Практичне заняття 2

Тема. Складання актів на виявлення відхилення в якості при прийманні продуктів, готової кулінарної та кондитерської продукції, напоїв. Вирішення торговельно – виробничих ситуацій.

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

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

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; гриби мариновані (4 банки ємністю 0,5 л) без документа про якість. Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи.

2. Під час приймання консервів із морепродуктів «Гребінець маринований» бармен виявив 5 банок з ознаками бомбажу, 3 банки «Тунець в маслі» без етикеток. Постачальником є оптова фірма «Морячок». Проаналізуйте ситуацію та оформіть відпо­відні документи.

3. 25.05.2021 р. бармен молочного бару приймав продук­цію від виробника (Яготинського молокозаводу). У процесі приймання продукції з'ясувалося, що строк реалізації вершків 10 пачок по 0,5л закінчився 23.05.2021 р., а молока пастеризованого 15 пач по 1,0л - 24.05.2021 р. Проаналізуйте ситуацію та зробіть висновок.

4. 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 нещільне і розпли­вається. Проаналізуйте ситуацію, зробіть висновок.

* МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
* 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.
* 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.

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 | |
| Молоко 1л | шт | 10 | 200-00 | 10 | 200-00 | |
| яблука | кг | 30 | 300-00 | 30 | 300-00 | |

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 |
| Молоко 1л | шт | 8 | 160-00 | - | - | - | - | 2 | 40-00 |
| яблука | кг | 30 | 300-00 | 2 | 20-00 | - | - | - | - |

Як визначено кількість продукції, якої бракує\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Детальний опис виявлених дефектів та їх характер\_\_\_\_не\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номери ГОСТів, технічні умови (ДСТУ), за якими

здійснювалася перевірка якості продукції 4512\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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)

Контрольні запитання

* + - 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?