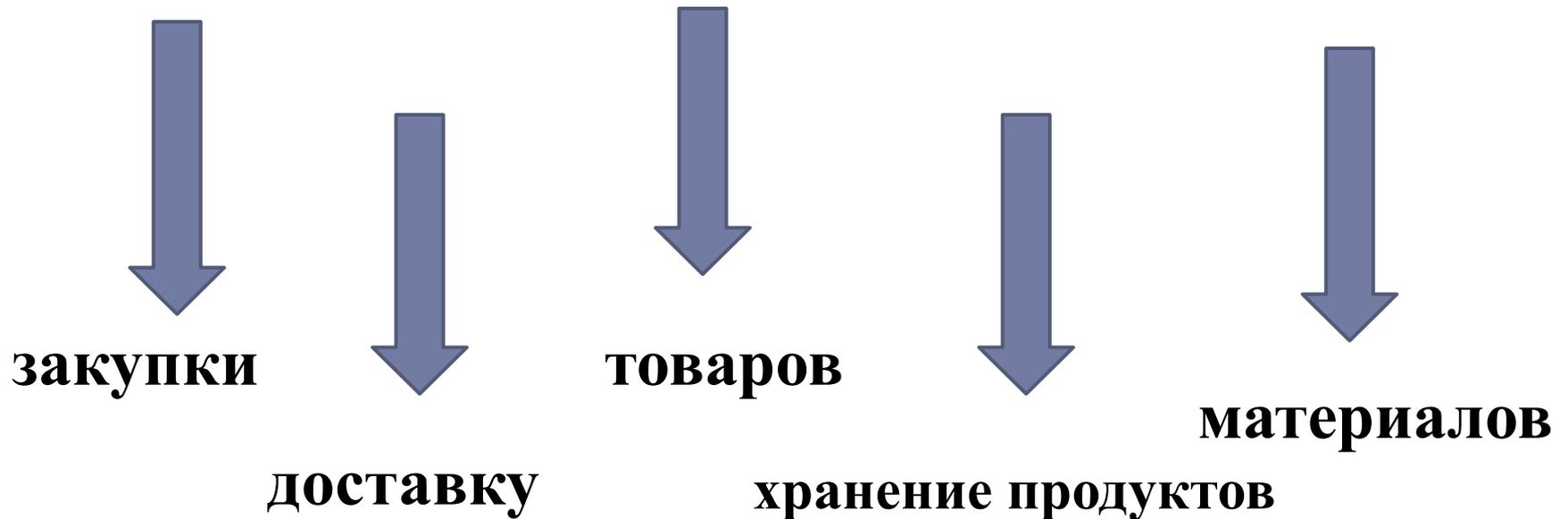


***Закупка и управление запасами,
получение и хранение.***

Подготовила: Умутбаева Улболсын

□ В большинстве предприятий массового питания около 50% всех расходов составляют затраты на



Поэтому все процессы, связанные с этой областью, подлежат строгому контролю.



Закупка продуктов



- Прежде чем приступить к закупкам, необходимо точно установить, что именно следует приобрести, разработать *спецификации* для каждого приобретаемого товара.
- В них предусматриваются количество и качество закупаемых товаров. Для каждого приобретаемого товара заранее устанавливаются и указываются в спецификациях количество и объем (размеры).
- Общее количество закупаемых предприятием товаров определяется объемом его товарооборота и ассортиментом блюд и напитков.

Кто в ресторанном бизнесе ответственен за закупку продовольствия?

- Управляющий рестораном ни в коем случае не должен осуществлять закупки продовольствия самостоятельно: ему обязательно надо согласовывать свои действия с шеф-поваром, ведь он – главный на кухне
- А закупки спиртных напитков следует согласовывать уже с сомелье или бар-менеджером



Заявка на закупку продуктов (пример)

Накопительная ведомость за период с 01.06.2010 по 03.06.2010 (поступление)

Наименование поставщика	Числа месяца	Сумма, руб.	Всего по приходу			01.06.2010		
	Номер документа		Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.
Наименование поставщика	ООО "Приоритет,	Сумма, руб.	280.00			280		
Код аналитического учета	Наименование продукта	Ед.изм.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.
610002	Мясо котлетное говяжье	кг.	0	1,33	0	0	1,33	0
611010	Рыбная палочка	кг.	0	0,825	0	0	0,825	0
612002	Масло сливочное несоленое	кг.	0	0,772	0	0	0,772	0
612025	Масло растительное рафинированное	кг.	0	0,174	0	0	0,174	0
612036	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	кг.	0	10,55	0	0	10,55	0
612041	Лактофрут	кг.	0	3,125	0	0	3,125	0
612060	Сметана 15% жирности	кг.	0	0,21	0	0	0,21	0
612075	Сыр Российский	кг.	0	0,058	0	0	0,058	0
613001	Мука пшеничная в/с	кг.	0	0,07	0	0	0,07	0
613029	Крупа гречневая ядрица	кг.	0	0,16	0	0	0,16	0
613045	Пшено	кг.	0	0,21	0	0	0,21	0
613053	Вермишель	кг.	0	0,415	0	0	0,415	0
614001	Сахар-песок	кг.	0	0,693	0	0	0,693	0
614074	Печенье витаминизированное	кг.	0	0,16	0	0	0,16	0
615026	Шиповник (сухой)	кг.	0	0,32	0	0	0,32	0
615042	Абрикос	кг.	5	5	280	5	5	280
615054	Яблоко	кг.	0	2,3	0	0	2,3	0
615059	Сок фруктовый	кг.	0	1,7	0	0	1,7	0
615077	Перец сладкий свежий	кг.	0	0,34	0	0	0,34	0
615078	Картофель	кг.	0	8,96	0	0	8,96	0
615079	Капуста белокачанная	кг.	0	2,37	0	0	2,37	0
615082	Лук репчатый	кг.	0	0,95	0	0	0,95	0
615084	Морковь красная	кг.	0	1,83	0	0	1,83	0
615090	Томаты грунтовые	кг.	0	0,91	0	0	0,91	0

Автоматизированная система управления

- система позволяет задавать минимальный и максимальный уровень запасов каждого продукта, отслеживает сроки годности и позволяет автоматически сформировать заказ поставщикам на те товары, запас которых подходит к концу. При этом предупреждает закупщика о расхождении закупочных цен с прайс-листом поставщика, и даже может блокировать закупку по завышенной цене, если сделать соответствующую настройку.



- Все процессы, происходящие в заведении, берутся под полный контроль – системы автоматизации связывают работу зала, кухни, склада, кассы и бухгалтерии. Это удобно и для руководителей, и для сотрудников.



Правила хранения продуктов

- Сфера общественного питания является одновременно как интересной и привлекательной для бизнеса, так и одной из самых непростых, учитывая количество условий, в том числе и санитарно-эпидемиологических, которые необходимо соблюдать.
- Одно из таких условий – требования к хранению продуктов.



В зависимости от вида продуктов, существуют соответствующие правила их хранения:

Годен до
22.09.2017



Поступающие на склад предприятия пищевые продукты должны иметь маркировку (дата изготовления и сроки хранения), документы подтверждающие происхождение продукта и его качество.

Мясо животных и птиц должно сопровождаться ветеринарным сертификатом;



Упакованная продукция (консервы, мешки и пакеты) в обязательном порядке проверяется на целостность упаковки и отсутствие признаков вздутия у консервов.

В соответствии с установленной классификацией по условиям хранения продукты подразделяются на:

□ **сухие продукты (макароны, крупы, мука и сахар);**

□ **хлебобулочные изделия;**

□ **мясо и рыба;**

□ **молочные и жировые продукты;**

□ **продукты гастрономические;**

□ **фрукты и овощи.**



Для каждой категории продуктов существуют различные условия хранения:

- **Готовая продукция и полуфабрикаты, должны храниться отдельно - в разных морозильных или холодильных камерах;**
- **Холодильные камеры, предназначенные для хранения мяса, должны быть оборудованы гигиеническим покрытием;**
- **Молочные продукты закладываются в тару, имеющую крышки;**
- **Масло и жиры воспрещается хранить совместно с продуктами, имеющими сильный запах;**
- **Сыры и колбасы хранятся в упаковке от поставщика;**
- **Яйца положено хранить в упаковочной таре, отдельно от других продуктов;**
- **Крупы, макаронные изделия, мука, сахар и соль - хранятся в таре поставщика в сухих, хорошо проветриваемых местах;**
- **Кофе бобы, кофе молотый и чай помещают отдельно от других продуктов в сухое и хорошо проветриваемое место;**
- **Свежие овощи хранят в сухих темных помещениях в прохладных местах;**

При закладке продуктов на хранение оформляется карточка для каждого продукта, в которой указывается:

- тип и наименование продукта;
- сроки изготовления и годности продукта;
- дата и время закладки на хранение;
- сроки конечной реализации
- продукта;



-
- Помимо хранения продуктов на складе, хранение полуфабрикатов осуществляется в производственных цехах. Правила их хранения соответствуют складским правилам и требуют строгой маркировки продукции, соблюдения правил совместного хранения и сроков конечной реализации. **Продукция с истекшим сроком хранения подлежит списанию и утилизации.**
-
- 

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

