

18-7986 Зизд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



21-03855

М. В. Володина, Т. А. Сопачева

  
ACADEMIA

# ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

М. В. ВОЛОДИНА, Т. А. СОПАЧЕВА

# ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

УЧЕБНИК

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным бюджетным учреждением  
«Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)  
в качестве учебника для использования в образовательном  
процессе образовательных организаций, реализующих  
программы среднего профессионального образования  
по специальностям «Поварское и кондитерское дело»,  
«Технология продукции общественного питания»*

*Регистрационный номер рецензии 191  
от 28 июня 2018 г. ФГБУ «ФИРО»*

3-е издание, стереотипное



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2021

УДК 339.144(075.32)

ББК 36-9я723

В68

Рецензент —

преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ «Колледж сферы услуг № 32» А. Х. Ташуева

**Володина М. В.**

**В68** Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с.

ISBN 978-5-4468-9962-3

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности из списка ТОП-50 «Поварское и кондитерское дело» и специальности «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Рассмотрены основы товароведения и товароведные характеристики продовольственных товаров, организация складского и товарного хозяйства и их продовольственного снабжения, современные способы упаковки, транспортирования и хранения продовольственных товаров. Раскрыты методы контроля товарных запасов продуктов и их расхода, в том числе на производстве. Приведены правила проведения инвентаризации продуктов и материальная ответственность работников за сохранность сырья и готовой продукции.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

УДК 339.144(075.32)

ББК 36-9я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом  
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-4468-9962-3

© Володина М. В., Сопачева Т. А., 2018

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2018

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2018

Введение .....	4
<b>Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров .....</b>	<b>6</b>
1.1. Оценка качества продовольственных товаров .....	6
1.1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров .....	9
1.1.2. Дефекты и брак продовольственных товаров .....	11
1.1.3. Основы стандартизации и сертификации товаров .....	13
1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.....	14
1.2.1. Классификация продовольственных товаров .....	14
1.2.2. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров .....	17
<b>Глава 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства .....</b>	<b>90</b>
2.1. Виды продовольственного снабжения.....	90
2.1.1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений .....	90
2.1.2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров .....	92
2.2. Организация складского и тарного хозяйства .....	96
2.2.1. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений .....	96
2.2.2. Тарное хозяйство: понятие, назначение.....	103
2.3. Условия хранения продовольственных продуктов.....	111
2.3.1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.....	111
2.3.2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров .....	120
<b>Глава 3. Контроль запасов и наличия продуктов.....</b>	<b>130</b>
3.1. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья .....	130
3.2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная от- ветственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции .....	135

3.3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.....	146
3.4. Контроль расхода продуктов на производстве.....	146
3.4.1. Документальный учет расхода сырья на производстве.....	146
3.4.2. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни .....	149
<b>Приложения</b> .....	153
1. Образец договора на поставку продукции (товаров).....	153
2. Товарно-транспортная накладная .....	156
3. Счет-фактура.....	158
4. Образец акта о списании товара .....	159
5. Требование в кладовую .....	161
6. План-меню .....	162
7. Требование-накладная .....	164
8. Инвентаризационная опись .....	165
9. Акт о списании товаров.....	166
10. Договор о полной индивидуальной материальной ответственности.....	170
11. Накладная на отпуск товара .....	172
12. Калькуляционная карточка.....	174
13. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.....	175
14. Акт о реализации и отпуске изделий кухни .....	176
15. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) .....	177
16. Дневной заборный лист .....	180
17. Контрольный расчет расхода специй и соли.....	182
Словарь терминов .....	184
Список литературы.....	188