**СОДЕРЖАНИЯ:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Ознакомление с супермаркетом «Маяк»
 | 3 |
| 1. Изучение ассортимента круп и макаронных изделий. Оценка качества данной продукции
 | 5 |
| 1. Изучение ассортимента хлеба, булочных и бараночных изделий. Оценка качества данной продукции
 | 18 |
| 1. Изучение ассортимента кондитерских изделий. Оценка качества данной продукции
 | 20 |
| 1. Изучение ассортимента чая и чайных напитков. Оценка качества данной продукции
 | 24 |
| 1. Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков. Оценка качества данной продукции
 | 27 |
| 1. Изучение ассортимента молочной продукции. Оценка качества данной продукции
 | 30 |
| 1. Изучение ассортимента колбасной продукции. Оценка качества данной продукции
 | 35 |
| 1. Изучение ассортимента рыбы всех видов, рыбных консервов, рыбных полуфабрикатов. Оценка качества данной продукции
 | 41 |
| 1. Порядок приемки и оформление документов при поступлении товара
 | 46 |

**1. Ознакомление с супермаркетом «Маяк»**

Супермаркет «Маяк» является крупным магазином самообслуживания г. Волгограда.

Магазин «Маяк» расположен по адресу: ул. Кирова, д. 102. Здание располагается в непосредственной близости от остановочных пунктов общественного транспорта, что обеспечивает высокую проходимость. Имеется парковка для автомобилей. Магазин начинает работу в 9:00 и закрывается в 23:00, без перерыва на обед и выходных.

Учредительными документами супермаркета «Маяк» являются учредительный договор, подписанный учредителями, и утвержденный ими устав. В уставе отмечен размер начального капитала, указываются вид и сфера деятельности сети, установлена форма управления торговой сетью, указываются адреса и названия магазинов.

Деятельность супермаркета «Маяк» соответствует требованиям СП 2.3.6.1.66-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», что подтверждает выданное санитарно-эпидемиологическое заключение. Розничная продажа алкогольной продукции осуществляется на основании лицензии, выданной Министерством сельского хозяйства Волгоградской области.

По виду торгового предприятия супермаркет «Маяк» является стационарным, так как расположен в специально оборудованном помещении, предназначенном для продажи товаров и оказания услуг покупателям.

Типизация супермаркета «Маяк» включает наличие следующих показателей:

-торговая площадь-127 кв.м;

-товарный ассортимент-13000 наименований;

-применение фирменных буклетов и упаковочных материалов;

-наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой супермаркета «Маяк».

Магазин осуществляет торговлю по форме самообслуживания один из самых удобных для покупателей методов продажи товаров. Самообслуживание позволяет ускорить операции по продаже товаров, увеличить пропускную способность магазина, увеличить объем реализации товаров при минимальных затратах труда.

Специализация магазина вызвана сложностью ассортимента отдельных товарных групп, а также необходимостью особых помещений и оборудования для некоторых товаров, поэтому данное торговое предприятие следует отнести к смешанному магазину, предназначенному как для торговли продовольственными, так и непродовольственными товарами.

Механизм управления супермаркета «Маяк» имеет иерархическое построение. Штатное расписание включает в себя: управляющий магазином, товаровед закупа, товаровед-приемосдатчик, менеджер торгового зала, оператор и старший оператор ПК, заведующий отделом гастрономии, продавец-кассир, продавец-оператор торгового запаса, сотрудник торгового зала, фасовщик, грузчик-оператор, дворник, уборщица, повар.

Принципиальный недостаток данной структуры заключается в том, что связи между отдельными штатными единицами четко не определены и устанавливаются зачастую ' по случайному закону. Так, например, грузчик-оператор должен выполнять погрузочно-разгрузочные работы под руководством товароведа-приемосдатчика, и одновременно быть задействован в торговом зале на выкладке товаров в подчинении менеджера. При этом должностные обязанности продавца-оператора торгового запаса и сотрудника торгового зала зачастую совпадают с той лишь разницей, что первые работают на 3 часа дольше. Поэтому руководителю магазина, на наш взгляд, следует пересмотреть штатное расписание и какие-то штатные единицы добавить, а какие-то исключить. Это позволит выделить на предприятии единую функцию управления и четко организовать работу сотрудников. Дополнительно в штатное расписание следует включить должность кладовщика, так как в магазине за состоянием складов и за' отпуском товаров в торговый зал также отвечает товаровед-приемосдатчик, хотя это не входит в его обязанности.

**2. Изучение ассортимента круп и макаронных изделий. Оценка качества данной продукции**

На витринах супермаркета «Маяк» представлены макаронные изделия как отечественных, так и зарубежных производителей. Наибольший удельный вес представляют макаронные изделия итальянских производителей – 68,42 %. Российские производители существенно уступают по количеству представленной продукции и составляют лишь 21,05 %.

Таблица 1. Структура макаронных изделий по странам-производителям.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Страна-производитель | Количество позиций ассортимента, ед. | Количество наименований, ед. | Удельный вес, % |
| Италия  | 13 | 82 | 68,42 |
| Россия  | 4 | 29 | 21,05 |
| Германия  | 2 | 2 | 10,53 |
| Итого  | 19 | 113 | 100,00 |

Германия представлена всего двумя фирмами, что составляет 10,53 % от всего ассортимента макаронных изделий.

Таблица 2. Структура ассортимента макаронных изделий по массе потребительской упаковки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масса, г | Количество наименований, ед. | Удельный вес, % |
| 250 | 4 | 3,6 |
| 400 | 23 | 20,3 |
| 450 | 18 | 15,9 |
| 500 | 66 | 58,4 |
| 900 | 1 | 0,9 |
| 1000 | 1 | 0,9 |
| Итого | 113 | 100 |

Полученные данные показывают, что в супермаркете макаронные изделия в пачках с разной массой представлены в неравной степени. Значительно преобладают макаронные изделия с массой потребительской упаковки 500 г, так же достаточно распространены изделия, массой 400 г. Практически отсутствуют на витринах изделия, массой более 900 г, их удельный вес составляет лишь 0,9% от общего.

Таблица 3. Структура ассортимента макаронных изделий по типам в зависимости от формы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип макаронных изделий | Количество наименований, ед. | Удельный вес, % |
| Трубчатые | 42 | 37,2 |
| Нитевидные | 13 | 11,5 |
| Ленточные  | 10 | 8,8 |
| Фигурные  | 48 | 42,5 |
| Итого  | 113 | 100,00 |

Наиболее распространены в супермаркете фигурные изделия (42,5%), немного отстают от них изделия трубчатой формы (37,2). Меньше всего на витринах представлены ленточные изделия (8,8%).

Проведем расчет таких важных показателей ассортимента как: коэффициент широты, коэффициент новизны, коэффициент устойчивости ассортимента товаров розничного торгового предприятия.

Широта ассортимента товаров

Расчет показателя широты ассортимента товаров (таблица 4) производится по формуле:

 х 100, %, где

- коэффициент широты ассортимента товаров,

- широта действительная, т.е. количество наименований товаров, представленное на торговом предприятии,

 - широта базовая (за базу взяты наименования товаров из прайс-листов гипермаркета «Самбери», так как в нем представлен наиболее широкий ассортимент макаронных изделий в г.Хабаровске).

Таблица 4. Расчет показателя широты ассортимента макаронных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Действительная широта, шт. | Базовая широта, шт. | Коэффициент широты, % |
| 113 | 124 | 90,4 |

Ассортимент макаронных изделий в супермаркете «Пеликан» очень широк, о чем свидетельствует показатель широты, составляющий 90,4%.

Устойчивость ассортимента товаров

Расчет показателя устойчивости ассортимента товаров (таблица 5) производится по формуле:

 х 100, %, где

-коэффициент устойчивости ассортимента товаров,

-количество наименований, пользующихся устойчивым спросом

-количество наименований, представленное на данном торговом предприятии (за базу взяты практические наблюдения персонала магазина).

Данные показали, что ассортимент супермаркета довольно устойчив, коэффициент устойчивости составил 32,7%. В основном устойчивы товары отечественных производителей.

Таблица 5. Расчет показателя устойчивости ассортимента.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество наименований фактич., ед. | Количество наименований, пользующихся устойчивым спросом, ед. | Наименования изделий, пользующихся устойчивым спросом | Коэффициент устойчивости, % |
| 113 | 37 | «Союз-пишпром» - спагетти, ригатоны, виток; «Макфа» - вермишель длинная, перья любительские, рожки, улитки; «Роллтон» - лапша яичная, перья и др. | 32,7 |

Новизна ассортимента товаров

Расчет показателя новизны ассортимента товаров (таблица 6) производится по формуле:

 х 100, %, где

- коэффициент новизны ассортимента товаров,

- количество вновь появившихся наименований товаров торгового предприятия (в данном случае из личных наблюдений - 4 наименования за период с 1 сентября апреля по 1 октября 2016 г.),

- количество наименований товаров на торговом предприятии.

Таблица 6. Расчет показателя новизны ассортимента товаров.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество наименований фактич., ед. | Количество новых наименований, ед. | Наименования изделий | Коэффициент новизны, % |
| 113 | 4 | «La Molisana» - бантики, улитка рифленая гигантская; «Biankoni» - фузилли; «Ambra» - лазанья с волнистыми краями  | 3,5 |

Как видно, коэффициент новизны невысокий (3,5%). Но для макаронных изделий это нормально, поскольку они имеют довольно устойчивый, сформировавшийся спрос и нет необходимости часто обновлять его.

Полнота ассортимента товаров

Расчет показателя полноты ассортимента товаров (таблица 7) производится по формулам:

 х 100, %

- коэффициент полноты

 полнота действительная, т.е. количество наименований товаров, представленное на торговом предприятии

 полнота базовая

Рассчитаем коэффициент полноты в супермаркете «Маяк».

Наиболее полно представлены фигурные изделия (96,1 %), наименьший коэффициент имеют трубчатые (85,4 %), в обоих случаях это является хорошими показателями.

Таблица 7. Расчет показателя полноты ассортимента товаров.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Типы макаронных изделий | Действительная полнота, ед. | Базовая полнота, ед. | Коэффициент полноты, % |
| Трубчатые | 41 | 48 | 85,4 |
| Нитевидные | 9 | 10 | 90,0 |
| Ленточные  | 14 | 15 | 93,3 |
| Фигурные | 49 | 51 | 96,1 |

В среднем коэффициент полноты превышает 90%, что подтверждает удовлетворенность потребительского спроса в полной мере.

Наконец, подведём итоги исследования:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Кш | 90,4 |
| Ку | 32,7 |
| Кн | 3,5 |
| Кп | >90% |

Анализируя все показатели в целом, можно охарактеризовать ассортимент макаронных изделий супермаркета как вполне удовлетворяющий спрос населения. Исходя из того, что макаронные изделия являются товарами первой необходимости, магазин не является специализированным и, к тому же, расположен в центре города, коэффициент широты (90,4%) является очень хорошим результатом. Как правило, обычно у потребителей этой товарной группы довольно устойчиво сформирован спрос на продукцию, что подтверждает средний коэффициент устойчивости (32,7%) и небольшой коэффициент новизны (3,5%). Полнота ассортимента удовлетворена очень хорошо, так как коэффициент полноты изделий по типам в среднем составил более 90%, то есть все типы изделий представлены в равной мере полно и вполне достаточно, не наблюдается перевеса одних изделий над другими.

Рассмотри ассортимент круп, предлагаемый супермаркетом «Маяк»

Таблица 8. Виды расфасовки круп

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Видпродукции | ООО "Макфа" | ООО "Гермес" | ООО "Гудвилл" |
| Рис |  |  |  |  |  |  |
| шлифованный | фасованный | весовой | фасованный | весовой | фасованный | весовой |
| полированный | фасованный | - | фасованный | - | фасованный | - |
| дробленый | - | весовой | - | весовой | - | весовой |
| Гречка |  |  |  |  |  |  |
| ядрица | фасованный | весовой | - | весовой | фасованный | весовой |
| продел | фасованный |  | фасованный | весовой | фасованный | весовой |
| Хлопья"Геркулес" | фасованный | - | фасованный | - | фасованный | - |
| Ячменная |  |  |  |  |  |  |
| перловая | фасованный | весовой | фасованный | весовой | фасованный |  |
| ячневая | фасованный | весовой | фасованный | весовой | - | весовой |
| Фасоль  |  |  |  |  |  |  |
| белая | фасованный | - | - | весовой | фасованный | весовой |
| красная | фасованная | - | фасованный | весовой | фасованный | весовой |
| Манная |  |  |  |  |  |  |
| марка Т | фасованный | - | фасованный | весовой | - | - |
| марка МТ | фасованный | весовой | - | - | - | - |
| марка М | фасованный | весовой | - | - | - | - |
| горох |  |  |  |  |  |  |
| лущёный | фасованный | весовой | - | весовой | - | - |
| цельный | - | - | - | весовой | - | - |
| кукуруза |  |  |  |  |  |  |
| цельная | фасованный | весовой | - | - | - | - |

На основании представленных данных можно сделать вывод о том, что ООО "Макфа" поставляет в супермаркет «Маяк» больше фасованных круп (14 разновидностей), чем весовых (9 разновидностей). ООО "Гермес", в свою очередь, поставляет весовые крупы в большем ассортименте (11 видов), чем фасованные (8 видов). ООО "Гудвил" поставляет в супермаркет «Маяк» практически равное количество весовых и расфасованных круп (7 видов весовых, 8 фасованных).



Рисунок 1 – Соотношение между фасованными и весовыми крупами по производителям

Процентное соотношение в общем объеме между весовыми и фасованными крупами практически равное - 47,4 и 52,6% соответственно. На наш взгляд, это вызвано потребительским спросом, в связи с более низкой ценой на весовые крупы, так как цены на фасованные значительно выше.

Таким образом, в магазине осуществляется продажа круп двух видов расфасовки для удовлетворения потребностей покупателя.

Весовая крупа поступает в продажу в полиэтиленовых пакетах, а фасованная в целлофановой, красочно оформленной упаковке.

При экспертизе крупы и определения ее сорта руководствуются следующими правилами. Во-первых, крупа каждого сорта должна отвечать общим требованиям по влажности, цвету, запаху, вкусу, содержанию доброкачественного ядра, примесей, зараженности. В противном случае она признается нестандартной и наименования сорта не получает. Во-вторых для отнесения крупы к тому или иному сорту необходимо, чтобы она отвечала всем показателям сорта.

Качество крупы определяют различными методами (органо-лептическим, физико-химическим, химическим) и характеризуют следующими признаками и показателями: влажностью, внешним товарным видом (цвет крупы, обработка поверхности, форма), вкусом, запахом, отсутствием зараженности вредителями хлебных запасов, содержанием металломагнитных примесей, количеством посторонних примесей, содержанием доброкачественного ядра, крупностью, выравненностью и присутствием в целой крупе раздробленного зерна, а также пылевидных частиц (мучели). Для некоторых круп учитывается зольность, кислотность и другие признаки и показатели, нормируемые стандартами.

При органолептической оценке определяют цвет, запах, вкус, а также развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев ГОСТ 26312.2-84.

Для экспертизы качества крупы по стандарту необходимо правильно отобрать средний образец, который отражал бы качество партии.

**Отбор выемок.** От крупы в мешках выемки отбирают мешочным щупом из верхней, средней и нижней части.

Количество мешков, из которых берут выемки, определяют **в** зависимости от величины партии. Если в партии до 10 мешков, выемки берут из каждого мешка, если свыше 10 до 100 мешков, отбирают из 10 мешков, а затем из каждого десятого мешка, если свыше 100 до 750 мешков, выемки отбирают из 20 мешков и из оставшихся сверх 100 мешков не менее 5% от партии. Если в партии более 750 мешков, отбирают два исходных образца.

При мелкой расфасовке крупы выемки отбирают от 2% ящиков, коробок и другой упаковки (но не менее чем от двух мест).

От каждой единицы упаковки отбирается один пакет с крупой, который является выемкой. При расфасовке крупы допускается отбор выемок из струи перемещаемой крупы, предназначенной для расфасовки. В этом случае выемки отбирают периодически через равные промежутки времени, но не реже чем через 1-2 ч. Масса каждой выемки должна быть не более 200-300 г.

**Составление исходного и среднего образцов.** Отобранные выемки сравнивают между собой по внешнему виду и органолептическим показателям для определения однородности партии. На каждую однородную партию составляют отдельный исходный образец. Масса исходного образца должна быть не менее 1,5 кг.

Если масса исходного образца не превышает 1,5 кг, то он в то же время является и средним образцом. Если исходный образец значительно превышает 1,5 кг, то из исходного образца выделяют средний образец.

Средний образец направляют в лабораторию для анализа.

Поступивший в лабораторию средний образец крупы исследуют в таком порядке: влажность, цвет, запах, вкус и хруст; зараженность вредителями хлебных запасов; содержание металломагнитных примесей; крупность или номер крупы и содержание примесей; содержание доброкачественного ядра; зольность (для овсяных хлопьев Геркулес, для манной и кукурузной крупы № 4, 5 и мелкой).

**Определение влажности крупы.** Около 30 г крупы размалывают на лабораторной мельнице. По крупности крупа должна отвечать следующим требованиям: проход овсяной крупы через проволочное сито с размером отверстий 0,8 мм должен составлять не менее 60%, лущеного гороха не менее 50 и прочих видов крупы не менее 75%. Влажность определяют основным методом высушивания навесок (5 г) размолотой крупы в электрическом сушильном шкафу СЭШ-1 при температуре 130 + 2°С в течение 40 мин. Расчёт влажности проводят по формуле

X = [ (m1 - m2): m]: 100

m1 - масса бюксы с навеской до высушивания;

m2 - масса после высушивания;

m3 - масса навески в граммах.

**Определение цвета, запаха, вкуса и хруста**. Цвет крупы определяют при дневном рассеянном свете. Допускается определение цвета при искусственном освещении.

Крупу рассыпают тонким слоем на черную доску или на лист черной бумаги и просматривают окраску отдельных крупинок. Цвет крупы должен соответствовать характеристике, указанной в стандартах для каждого вида крупы. Отклонение от нормального цвета крупы следует рассматривать как дефект цвета, который указывается в документах о качестве.

Для определения запаха берется около 20 г крупы. Для усиления ощущения запаха крупу высыпают в фарфоровую чашку, накрывают стеклом, помещают на водяную баню и прогревают в течение 5 мин, после чего определяют запах.

Вкус крупы и наличие хруста (если определение хруста предусматривается) характеризуются при разжевывании около 1 г размолотой крупы.

В сомнительных случаях органолептическую оценку проверяют по сваренной каше.

**Определение зараженности вредителями хлебных запасов.** Для определения зараженности крупы вредителями от среднего образца отделяют без применения делителя 1 кг крупы.

Образец просеивают частями в три приема (по 300-400 г) на ситах, установленных стандартом в зависимости от вида крупы. Просеивание производят вручную в течение 2 мин (при 120 круговых движениях в 1 мин) или механизированным способом в течение 1 мин (при 150 круговых движениях в 1 мин).

Сход и проход каждого сита тщательно рассматривают, устанавливают вид вредителя и подсчитывают количество экземпляров. Мертвых вредителей относят к сорной примеси и при определении зараженности не учитывают.

Зараженность вредителями хлебных запасов всех видов крупы не допускается. При выявлении зараженности крупа считается нестандартной. Такая крупа не допускается к использованию.

**Определение содержания металломагнитных примесей.** После определения зараженности крупу (1 кг) рассыпают на стекле (или другой гладкой поверхности) ровным тонким слоем толщиной 0,5 см и извлекают металломагнитную примесь подковообразным магнитом грузоподъемностью не менее 12 кг.

Стандартами на все виды крупы установлено, что содержание металломагнитной примеси на 1 кг крупы не должно превышать 3 мг, величина отдельных частиц примеси в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды или шлака не более 0,4 мг каждая.

Для механизированного выделения металломагнитных примесей и измерения их частиц применяют приборы ПВФ (для выделения металломагнитных примесей) и ПИФ (для измерения частиц металломагнитных примесей).

**Определение крупности или номера крупы. Содержание примесей, недодира в перловой и ячневой крупе.** Для определения крупности или номера крупы и содержания примесей в зависимости от вида крупы и примесей установлены определенные величины навесок.

Навеску крупы выделяют вручную или при помощи делительного аппарата. Манную крупу, кукурузную и овсяные хлопья выделяют вручную.

Крупу манную и кукурузную просеивают на лабораторном рассевке в течение 10 мин при 180-200 круговых оборотах в минуту.

Остатки от просеивания на отдельных ситах без выделения примесей и проход нижнего сита взвешивают на технических весах с точностью до 0,01 г и выражают в процентах к взятой навеске с точностью до 0,1 %.

Крупу считают номерной, если остаток на сите не менее 80% (для ячневой и кукурузной дробленой 75 %).

Содержание примесей определяют в остатках на ситах и в проходе через нижнее сито.

Для этого остаток с каждого сита и проход через нижнее сито разбирают вручную, выделяя отдельные фракции примесей.

В ячменной крупе не устанавливают содержание нешелушенных зерен.

В перловых крупах учитывается недодир. В перловой крупе № 1 и 2 недодиром считаются ядра, имеющие вне бороздки остатки цветковых оболочек более чем на ¼ поверхности ядра. В ячневой крупе № 1 под недодиром понимают наличие остатков цветковых оболочек, явно выступающих за края крупинок. Количество недодира для перловой крупы № 1 и 2 не должно превышать 0,7%, а в ячневой № 1 не более 0,9%. При большем количестве недодир относится к примесям.

Из крупы, освобожденной от примесей, отвешивают 10 г и просмотром через лупу (5-10-кратного увеличения) отделяют ядра с недодиром, взвешивают и выражают в процентах к навеске.

Для более точного определения недодира 10 г перловой крупы помещают на металлическое сито и опускают на 1 мин в 2% -ный раствор КМnO4, быстро промывают водопроводной водой и обсушивают крупу на фильтровальной бумаге. Крупу просматривают на зеркале.

Отделяют недодир (крупинки с неокрашенной цветочной пленкой), обе фракции взвешивают, и недодир выражают в процентах к навеске после обработки КМnO4.

**Определение содержания вредной и минеральной примесей.** Если при осмотре образца или при анализе навески обнаруживают в крупе вредные примеси - спорынью, вязель, горчак ползучий и мышатник, содержание примесей определяют в навеске массой 400 г. Для этого выделяют дополнительную навеску (если масса навески 50 г, выделяют дополнительно 350 г). Вредные примеси, отобранные из дополнительной и основной навесок, соединяют вместе, взвешивают с точностью до 0,01 г и определяют содержание вредной примеси в процентах по отношению к навеске в 400 г.

При наличии в образце минеральной примеси содержание ее определяют по навеске массой 400 г. Содержание головни определяют по навеске в 200 г. Результаты определения вредной и минеральной примесей проставляют в документах о качестве крупы с точностью до 0,01 %.

**Расчет содержания доброкачественного ядра.** Для оценки круп нормируют не только количество примесей, но определяют содержание доброкачественного ядра. Количество доброкачественного ядра определяют вычитанием из 100 суммы процентов всех примесей без округления. Содержание доброкачественного ядра указывают с точностью до 0,1 %. Доброкачественное ядро показывает, сколько полноценной крупы находится в данном сорте. Если по доброкачественному ядру крупа не соответствует высшему сорту, то она переводится в первый сорт и т.д. (так же, как по количеству примесей).

**Определение зольности.** Зольность крупы определяют по той же методике, что и зольность зерна: озоление без ускорителя (основной метод); озоление с ускорителем.

Зольность в манной и кукурузной крупах определяют без предварительного размола.

**3. Изучение ассортимента хлеба, булочных и бараночных изделий. Оценка качества данной продукции**

Таблица 9. Групповой ассортимент хлебобулочных изделий, продаваемых супермаркетом «Маяк»”

|  |  |
| --- | --- |
| Группа хлебобулочных изделий | Ассортимент |
| 1.Хлеб пшеничный  | Пшеничный из муки в/с формовой и подовый штучный, пшеничный из муки Iс формовой и подовый штучный, пшеничный из муки IIс формовой и подовый штучный. |
| 2. Хлеб пшено-ржаной | Бородинский формовой штучный, подмосковный формовой штучный, рижский формовой штучный |
| 3. Хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные белком йодированным молочным “биойод” | Пшеничный из муки в/с, пшеничный из муки Iс  |
| 4. Хлебобулочные изделия с отрубями | Изделия с пшеничными отрубями из пшеничной муки первого сорта |
| 5. Изделия хлебобулочные сдобные | Булочки гражданские, булочки “Веснушка”, булочки сдобные, булочки сдобные с помадкой, ватрушки сдобные с творогом, витушки сдобные, крендели выборгские, лепешки сметанные, плюшки московские, сдобы выборгские, лепешки майские, сдобы липецкие, плюшки новомосковские, сдобы витые, булки витые, булки славянские, булки фруктовые |

Ассортимент производимых хлебобулочных изделий быстро растет, но не все виды продукции пользуются большим спросом у потребителя, технологи разрабатывают все новые и новые рецептуры для производства новых видов товара.

Показатели качества хлебобулочных изделий проверяют соответственно нормативным документам, так например хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной ГОСТ 2077-84, изделия хлебобулочные из пшеничной муки – ГОСТ Р 52462-2005, изделия хлебобулочные сдобные ГОСТ 24557-89.

Экспертизу качества проводят по органолептическим и физико-химическим показателям. Контролируются также показатели безопасности.

Внешний вид определяется по форме и состоянию поверхности изделия. Состояние мякиша характеризует пропеченность, промес и пористость. Хлеб должен иметь мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, у заварных сортов – с небольшой липкостью, без комочков и следов непромесов. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. После легкого надавливания пальцем мякиш принимает первоначальную форму, у черствого хлеба появляется крошливость и жесткость.

Вкус и запах – свойственные виду изделия, без посторонних примесей. При использовании ароматических добавок – запах, свойственный внесенным добавкам.

По массе хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям стандарта. Для хлеба допускаются отклонения в меньшую сторону от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии не должны превышать 3% для массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 19 изделий. Для булочных изделий это зависит от вида и стандартной массы изделия и колеблется для изделий от 3 до 6%, для средней массы 10 изделий – от 2,5 до 4%.

Влажность изделий колеблется в зависимости от вида, сорта и рецептуры (%): ржаного хлеба – 46-54; ржано-пшеничного- 41-53; пшеничного -39-50;булочных изделий- 34-45,5. Так же хлебобулочные изделия проверяются на содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклиды.

**4. Изучение ассортимента кондитерских изделий. Оценка качества данной продукции**

Рассмотрим самый ассортимент кондитерских изделий в супермаркете «Маяк».

Таблица 10. Карамельные изделия.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевая ценность | Энергетическаяценность | Характеристика |
|  | белки | жиры | углеводы | ккал |  |
| Бон париАссорти | 0 | 0 | 98,3 | 395 | Леденцовая карамель, с добавлением фруктового сока |
| Starburst | 0 | 0 | 95 | 378 | Фруктовая леденцы |
| Альпенлибе | 0,2 | 9,1 | 88,7 | 437 | Карамель со сливками, с добавлением ароматизатора «персик», «клубника» |
| Дропси | 0 | 0 | 97 | 378 | Леденцовая карамель |

Экспертиза качества карамельных изделий проводится на основе определения органолептических, физико-химических показателей методами изложенными в государственных стандартах.

В завернутых изделиях определяют состояние упаковки и завертки. Особое внимание обращают на герметичность упаковки и плотность облегания карамели подверткой или этикеткой.

Форму и поверхность изделий осматривают при хорошем освещении. Обращают на наличие битых и деформированных изделий, трещин и открытых швов. Отмечают, сухая карамель или липкая по состоянию поверхности.

 Вкус и аромат карамельных изделий определяют опробованием. Отмечают выраженность вкуса, не имеет ли изделие неприятных запахов и привкусов.

Таблица 11. Шоколад обыкновенный

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевая ценность | Энергетическаяценность | Характеристика |
| белки | жиры | углеводы |
| Вкус лета | 3,9 | 21,4 | 64,9 | 467 | Темный шоколад с помадной начинкой. Вишня, малина, абрикос, апельсин |
| Шоколад Сладко | 4,7 | 27,6 | 56,5 | 489 | Шоколадная, шоколадно- миндальная помадная начинка |
| Альпен Гольд орех и изюм Орех | 6,5 | 24,9 | 50,5 | 459 | Молочный шоколад с начинкой: орех, и орех с изюмом |
| 7,6 | 30,4 | 50,6 | 516 |  |
| Сударушка | 9,1 | 31,1 | 51,4 | 522 | Молочный шоколад с добавлением изюма и орехов |
| Сказочный миг | 6,9 | 30,5 | 57,6 | 532 | Молочный шоколад с добавлением тертого ореха |
| Блаженство | 9,8 | 31,6 | 52,4 | 533 | Молочный шоколад без добавлений |

Таблица 11. Белый шоколад

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевая ценность | Энергетическаяценность | Характеристика |
| белки | жиры | углеводы |
| Восторг | 7,7 | 33 | 56,5 | 554 | Белый шоколад |
| Nestle | 7.7 | 33 | 56.5 | 554 | Белый пористый шоколад |
| Виспа | 7,1 | 33,3 | 56,2 | 539 | Белый пористый шоколад |
| Воздушный | 6,2 | 59,2 | 31,3 | 532,6 | Белый пористый шоколад |

 Качество шоколада оценивается следующими показателями:

* пищевой и биологической ценностью;
* органолептическими;
* физико-химическими;
* безопасности.

 К органолептическим показателям, характеризующим качество шоколада, относят внешний вид, форму, консистенцию, структуру, вкус и запах. Органолептическую оценку шоколада проводят при температуре 16 +2оС. Начинают ее с визуального осмотра упаковки и маркировки. Устанавливают четкость рисунка и надписей, яркость красок этикетки и ее художественные достоинства, плотность завертки. Дату выработки шоколада и соблюдению гарантийного срока хранения проверяют по штампу или компостеру на фольге или подвертке. Затем проверяют массу нетто шоколада, взвешивая его без фольги и этикетки с точностью до 0,01г.

Таблица 12. Конфетные изделия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевая ценность | Энергетическаяценность | Характеристика |
| белки | жиры | углеводы |
| Сникерс | 10,4 | 28,4 | 51,7 | 504 | Конфета с арахисом, нугой и карамелью, глазированная молочным шоколадом |
| Супер сникерс | 10,4 | 28,4 | 51,7 | 504 | Конфета с арахисом, нугой и карамелью, глазированная молочным шоколадом |
| Марс | 5 | 18,1 | 64,8 | 451 | Конфета с нугой и карамелью, глазированная молочным шоколадом |
| Марс | 4,3 | 15,3 | 71,7 | 448 | Конфета с нугой и карамелью, глазированная шоколадом |
| Баунти | 4,7 | 26,2 | 55,5 | 447 | С мякотью кокоса, глазированная молочным шоколадом |
| Баунти магия | 3,4 | 26,9 | 54,6 | 447 | С мякотью кокоса, глазированная темным шоколадом |
| Раффаэло | 10 | 46 | 36 | 600 | Хрустящая кокосовая конфета с цельным миндальным орехом |
| Пикник | 7,1 | 26,1 | 56,3 | 490 | С начинкой из карамели, вафель, арахиса, изюма и хрустящих хлопьев, глазированная темным шок. |
| Натс | 5,6 | 25,5 | 60,7 | 494 | С нугой и карамелью, лесными орехами, глазированная темн. шоколадом |
| Несквик | 6 | 21,7 | 65,4 | 481 | Нуга, сливочная начинка с хрустящим рисом, глазированная молочным шоколадом |
| шок | 6,3 | 24,2 | 61,1 | 487 | С миндалем, нугой, карамелью, глазированная молочным шоколадом |
| Шок с шоколадной начинкой | 4,3 | 19 | 68,2 | 461 | С шоколадной начинкой, нугой, карамелью, глазированная молочным шоколадом |
| Шок ХХI | 9.8 | 27 | 53.4 | 496 | Арахис, нуга, карамель, глазированная молочным шоколадом |

Таблица 13. Набор конфет в коробках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевая ценность | Энергетическаяценность | Характеристика |
| белки | жиры  | углеводы |
| Птичье молоко | 2,9 | 24,2 | 58,7 | 513 | Конфеты с кремово-сбивным корпусом, глазированные шоколадом |
| Белый танец | 7,6 | 26 | 63,8 | 513,7 | Грильяж кокосовый, глазированный кондитерской (белой глазурью) |
| 6,7 | 26,8 | 63,8 | 504,5 | Грильяж кокосовый в шоколадной глазури |
| Трюфели с амаретто | 5 | 35,1 | 54,8 | 562 | шоколадные конфеты с шоколадным кремом с добавлением амаретто |

 Экспертиза качества конфет проводится на основе определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей методами, изложенными в государственных стандартах. Определение органолептических показателей проводится по ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские». Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

 В конфетах определяют внешний вид упаковки, ее аккуратность и эстетичность оформления, соответствие требованиям маркировки, отклонения в массе упаковки, внешний вид продукции, Форму изделия, состояние поверхности, вкус и запах.

**5. Изучение ассортимента чая и чайных напитков. Оценка качества данной продукции**

Рассмотрим ассортимент чая и чайных напитков супермаркета «Маяк».

Таблица 14. Широта ассортимента чая и чайных напитков магазина «Новоюжка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Масса | Производитель |
| Принцесса Нури  | 100 г | Орими Трейд |
| Гринфилд  | 25\*1,5 г | НЕП ООО |
| Принцесса Ява  | 25\*1,5 г | Орими Трейд |
| Принцесса Ява Каркаде | 80 г | Орими Трейд |
| Принцесса Канди | 25\*1,5 г | Орими Трейд |
| Лисма | 25\*1,5 | Май |
| Гранд | 25\*1,5 г | ТД Гранд |
| Майский  | 100 г | Май |
| Брук Бонд | 50\*1.5 г | Unilever |
| Ahmad tea | 250 г | Ahmad |
| Беседа | 26\*1,5 г | Юнилевер Русь |
| Сurtis | 25\*1,5 г | Май |
| Тесс | 25\*1,5 г | Орими Трейд |
| Нести  | 0,33 мл | Coca-Cola |

По супермаркету «Маяк» можно отметить широкий ассортимент чая и чайных напитков.

На полках магазина представлены: 14 видов чая и чайных напитков.

Определим коэффициенты широты ассортимента супермаркета «Маяк».

Действительная широта (Шд) – фактическое количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров, имеющихся в наличии.

Базовая широта (Шб) – широта, принятая за основу для сравнения.

Коэффициент широты (Кш) – выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому.

Кш=Шд/Шб\*100%=14/17\*100=82,3%

Устойчивость ассортимента – способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары. Особенностью таких товаров является наличие устойчивого спроса на них.

Коэффициент устойчивости (Ку) – отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителей (У), к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп.

Ку=У/Шд\*100%=9/14\*100=64,3%.

Коэффициент устойчивости составил 64,3%, при оптимальном значении 80%, что является неплохим результатом, но предприятию необходимо стремиться к более высокой устойчивости (стабильности) ассортимента своего товара. Новизна ассортимента способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

Новизна характеризуется действительным обновлением-количеством новых товаров в общем перечне (Н) и степенью обновления (Кн), которая выражается через отношение количественных товаров к общему количеству наименований товаров (или действительной широте).

Кн=Н/Шд\*100%

Органолептическую оценку качества чая, реализуемого в супермаркете «Маяк» рассмотрим на примере образца: чай черный байховый фасованный «GREENFIELD».

Таблица 15. Для проведения исследования выбран чай черный байховый листовой «GREENFIELD» высшего сорта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика ГОСТ 1938-90 | Фактически | Заключение |
| Аромат и вкус | Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус | Нежный | соответствует |
| Настой  | Яркий, прозрачный «средний» | Яркий, прозрачный | соответствует |
| Цвет разваренного листа | Однородный, коричнево-красного цвета | Коричнево-красный, однородный | соответствует |
| Внешний вид | Ровный, однородный, хорошо скрученный | Ровный, однородный | соответствует |

На упаковке чая можно прочитать следующую информацию: наименование продукта, сведения об изготовителе, стандарт которым соответствует товар, информация о сертификации, основные потребительские свойства, пищевая ценность, условия хранения. Органолептическая оценка качества чая соответствует ГОСТ 1938-90. Чай черный байховый фасованный.

**6. Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков. Оценка качества данной продукции**

В супермаркете «Маяк» представлен широкий ассортимент пива. Особенно много в продаже светлых, темных сортов пива, каждый сорт характеризуется определенным ароматом, вкусом, цветом, массовой долей сухих веществ и содержанием спирта.

Ассортимент представлен на витрине, в специальных холодильных витринах, без стекол, чтобы покупатель мог спокойно изучить и выбрать продукт, который ему подходит. Пиво разлито в стеклянные бутылки, жестяные банки, ПЭТ-бутылки. Более подробно можно увидеть ассортимент реализуемого пива в супермаркете «Маяк» в таблице 16.

Таблица 16. Ассортимент пива в супермаркете «Маяк»

|  |  |
| --- | --- |
| Группа пива | Ассортимент |
| 1. Пиво отечественное |  |
| Светлое | «Балтика №3 Классическое», «Балтика №7», «Балтика №9», «Балтика Кулер», «Челябинское живое», «Жигулевское», «Оболонь», «Ячменный Колос», «Сибирская Корона», «Толстяк», «Старый Мельник», «Уральский Мастер», «Три Медведя», «Большая Кружка», «Туборг», «Жигулевское», «Клинское», «Сокол». |
| Темное | «Балтика №4 Оригинальное» |
| Безалкогольное | «Балтика №0» |
| Пивные коктейли | «Балтика №2 Пати Джус» |
| Пастеризованное | «Рижское», «Бархатное», «Клинское» |
| Непастеризованное | «Уральский Мастер» |
| 2. Пиво импортное |  |
| Светлое | «Amstel», «Carlsberg», «Efes Pilsener», «Heineken», «Zlaty Bazant», «Сernovar», «Prazecka», «Lowenbrau», «Guinness», «Krusovice», «Hoegaarden», |
| Темное | «Bakalar», «Zlaty Bazant», «Lowenbrau», «Krusovice» |
| Безалкогольное | «Stella Artois», «Buckler» |
| Пивные коктейли | - |
| Пастеризованное | «Бэссэр Бок» |
| Непастеризованное | - |

Заключение: Пиво, реализуемое в супермаркете «Маяк» можно объединить в группы по его крепости, которые зависят от содержания алкоголя: пиво с малым содержанием алкоголя до 5%, средним до 8%, а крепкое – свыше 9%.

Пиво с малым содержанием алкоголя: «Балтика №0», «Балтика Кулер», «Stella Artois», «Buckler», «Челябинское живое», «Жигулевское», «Оболонь», «Ячменный Колос», «Сибирская Корона», «Толстяк», «Старый Мельник», «Три Медведя», «Большая Кружка», «Туборг», «Жигулевское», «Клинское», «Сокол», «Балтика №3 Классическое», «Amstel», «Carlsberg», «Efes Pilsener», «Heineken», «Zlaty Bazant», «Сernovar», «Prazecka», «Guinness», «Krusovice», «Hoegaarden», «Рижское», «Бархатное».

Среднее содержание алкоголя: «Lowenbrau», «Балтика №7», «Бэссэр Бок», «Уральский Мастер», «Балтика №2 Пати Джус».

Пиво с крепким содержанием пива: «Балтика №9», «Уральский Мастер крепкое».

В ассортименте супермаркета преобладает пиво с малым содержанием алкоголя, так как спрос покупателей определен именно на этот вид пива.

Расчет показателей был произведен мной по всему ассортименту пива, представленному в супермаркете «Маяк», ассортиментный минимум пива составляет 65 наименований.

Широта – количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

В качестве базовой широты принимаем количество наименований пива утвержденное в ассортиментном перечне (65 наименований).

В качестве действительной широты принимается количество наименований пива, имеющихся в наличии.

Кш= 43 / 65 \* 100%= 66,2%

Вывод: коэффициент широты считается высоким, если стремится к 100%. В нашем случае, широта ассортимента в исследуемом магазине – 66,2%, следовательно она достаточна для полного удовлетворения спроса покупателей.

В качестве основополагающего признака при расчете коэффициента полноты был выбран вид пива. Производители пива на данный момент могут предложить 6 видов пива: светлое, темное, пастеризованное, непастеризованное, фильтрованное, нефильтрованное. Из этого следует, что полнота базовая равна 6. В супермаркете фактически представлены 4 вида пива: светлое, темное, пастеризованное, непастеризованное.

Кп = 4 /6 \*100% = 66,7%

Вывод: в результате вычеслений коэффициент полноты составил 66,7%. Данный коэффициент показывает, что ассортимент пива в данном супермаркете представлен в достаточной степени.

Ку = 11 / 43 \* 100% = 26%

Вывод: полученное значение свидетельствует, что 26% всех представленных наименований пива пользуются постоянным спросом. Чтобы повысить коэффициент устойчивости ассортимента необходимо провести обновление ассортимента.

Кн = 3 / 43 \* 100% = 7%

Вывод: коэффициент новизны для данного супермаркета составил 7% это означает, что ассортимент в гипермаркете медленно, но верно обновляется.

**7. Изучение ассортимента молочной продукции. Оценка качества данной продукции**

Рассмотрим структуру ассортимента молочных товаров по производителям.

Таблица 17. Структура ассортимента молочных товаров по производителям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производитель | Количество, шт | Удельный вес в ассортименте, % |
| «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» | 20 | 29,8 |
| «ДАНОН» | 15 | 22,3 |
| «ЮНИМИЛК» | 15 | 22,3 |
| «PARMALAT» | 2 | 3 |
| «CAMPINA» | 7 | 10,4 |
| «ЭРМАН» | 5 | 7,4 |
| «ЗАВОД МОЛОЧНЫЙ НОВОСИБИРСКИЙ» | 1 | 1,4 |
| «ИСКИТИМСКИЙ МОЛЗАВОД» | 1 | 1,4 |
| «ЗАВОД ИРМЕНЬ» | 1 | 1,4 |

Структура ассортимента молочных товаров по производителям выглядит следующим образом: наибольшую долю составляет компания «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН», а именно 29,8%; 22,3% от всего ассортимента составил ассортимент компаний «ДАНОН» и «ЮНИМИЛК»; 10,4% компания «CAMPINA»; 7,4% компания «ЭРМАН»; 3% «PARMALAT»; по 1,4% составляет ассортимент «ЗАВОД ИРМЕНЬ», «ИСКИТИМСКИЙ МОЛЗАВОД», «ЗАВОД МОЛОЧНЫЙ НОВОСИБИРСКИЙ».



Рисунок 2 - Удельный вес производителей в ассортименте молочных товаров

Таблица 18 . Структура ассортимента молочных товаров в зависимости от жирности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Массовая доля жира | Количество, шт. | Удельный вес в ассортименте, % |
| 1,5% | 10 | 22,8 |
| 2,5% | 23 | 52,2 |
| 3,5% | 11 | 25 |

Из таблицы видно, что наибольшую долю в ассортименте занимает молоко с массовой долей жирности 2,5%, оно составляет 52,2% от всего ассортимента; на втором месте молоко с 3,5% жирности-25%; и молоко с 1,5% жирности составляет 22,8% от всего ассортимента.

Таблица 19. Структура ассортимента молочных товаров в зависимости от тепловой обработки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тепловая обработка | Количество, шт. | Удельный вес в ассортименте, % |
| Пастеризованное | 37 | 55,2 |
| Стерилизованное | 30 | 44,8 |

Таблица показывает, что 55,2% от всего ассортимента составляет пастеризованное молоко, а стерилизованное составляет 44,8%.

На основании изложенного материала можно сделать выводы, что наибольшую долю в ассортименте составляет компания «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН», а именно 29,8%; в зависимости от содержания жирности наибольшую долю в ассортименте занимает молоко с массовой долей жирности 2,5%, оно составляет 52,2% от всего ассортимента; в зависимости от тепловой обработки 55,2% от всего ассортимента составляет пастеризованное молоко; а в зависимости от вида упаковки наибольшую долю в ассортименте занимает картонная упаковка тетрапак массой 1 литр – 45%.

В качестве образцов для исследования были представлены пастеризованное молоко Чемпион жирностью 2,5 % и 3,5 % производства ОАО "Завод молочный "Новосибирский".

При экспертизе качества молока были исследованы: упаковка и маркировка молока; органолептические показатели.

Анализ упаковки показал, что она соответствует всем необходимым требованиям, чистая, не поврежденная.

Результаты идентификационной экспертизы по маркировке представленных образцов представлены в таблице 20.

Таблица 20. Результаты идентификационной экспертизы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей по ГОСТ Р 52090-2003 | Наименование образцов |
| Чемпион 2,5 % | Чемпион 3,5 % |
| Наименование продукта | Молоко пастеризованное классическое | Молоко пастеризованное классическое |
| Массовая доля жира, % | 2,5 | 3,5 |
| Наименование предприятия-изготовителя | ОАО "Завод молочный "Новосибирский" | ОАО "Завод молочный "Новосибирский" |
| Местонахождение предприятия-изготовителя | Россия, 630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 15 | Россия, 630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 15 |
| Товарный знак предприятия-изготовителя | имеется | имеется |
| Торговая марка | Чемпион | Чемпион |
| Энергетическая ценность | 53 ккал | 65 ккал |
| Пищевая ценность 100 г продукта | жир - 2,5 г; белки - 2,9 г; углеводы - 4,7 г | жир - 3,5 г; белки - 2,9 г; углеводы - 4,7 г |
| Состав | Изготовлен из нормализованного молока | Изготовлен из нормализованного молока |
| Дата изготовления | 29.11.2010 | 29.11.2010 |
| Срок годности | 3.12.2010 | 4.12.2010 |
| Условия хранения | Хранить при температуре 4±2° С | Хранить при температуре 4±2° С |
| Объем упаковки | 1 литр | 1 литр |
| Обозначение нормативного документа | ГОСТ Р 52090-2003 | ГОСТ Р 52090-2003 |
| Информация о сертификации | имеется | имеется |

Из таблицы 20 можно сделать вывод, что маркировка представленных образцов молока полная, достаточная, показала ее полное соответствие требованиям ГОСТ Р 52090-2003.

Результаты органолептической экспертизы качества молока представлены в таблице 21.

Таблица 21. Результаты органолептической экспертизы качества молока

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Показатели качества | Результат экспертизы | Соответствие ГОСТ Р 52090-2003 |
| Чемпион, 2,5 % | внешний вид | непрозрачная жидкость | соответствует |
| консистенция | жидкая, однородная, нетягучья, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира | соответствует |
| цвет | белый, равномерный по всей массе | соответствует |
| вкус и запах | характерный для молока, выраженный привкус кипячения  | соответствует |
| Чемпион 3,5 % | внешний вид | непрозрачная жидкость | соответствует |
| консистенция | жидкая, однородная, нетягучья, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира | соответствует |
| цвет | белый, равномерный по всей массе | соответствует |
| вкус и запах | характерный для молока, выраженный привкус кипячения  | соответствует |

Как видно из данных, представленных в таблице 21, образцы молока по органолептическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 52090-90.

Таблица 22. Результаты физико-химической экспертизы качества молока

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Наименование образцов |
| Чемпион 2,5 % | Чемпион 3,5 % |
| Норма | Факт. | Норма | Факт. |
| Кислотность,° Т, | не более 21 | 20 | не более 21 | 17 |
| Плотность, кг/куб. м | не менее 1028 | 1028 | не менее 1028 | 1028 |
| Массовая доля жира, % | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| СОМО, % | не менее 8,1 | 8,1 | не менее 8,1 | 8,1 |

Из данных, представленных в таблице 22 видно, что физико-химические показатели образцов молока соответствуют требованиям нормативной документации.

По результатам проведенных исследований можно сделать следующие выводы: идентификационная экспертиза качества образцов молока из ассортимента супермаркета «Маяк» показала, что маркировка представленных образцов молока полная, достаточная и соответствует требованиям ГОСТ Р 52090-2003; Образцы молока по органолептическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 52090-90; проведенные исследования физико-химических показателей образцов молока по данным сопроводительных документов показали, что все образцы молока соответствуют требованиям нормативной документации.

**8. Изучение ассортимента колбасной продукции. Оценка качества данной продукции**

В супермаркете «Маяк» ассортимент предлагаемых населению колбасных изделий достаточно большой и пользующийся спросом у населения. В данном предприятии в ассортимент колбасных изделий входят: вареные, полукопченые и копченые, ливерные колбасы, зельцы, мясные хлебы, сосиски и сардельки, характеристика которых представлена ниже:

Вареная колбаса Докторская - относится к колбасам высшего сорта. Готовится из говядины в/с (25%) и полужирной свинины (70%). В рецептуру Докторской колбасы яйца (3%), молоко сухое (2%). Фарш у нее тонкоизмельченной однородной массы, розового цвета.

Любительская и молочная сходны между собой по форме батона и виду на разрезе, но различаются по вязке и аромату; в Русскую добавляют чеснок. Обе колбасы могут иметь и форму широкого, слегка изогнутого батона с поперечной вязкой через каждые 5 см. В рецептуру Любительской колбасы входят говядина в/с, свинина нежирная, шпик хребтовой, а Русскую колбасу готовят по следующей рецептуре: говядина в/с, свинина полужирная, шпик хребтовой.

Из вареных колбас 1 сорта в магазине реализуются, Отдельная, Московская. Готовят колбасы 1 сорта из говядины 1 сорта, свинины и полутвердого шпика. В качестве пряностей используют перец и чеснок.

К колбасам 2 сорта: Чайная, которую готовят из говядины 2 сорта (70%), полужирной свинины (20%), шпика бокового (10%).

У покупателей магазина колбасы 2 сорта не пользуются повышенным спросом, поэтому ассортимент и количество их ограничено.

Имеются сертификаты соответствия (прилож. 6 и 7).

Характеристика наиболее распространенных сосисок и сарделек.

1. Сосиски высшего сорта – Ганноверские, Молочные и др.

Ганноверские и Молочные – крупные сосиски, длина их 12-13 см. Ганноверские состоят из равных количеств говядины 1 сорта, свинины полужирной и обрезков шпика; Молочные – из примерно равных количеств телятины или говядины в/с, свинины полужирной и сливок. Различаются они цветом (Молочные более светлые), вкусом (Молочные имеют слегка сладковатый, типично молочный вкус).

Свиные и Молочные сосиски отличаются от других размерами. Это мелкие изделия длиной 8 см. Свиные состоят из полужирной свинины (100%), Молочные – из говядины 1 сорта, жирной свинины и 5% сухого молока и яиц. Различаются они цветом, структурой фарша и вкусом. Так, Свиные сосиски более светлые, нежные и имеют характерный вкус.

Сардельки высшего сорта – состоят из полужирной свинины (100%), характеризуются светлой окраской, нежной структурой и характерным свиным вкусом. Сардельки 1 сорта состоят из говядины 2 сорта и свинины полужирной. Они светлые, нежные, но имеют выраженный запах чеснока.

Характеристика ливерных колбас, реализуемых магазином.

1. К ливерным колбасам высшего сорта относятся Ливерная обыкновенная, которая содержит печень, свинину полужирную и свиную щековину, яйца, лук репчатый.

2. К колбасам 1 сорта относятся Вареная, Обыкновенная. Вареную Ливерную колбасу готовят из печени и свиной щековины; а Обыкновенную – из вареного мяса (60%), печени и жира топленого (10%), щековины (20%). Ливерные колбасы 2 сорта в магазин не поступают из-за отсутствия спроса.

Характеристика наиболее распространенных полукопченых колбас, реализуемых магазином.

1. Из полукопченыхколбас в/с чаще всего поступают в реализацию Армавирская и Краковская, содержащие одинаковое количество говядины, свинины и грудинку. Однако трезко отличаются друг от друга формой батона и видом на разрезе.

2. К колбасам 1 сорта относятся Украинская, Свиная, Московская.

Украинская сходна с Армавирской, но фарш у нее более грнубый из-за говядины 2 сорта, и более темный. Свиная полукопченая колбаса имеет характерный вкус свинины, т.к содержит только свинину. А Московскую готовят из говядины 1 сорта (98%).

Колбасы полукопченые 2 и 3 сортов магазин не берет на реализацию из-за пониженного покупательского спроса на них.

Копченые колбасы в зависимости от способа термической обработки подразделяют на сырокопченые и варено-копченые. Они обладают самыми высокими вкусовыми достоинствами калорийностью. Эти колбасы стойки при хранении. За последние годы покупательская способность на копченые колбасы повышается .

Варено-копченые колбасы также подразделяются на 1 и в/с. Наиболее распространены колбасы Деликатесная, Московская и Любительская. Готовятся они по рецептуре одноименных сырокопченых колбас.

Рассмотренный ассортимент колбасных изделий показывает, что супермаркет «Маяк» предлагает широкий выбор колбасных изделий покупателям для удовлетворения их потребностей в гастрономическом продукте, причем некоторые изделия (копченые колбасы) относятся к деликатесным.

За последние 2-3 года в магазин поступает и фасованная продукция (нарезанные копченые колбасы), упакованная под вакуумом. Предлагаемый вариант колбасных изделий создает удобства потребителя при их использовании (т.к. колбасные изделия нарезаны кружочками определенной толщины) и готовы к употреблению, кроме этого имеют приятный внешний вид и можно сразу, вскрыв упаковку, использовать для сервировки стола.

Для исследования качества колбас при приемке в супермаркете «Маяк» наружному осмотру подвергают не менее 10% всего количества колбасных изделий от партии. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного вида, сорта, наименования, выработанных в течение одной смены, при соблюдении одного и того же технологического режима производства.

Для проведения органолептических испытаний товаровед или зав. Секцией выборочно проводят отбор единиц продукции, подвергнутых внешнему осмотру:

- от изделий в оболочке – в количестве 2-х изделий (батонов);

- от изделий без оболочки – не менее 3-х (например, мясной хлеб).

При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества единиц продукции. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

При органолептической оценке колбасных изделий определяют внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус.

Определение внешнего вида начинают с осмотра поверхности изделий. При этом обращают внимание на чистоту, интенсивность окраски, сухость или увлажненность, наличие плесени и слизи на поверхности изделий. Чтобы определить глубину проникновения плесени под оболочку, батон колбасы надрезают острым ножом в месте плесневого налёта и отмечают его глубину, липкость и ослизненность дополнительно определяют, прикасаясь пальцами к продукту. Кроме этого, оценивая внешний вид изделия, отмечают возможную деформацию батонов, загрязнение их, наличие слипов, пустот, отёков жира или бульона под оболочкой, наплыв фарша над оболочкой и ее морщинистость. Затем колбасные изделия разрезают вдоль батона, а с копчёностей делают срез. С одной половины батона колбасы снимают оболочку и обращают внимание на равномерность распределения, форму и размер кусочков шпика и других ингредиентов, состояние фарша или тканей мяса. В копчёных колбасах отмечают возможное уплотнение наружного слоя фарша.

При определении цвета обращают внимание на интенсивность и равномерность окраски поверхности изделия, фарша или тканей мяса, отмечают наличие серых пятен и жёлтого шпика на поверхности среза изделий.

Консистенцию определяют лёгким надавливанием пальцами на поверхность и разрез изделий, разрезанием, разжёвыванием, размазыванием (для паштетов). При этом устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жёсткость, крошливость, однородность массы (для паштетов).

Запах, вкус и сочность в зависимости от вида изделий оценивают при 15-20°С или в разогретом состоянии до температуры 60-75°С. Запах колбасных изделий определяют сразу после разрезания батона.

Сочность сосисок и сарделек в натуральной оболочке определяют их проколом, наблюдая за появлением капель жидкости.

Качество вареных и полукопченых колбас в магазине определяется по органолептическим показателям.

Колбасы должны вырабатывать в соответствии с требованиями стандарта и с соблюдением санитарных норм.

Оценка качества колбас полукопченных, реализуемых супермаркетом «Маяк» производилась по ГОСТу 16351-86. Результаты оценки качества полукопченой колбасы «Краковская» показаны в табл. 23.

Колбаса «Краковская» полукопченая охлажденная.

Информация по сопроводительным документам и на оболочке следущая:

Состав: свинина, говядина, вода, мука, соль, комплексная пищевая добавка «Б.К.Джюлии»,фиксатор цвета Е 250, пищ. Ценность белок не менее 12%, жира не более 50%, охлажденная, 498 ккал. Физико–химические показатели: массовая доля влаги 42%, массовая доля нитрита 0,005%, массовая доля соли 4,5%.

Хранить при температуре не выше +6 С, влажность 75-78%.

Таблица 23. Оценка качества колбасы «Краковской» полукопченной, реализуемой супермаркетом «Маяк»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Нормы ГОСТа 16351-86. | Характеристика образца колбаса «Краковская» полукопченая охлажденная | Заключение |
| 1.Внешний вид | Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша | Натуральная оболочка, поверхность сухая, без повреждений оболочки | Соответствует |
| 2. Консистенция | Упругая, плотная | Плотная, мелко-зернистая | Соответствует |
| 3. Вид на разрезе | Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темнокрасного, без серых пятен, пустот содержит кусочки грудинки размером не более 6 мм. | Фарш равномерный, наличие жира, пустот не содержит, кусочки грудинки размером не более 6мм. | Соответствует |
| 4. Вкус и запах | Свойственный, с выраженным ароматом пряностей, копчения и запахом чеснока, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Вкус приятный, без посторонних привкусов, запах пряный | Соответствует |
| 5. Форма, размер, вязка батонов. | Батоны в виде колец с внутренним диаметорм 10-20 см. | Кольцо, связанное | Соответствует |
| 6. Массовая доля влаги | Не более 42% | Не более 42% | Соответствует |
| 7. Массовая доля нитрита % не более | 0,005 | 0,005 |  |
| 8. Массовая доля соли не более % | 4,5 | 4,5 | Соответствует |
| 9. Температура в толщине батона | От 0 до 12 | От 0 до 12 | Соответствует |

На основании данных, приведенных в таблице 23, можно сделать вывод, что колбаса «Краковская» полукопченая охлажденная – полностью соответствует органолептическим и физико-химическим показателям. Согласно с ГОСТом 16351-86, упаковка и маркировка соблюдены, эту колбасу можно допускать в продажу.

**9. Изучение ассортимента рыбы всех видов, рыбных консервов, рыбных полуфабрикатов. Оценка качества данной продукции**

Структура ассортимента рыбных товаров амурских производителей представлена в таблице 24.

Таблица 24. Структура ассортимента рыбных товаров супермаркета «Маяк»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| По виду обработки | Кол-во видов | Ассортимент рыбных товаров |
| 1 | 2 | 3 |
| Живая рыба | 3 | карп, сазан, карась |
| Соленая рыба т и пресервы | 21 | Мойва прян.пос. 200 гр.,Филе сельди "по -домашнему"(весовое),Семга слабосоленая в/уп,Форель слабосоленая в/уп,Горбуша в масле 200 г,Филе сельди в маринаде "по-домашнему" 200 г,Филе сельди "по-исландски" 200 г,Филе сельди в винной заливке 200 г,Филе сельди в горчичной заливке 200 г,Филе сельди в майонезе с горчицей 200 г,Филе сельди в майонезе с чесноком 200 г,Филе сельди в маринаде с овощами 200 г,Филе сельди в маринаде с укропом 200 г,Филе сельди в масле (со специями Мексика) 200 г,Филе сельди в масле 200 г,Филе сельди в масле с овощами 200 г,Килька в пряной заливке 450 г (лодочка),Филе сельди в маринаде "по-домашнему" 380 г,Филе сельди в винной заливке 380 г,Филе сельди в майонезе с горчицей 380 г,Филе сельди в майонезе с чесноком 380 г |
| Копченая рыба | 16 | РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ:Горбуша г/к без головы,Кальмар г/к,Кета (кусок) г/к,Окунь г/к,Сельдь г/к,Скумбрия г/к без головы,Треска г/к (тушка),РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ:Горбуша (балык) х/к,Горбуша (балык) х/к в/у,Масляная х/к (филе),Мойва х/к 300г.,Сельдь холодного копчения,Сельдь холодного копчения в/у,Скумбрия х/к б/г (средняя),Скумбрия х/к б/г (средняя) в/у,Форель балык х/к |
|  |  |
| Полуфабрикаты рыбные | 12 | Пельмени «Морские» с горбушей,Пельмени «Морские» с минтаем,Биточки рыбные «Любительские» из кеты,Биточки рыбные натуральные из горбуши, запечённые под майонезом, Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы,Котлета рыбная из минтая,Котлета рыбная из горбуши,Котлета рыбная из кеты,Тефтели рыбные из трески,Фарш из рыбы (горбуша),Фарш из рыбы (минтай) |

Таким образом ассортимент супермаркета «Маяк» представлен 52 видами рыбных товаров.

Основная доля рыбных товаров амурских производителей составляет солёная рыба - 40 %. Немного меньше 31 % - копчёная рыба. Рыбные полуфабрикаты амурских производителей составляют 23 % и доля ассортимента живой рыбы составляет 6 %.

Ассортимент рыбных товаров амурских производителей представлен живой рыбой: карп, сазан, карась.

Соленая рыбапростого, пряного, маринованного посола выпускается амурскими производителями в неразделанном виде и в различной степени разделки. Использование современных упаковочных средств и различная фасовка по массе делает ассортимент весьма насыщенным и глубоким.

Ассортимент солёной рыбы амурских производителей представлен следующими семействами рыб: сельдевые лососевые, корюшковые, и скумбрии. По содержанию соли в мясе выпускают слабосоленую (соли 6-10%), среднесоленую (соли 10-14%) и крепкосоленую (свыше 14%).

Рыбу горячего копчения вырабатывают из мороженой рыбы разной жирности. Рыбу холодного копчения вырабатывают из мороженой и соленой рыбы в основном средней жирности и жирной, так как в процессе производства хранения в тканях рыбы достаточно активно протекают процессы созревания повышающие органолептическую ценность продукта.

Ассортимент рыбных товаров холодного копчения делят на группы: балычные изделия, лососевые, скумбрия пряно-копченые, изделия из сельди, скумбрии. Рыбу холодного копчения делят на 1-й и 2-й сорта.

Рыбные полуфабрикаты изготовляют из мороженой рыбы разной жирности.

Упаковка, как и качественные параметры продукции, играет важную роль в торгово-технологическом процессе, так как ее применение позволяет: защитить окружающую среду от вредного воздействия некоторых товаров; защитить товары от влияния других товаров и внешней среды; обеспечить сохранность количества и качества товаров; упростить выполнение погрузочно-разгрузочных операций; эффективно использовать транспортные средства при перевозках грузов; упростить количественный учет товаров; эффективно использовать емкость складских помещений при хранении товаров; донести необходимую информацию о товаре до потребителя.

Требования к упаковке и маркировке рыбных консервов - «Сайра» тихоокеанская натуральная, реализуемых ООО «КамПиво-Маркет», торговый центр «БАМ» соответствуют ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка».

Результаты проверки соответствия маркировки, упаковки образца «Сайра» тихоокеанская натуральная представлены в таблице 25.

Таблица 25. Проверка соответствия маркировки, упаковки образца «Сайра» тихоокеанская натуральная

|  |  |
| --- | --- |
| Требования ГОСТ 11771-93 | «Сайра» тихоокеанская натуральная |
| Наименование и местонахождение предприятия изготовителя | Ордена Дружбы Народов рыболовецкий колхоз им. В.И. Ленина, Россия, 683905, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Космонавтов, 40 |
| Товарный знак предприятия | Присутствует |
| Масса нетто | 240г. |
| Обозначение нормативно технической документации на продукцию | ГОСТ 7452-97 |
| Срок хранения с даты производства. | Срок хранения и годности два года с даты изготовления. Дата изготовления указана на крышке в первом ряду. |
| Белки | 18 г. |
| Жиры | 21 г. |
| Калорийность (ккал) | 261 ккал |
| Хранить при температуре0С  | Хранить при температуре от 0 до 15 0С и относительной влажности 75% 2 года. |
| Способ употребления | Продукт готов к употреблению без дополнительной термической обработки |
| Состав консервов (рецептура или содержание пищевых веществ) | Состав: рыба, соль, перец черный, лавровый лист. |

Таким образом, результаты проверки соответствия маркировки, упаковки образца «Сайра» тихоокеанская натуральная показали соответствие требованиям ГОСТа 11771-93.

Результаты проверки органолептических показателей рыбных консервов «Сайра» тихоокеанская натуральная представлены в таблице 26.

Таблица 26. Результаты проверки органолептических показателей рыбных консервов «Сайра» тихоокеанская натуральная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Сайра» тихоокеанская натуральная |  |
| Вкус | Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса |
| Запах |
| Консистенция из мяса рыбы | Нежная, сочная. |
| Состояние рыбы | Куски и тушки, филе и филе - куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный.  |
| Бульона | С наличием жира поверхности. Наличие взвешенных частиц белка, кожицы рыб. |
| Цвет мяса рыб | Свойственный вареному мясу данного вида рыб. |
| Бульона | Светлый |
| Прозрачность бульона | Прозрачный.  |
| Характеристика разделки | В консервах присутствуют плавники (кроме хвостового), срезанное брюшко в кусках и тушках сайры. |
| Наличие чешуи | Удалена.  |
| Порядок укладывания | Куски и филе - кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, филе - кусочков или порций рыбы равна внутренней высоте банки  |
| Наличие посторонних примесей  | Отсутствует |

Таким образом, оценка качества рыбных консервов Сайра тихоокеанская натуральная по органолептическим показателям соответствует ГОСТ 7452-97 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия».

Оценка качества рыбных консервов по физико-химическим показателям определяем по ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».

При проведении анализа определения поваренной соли рыбных консервов «Сайра» тихоокеанская натуральная было выявлено содержание поваренной соли 1,4% при норме – от 1,2 до 2,5%, что соответствует требованиям ГОСТа 27207-87.

**10. Порядок приемки и оформление документов при поступлении товара**

Перечень процедур по приемке товаров на склад супермаркета «Маяк», выглядит следующим образом:

- въезд транспортного средства на территорию склада;

- контроль наличия товаросопроводительной документации;

- определение ворот разгрузки;

- подача транспортного средства к рампе под разгрузку;

- подъезд транспортного средства к месту разгрузки;

- наружный осмотр транспортного средства и фиксирование неисправностей;

- открывание дверей транспортного средства;

- подача необходимого подъемно-транспортного средства;

- визуальный осмотр поступившего товара (каждой грузовой единицы);

- подача необходимой тары и укладка в нее товара (при необходимости);

- взятие грузовой единицы транспортным средством и вывоз его на рампу;

- приемка поступившего груза по числу грузовых мест в соответствии с сопроводительными документами;

- сверка и оформление сопроводительных документов;

- оформление актов приемки с указанием порчи или недостачи груза, если таковые имеются;

- передача необходимых документов поставщику и подтверждение получения груза в базе данных;

- транспортировка груза в зону приемки для окончательной приемки и подготовки товаров к размещению на хранение.

Что касается разгрузки транспортных средств в «Маяк», то товар, как правило, разгружают в основном с применением грузчиков, а так же используется вилочный погрузчик. Практика показывает, что зачастую товары на склад поступают коробами, или, как говорят работники склада, навалом. Погрузочно-разгрузочные работы при таком способе транспортировки занимают значительное время, однако, поскольку вместимость транспортных средств при этом используется максимально эффективно, предприятия часто отказываются от паллетных отправок.

Чтобы разгрузить товары, к примеру, вилочным погрузчиком, короба (упаковки) укладывают на поддоны. Уже на этом этапе можно сформировать грузовые единицы согласно определенным нормам укладки.

На этапе регистрации нового товара в базе данных склада, помимо прочих характеристик, определяется, какое количество упаковок может быть уложено на поддон таким образом, чтобы вместимость ячеек склада использовалась оптимально.

При разгрузке товара коробами (упаковками) проводится укладка на поддоны в соответствии с установленными нормами. Данная информация может быть включена в задание на приемку товара или передана кладовщику в виде отдельного документа. Использование такого подхода позволяет снизить время на пересчет товара, исключить ошибки при определении количества принимаемого товара, упростить работу с грузом на всех последующих складских операциях.

Данным положением регулируются отношения между продавцом (поставщиком) (далее - продавец) и покупателем (получателем) (далее - покупатель) при приемке по количеству и качеству товаров, поставляемых по договорам купли-продажи (поставки, контрактации) или мены, заключаемым юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

В «Маяк», приемка товаров по количеству и качеству проводится покупателем в соответствии с условиями договора. Приемка товаров по количеству и качеству проводится в целях подтверждения выполнения продавцом обязательств по поставке товаров в количестве и качестве, соответствующим условиям договора.

В супермаркете, приемка товаров проводится покупателем самостоятельно либо с участием заведующей секции или продавца.

Приемка товаров по количеству и качеству проводится с использованием средств измерений, находящихся в исправном состоянии и прошедших в установленном законодательством порядке поверку.

При приемке товаров по количеству и качеству должны быть приняты меры по обеспечению сохранности товаров, предотвращению их утери и хищения, а также смешения с другими товарами.

Если при приемке товара, в том числе и тары, будет установлено, что причиной боя, повреждения, порчи либо иного состояния, исключающего возможность полного или частичного использования товара по назначению, а также его утраты, явились дефекты производственного характера, то ответственность за отгрузку товара ненадлежащего качества возлагается на продавца и убытки взыскиваются в порядке и в размерах, установленных законодательством или договором.

Если при приемке товара от перевозчика будет установлено, что бой, повреждение, порча, утрата этого товара, а также возвратной тары произошли вследствие несоблюдения продавцом установленных техническими нормативными правовыми актами правил упаковки, затаривания, сдачи к перевозке, специальных правил погрузки и крепления товара или его отправка осуществлена без тары и упаковки, то ответственность за причиненные убытки возлагается на продавца в порядке и в размерах, установленных законодательством или договором, как за отгрузку товара ненадлежащего качества.

Приемка товара по качеству на складе покупателя производится в следующие сроки:

- при поступлении товара из другого населенного пункта - не позднее 20 дней, а скоропортящегося товара - не позднее 24 часов после его получения от перевозчика или поступления на склад покупателя;

- при поступлении товара из данного населенного пункта - не позднее 10 дней, а скоропортящегося товара - не позднее 24 часов после его получения от перевозчика или поступления на склад покупателя.

Приемка товаров по количеству товарных единиц проводится путем сплошного подсчета с полной выкладкой товара из тары (при необходимости и возможности из упаковки), его промера, взвешивания и (или) иного измерения количества в соответствии с требованиями, предъявляемыми к таким измерениям техническими нормативными правовыми актами.

Выборочная проверка количества товара при приемке товаров по количеству товарных единиц допускается только в случаях, когда это предусмотрено договором или актами законодательства.

Организация приемки товаров по количеству должна обеспечивать его сохранность. В этих целях приемка одной партии товара производится непрерывно. При осуществлении приемки больших партий товаров либо по иным уважительным причинам допускается перерыв в приемке товаров при организации мер по контрольному обеспечению сохранности товаров и условий их приемки.