товарів перевіряють їх якість; термін перевірки якості для швидкопсувних товарів - 24 години, для нешвидкопсувних - 10 днів.
* Приймання товарів за якістю проводиться за органолеп­тичними показниками (за виглядом, кольором, запахом,

смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, технічним умовам (ТУ). До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготов­лення, термін реалізації, назва фірми, гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимих і фактичних рівнів важких металів). У разі виявлення невідповідності якості у присутності поста­чальника складається акт про кількість недоброякісної про­дукції.

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 виявилося:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 ГОСТів, 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. . 3.
   1. 4.

Представник постачальника  
(незацікавленої організації,  
громадськості)

(підпис)

Запитання для самоконтролю

* + - 1. У яких випадках складають акт на виявлення відхилення в якості під час приймання продовольчих товарів і кулі­нарної продукції?
      2. Які правила приймання продовольчих продуктів у закладах ресторанного господарства?
      3. Які правила приймання кулінарної продукції у філіях закладів ресторанного господарства?
      4. Які вимоги до складання акту про відхилення в якості та кількості під час приймання товару?