## ПРАВИЛА ОТПУСКА ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА

Основанием для отпуска продуктов на производство является требование (заявка) заведующего производством. Это требование должно быть утверждено директором предприятия. Переходящие остатки продуктов на кухне не должны превышать полуторадневную потребность.

Основанием для отпуска товаров в буфеты является накладная, подписанная директором и бухгалтером предприятия. Кладовщик должен соблюдать очередность отпуска продуктов, т. е. вновь полученные продукты отпускать только после реализации ранее поступившей партии.

Перед отпуском продуктов кладовщик обязан проверить и привести в порядок весы, а также проверить состояние тары, в которую будут отпускаться продукты.

Материально ответственные работники при получении продуктов должны убедиться в исправности и точности весов, проверить качество и сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания, отсчета и записей в накладной. При сомнении в доброкачественности продуктов работники, получающие товар, обязаны немедленно сообщить об этом администрации предприятия.

При отпуске продуктов применяют совки разной емкости, лопатки, щипцы, вилки, ложки из нержавеющей стали, ножи и доски для нарезки продуктов и т. д.

При хранении, отпуске и транспортировке некоторые продукты по своим естественным свойствам теряют в весе. Такая потеря веса продуктов называется *естественной убылью. К* естественной убыли относят усыхание влажных продуктов, распыл и раструску сыпучих продуктов при отпуске и переноске и т. п. Все эти потери предусмотрены соответствующими нормами естественной убыли, которые применяются при фактической недостаче продуктов, обнаруженной при инвентаризации.

К естественным потерям (убыли) не может быть отнесена *испорченная продукция.* Стоимость испорченных продуктов подлежит взысканию с виновных. Чтобы предупредить порчу продуктов, нужно предохранять их от загрязнения при получении у производителя или торговой организации, во время транспортировки, разгрузки и в период хранения в кладовых и холодильных камерах.

Для сокращения потерь (естественной убыли), связанных с хранением, перевозкой, перемещением и отпуском продуктов, и ликвидации их порчи работники кладовой должны обеспечивать точное соблюдение установленного для каждой кладовой (камеры) режима хранения, бережно вскрывать грузы, аккуратно перемещать их, применяя при этом специальные инструменты и приспособления.

Для обезвреживания воздуха в складских помещениях, а также поверхности продуктов, тары и складского оборудования на многих предприятиях устанавливают бактерицидные лампы. Это позволяет обеспечить длительное сохранение высокого качества продуктов и сократить потери.

## ПРИЕМ ПРОДУКТОВ И МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

Принимая продукты, проверяют их количество и качество, а также состояние тары, определяют количество мест, пересчитывают штучные изделия, перевешивают весовые продукты. При приемке квашеной капусты, соленых огурцов, нефасованных сметаны, творога, крупы и сахара в мешках и т. д. проверяют вес продукта. Чистый вес продукта (вес нетто) определяют, вычитая из веса брутто вес тары.

Мясо, рыбу, овощи, хлеб и другие продукты проверяют по весу нетто. Результаты сверяют с данными накладных, счетов‑фактур или других сопроводительных документов.

В процессе приемки кладовщик проверяет количество или вес продуктов, состояние тары, ярлыка и пломб. Об обнаруженных недостачах, бое, повреждении груза, порче, нарушениях упаковки кладовщик и экспедитор (шофер), доставивший груз, составляют акты и делают соответствующую отметку во всех экземплярах товарно‑транспортной накладной. Если экспедитор (шофер) отказывается от оформления недостачи, порчи или других отклонений, составляют акт с участием третьего лица.

После получения товара материально ответственное лицо в присутствии директора проверяет вес брутто. Если он не соответствует сопроводительным документам или упаковочным ярлыкам изготовителя, администрация, не вскрывая тары, вызывает представителя поставщика (грузоотправителя).

Проверка качества продуктов производится органолептически: по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу. При этом используют щупы, деревянные шпильки, овоскопы, лупы, прибегают к помощи термометра, спиртометра, сахариметра, лактометра и других приборов.

При проверке качества сырья и продуктов устанавливают соответствие их стандартам, техническим и договорным условиям. Поэтому кладовщики, получающие продукцию, должны знать ГОСТы, ТУ условий договоров. Если возникают сомнения в доброкачественности поступивших продуктов, их немедленно направляют в лабораторию для анализа.

Особенно тщательно проверяют скоропортящиеся продукты: мясные и рыбные продукты, полуфабрикаты, молоко и т. д. По существующим санитарным правилам на каждую партию скоропортящихся продуктов выписывается накладная (сертификат) с указанием времени изготовления, отправки, а также сроков их хранения (реализации). Запрещено принимать (закупать) мясо, не имеющее клейма или документа о ветеринарном осмотре, так как оно может явиться причиной пищевых отравлений и распространения инфекции.

При приемке скоропортящихся продуктов кладовщик обязан проверить сроки их реализации, отметить время поступления и следить за своевременным отпуском продуктов на производство. Директор предприятия, заведующий производством, шеф‑повар также должны учитывать допустимые сроки хранения скоропортящихся продуктов и принимать меры к их своевременной реализации.

При получении предметов материально‑технического оснащения проверяют их качество и количество. В случае отклонения от стандартов, технических условий, технического паспорта, сопроводительных документов составляется акт. На основании актов к поставщикам предъявляют претензии.

Порядок составления актов (сроки, состав комиссии и т. д.) оговаривается в договорах с поставщиками. В актах обязательно указывают цель, причину, время и место составления, точное наименование и адрес получателя (покупателя) и отправителя (поставщика), состав комиссии (фамилии, имена и отчества, занимаемые должности), дату и номер документа о полномочиях представителя поставщика или незаинтересованной организации, дату и номер телефонограммы или телеграммы о вызове поставщика (если он не явился на проверку), номер и дату сопроводительных документов, наименование предъявленных к осмотру товаров, их вес или объем. В акте дается подробное описание отклонений, определяется размер недостачи, потерь, уценки и т. д. Акт подписывается всеми членами комиссии. Такие акты составляются в присутствии представителя поставщика, а при его отсутствии – представителя местного отдела торговли, инспектора по качеству или представителя незаинтересованной организации.

Нельзя забывать, что только тщательная приемка продуктов от поставщиков гарантирует выпуск высококачественной продукции.

*С момента приема товарно‑материальных ценностей полную ответственность за сохранение количества и качества принятых товаров несет кладовщик (материально ответственное лицо).*

На основании накладной или наряда продукты выдаются со склада на кухню, где перерабатываются в готовые блюда. Принимает продукты со склада бригадир, шеф‑повар или начальник смены. С этого момента и до выдачи готовой продукции материальная ответственность переходит к лицу, принявшему продукты, о чем это лицо расписывается в накладной.

## ПОРЯДОК И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

## КОНТРОПЬ ЗА КАЧЕСТВОМ

Если руководствоваться стандартным определением и учетом специфики продукции общественного питания, под качеством продукции общественного питания следует понимать совокупность свойств продукции, обусловливающих ее пригодность обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма, т. е. удовлетворять физиологические потребности человека в пище и энергии с учетом правил рационального питания.

Продукция общественного питания имеет много свойств, которые могут проявляться при ее создании и потреблении: разработке, производстве, хранении, транспортировке, использовании.

Для оценки уровня качества продукции вводится понятие *базовое значение* показателя качества продукции. Это значение показателя качества, принятое за основу при сравнительной оценке качества продукции. Под базовыми значениями понимаются:

значения показателей лучших отечественных и зарубежных образцов, по которым имеются достоверные данные об их качестве;

значения показателей качества, достигнутые в предыдущем периоде времени, или планируемые значения показателей перспективных образцов, найденные экспериментально или теоретическими методами;

значения показателей качества, которые заданы в требованиях на продукцию (ГОСТы, ОСТы, ТУ, сборники рецептур и др.).

Вычисляя отношение значения показателя качества оцениваемой продукции к базовому значению этого показателя, получают *относительное значение* показателя качества, которым удобно пользоваться при сравнении фактических значений с базовыми значениями показателей качества продукции. При этом *уровень качества* будет определяться совокупностью относительных значений или функциями от этих относительных значений.

При оценке качества продукции надо знать *номинальное значение* показателя качества. Это регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отсчитывается допускаемое отклонение.

Номинальные значения показателей качества и параметров продукции приводятся в стандартах, технических условиях и другой нормативно‑технической документации. Например, стандартом «Полуфабрикаты мясные натуральные» устанавливается масса кусочков мелкокусковых полуфабрикатов и их форма, а при механизированной нарезке полуфабрикатов допускаются отклонения по массе и форме отдельных кусочков не более: для шашлыка, гуляша, азу – 25 %, поджарки, бефстроганова, плова – 15 % в каждой единице упаковки.

Наряду с номинальными значениями при оценке качества продукции учитываются и *предельные значения* показателей качества. Это наибольшее или наименьшее регламентированное значение показателя качества продукции, которое приводится в нормативно‑технической документации и используется при контроле качества продукции. Предельные значения могут быть максимальными и минимальными.

Установлена номенклатура основных групп показателей качества продукции по свойствам, которые они характеризуют: показатели назначения, надежности, технологичности транспортабельности, безопасности, стандартизации и унификации, эстетические, эргономические, патентно‑правовые, экологические, использования сырья, материалов, топлива, энергии и трудовых ресурсов.

*Показатели назначения* характеризуют свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена. Для продукции общественного питания показателями назначения являются энергетическая ценность продукции, состав и структура продукции, обусловленные внесением различных добавок (белковых, витаминных, минеральных, ароматических и др.). Из показателей назначения, характеризующих структуру продукции, можно назвать содержание в ней пищевых веществ, формирующих ее структуру, – это загустители, пенообразователи, эмульгаторы, стабилизаторы, разрыхлители, водосвязывающие добавки и т. д.

*Состав продукции* (содержаниебелков, жиров, углеводов и т. д.) характеризует пищевую ценность продукции, дает представление о ее биологической и энергетической ценности. В действующей нормативно‑технической документации на продукцию общественного питания состав вырабатываемой продукции указывается. В отдельных случаях нормируется также содержание сухих веществ, жира, соли.

Из *показателей, характеризующих структуру продукции,* широко применяется органолептический показатель качества – консистенция (жесткая, нежная, мягкая, мазеобразная и др.), не имеющий количественного выражения, определяемого объективными методами.

*Показатель надежности* следует отнести к числу важнейших для продукции общественного питания. Под надежностью понимают свойство продукта сохранять в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, хранения и транспортировки. Показателем надежности продукции общественного питания является сохраняемость, которая гарантируется изготовителем в течение определенного времени при строго определенных температурных и влажностных режимах, которые установлены в нормативно‑технической документации, а для нестандартизированной продукции сохраняемость качества регламентируется санитарными нормами и правилами, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации.

*Эстетические показатели* характеризуют внешнюю выразительность, оригинальность, целостность композиции, выраженность и рациональность форм, стабильность товарного вида продукции. Требования к внешнему виду, форме, цвету, прозрачности, мутности оговорены в нормативно‑технической документации на отдельные виды продукции общественного питания, в стандартах и технических условиях, сборниках рецептур. В сборниках рецептур дается описание правил оформления и отпуска блюд, что также отражается на качестве продукции.

*Показатели стандартизации и унификации* характеризуют степень использования в продукции стандартных и унифицированных изделий, компонентов, отдельных элементов. Конечной целью унификации является стандартизация. Стандартизация состава и структуры позволяет получать продукцию с заданными и воспроизводимыми свойствами, а также модельные системы для изучения влияния технологических параметров производства и кулинарной обработки продуктов на качество полуфабрикатов и готовую продукцию. Применение унифицированных технологических процессов позволяет снизить затраты труда на единицу продукции.

Во всех случаях основанием для оценки продукции является нормативно‑техническая документация: ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур и др. Использование этих документов обеспечивает единый подход к оценке качества продукции и упрощает контроль.

В основу контроля качества продукции предприятий разных видов собственности заложен принцип экономической зависимости работников от качества выпускаемой продукции, т. е. принцип экономической заинтересованности работников в выпуске продукции высокого качества.

Оценку качества продукции и учет результатов контроля продукции, выпускаемой каждым работником, ведут на всех этапах производства, нарушения фиксируются с определением виновного лица. При определении показателей, за выполнение которых производится оплата труда и премирование, главным показателем следует считать качество выпускаемой продукции (не в ущерб, конечно, ее количеству).

За систематическое нарушение технологической и производственной дисциплины, выпуск продукции низкого качества, наличие жалоб на качество продукции и отрицательных лабораторных анализов работнику понижают квалификационный разряд. В трудовом соглашении (контракте) могут быть оговорены и иные меры наказания за нарушения технологической дисциплины. Виновные в снижении качества продукции, повлекшем материальный ущерб, несут материальную ответственность за причиненный предприятию ущерб.

Количество членов и состав служб контроля определяются в соответствии с типом предприятия. Например, служба входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована следующим образом: заведующий складом, заместитель директора по снабжению, товаровед. На предприятиях без складского хозяйства приемку продуктов по качеству производят начальник цеха, заведующий производством (его заместитель), инженер‑технолог, повар‑бригадир.

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий осуществляет единая по составу служба: начальник цеха (заведующий производством), инженер‑технолог, повар‑бригадир, повар высшего разряда.

Служба входного контроля ведет контроль поступающего сырья и соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах), по органолептическим показателям, изложенным в нормативно‑технической документации.

При возникновении сомнений в доброкачественности поступившего сырья вызывают работника лаборатории (санитарно‑пищевой или технологической) для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке и все случаи поставки недоброкачественного сырья фиксируют в журнале учета недоброкачественных и нестандартных продуктов, который ведет материально ответственное лицо, принимающее сырье или продукты.

В соответствии с договором за нарушение стандартов и ТУ поставщик может быть оштрафован, а при неоднократных поставках продукции низкого качества предприятие может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком. Поставщик обязан возместить предприятию ущерб, возникший в результате поставки недоброкачественного сырья или продуктов, а также в результате расторжения договора.

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья. Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов, неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции, наличие претензий внутри предприятия – все это свидетельствует о низкой производственной дисциплине работников склада и службы входного контроля.

При движении продуктов со склада на производство заведующий производством (заместитель, начальник цеха, повар‑бригадир) должен принимать продукты по качеству в соответствии с требованиями нормативно‑технической документации. Если при оценке качества продуктов между заведующим производством и заведующим складом возникли разногласия, к приемке привлекают администрацию предприятия.

Контроль за строгим выполнением технологических операций и их последовательностью, соблюдением режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий (операционный контроль) осуществляет повар‑бригадир (начальник цеха, заведующий производством). Проведение операционного контроля помогает своевременно устранить нарушения, выявленные на отдельных этапах производства кулинарной продукции.

Операционный контроль проводится путем органолептической оценки, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдения технологических режимов и выхода продукции по массе. Нарушения, выявленные в ходе операционного контроля, фиксируются лицами, ответственными за контроль технологического процесса в цехе, инженером‑технологом, представителями лаборатории и администрации.

Контроль качества выпускаемой продукции (приемочный контроль) организуется в зависимости от типа предприятия. В цехах заготовочных предприятий и специализированных цехах контроль ведут по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим показателям, а также по выходу изделий по массе, соблюдению требований на упаковке и по маркировке. Контроль по физико‑химическим показателям проводит технологическая лаборатория. На всю продукцию, которая выработана в течение смены, должно быть заполнено удостоверение качества, оформленное на бланке строгой отчетности, пронумерованном и выданном бухгалтером под отчет руководителю производственного подразделения. Отпуск готовой продукции в экспедицию производится только при наличии удостоверения качества, заполненного начальником цеха (заведующим производством, поваром‑бригадиром). Экспедитор в свою очередь несет полную материальную ответственность за сохранность товарного вида принятой продукции и обеспечение режимов и сроков ее хранения.

В столовых, кафе, ресторанах оценку качества готовой продукции проводит служба контроля качества, которая выполняет роль бракеражной комиссии и члены которой несут ответственность за оценку качества продукции, выпускаемой в течение рабочего дня.

Так как продукция предприятий быстрого обслуживания, а также заказанные и фирменные блюда в ресторанах выпускаются без разделения на партии, контроль проводится по ходу изготовления этих блюд. Отклонения и нарушения в технологии приготовления, замечания со стороны членов службы контроля качества и потребителей фиксируются в специальном журнале.

На предприятиях, изготавливающих продукцию для снабжения школьных столовых и столовых при промышленных предприятиях, заключение о качестве продукции (с указанием оценки и имеющихся дефектов) вносят в сопроводительные документы. На раздаточном предприятии члены уже своей комиссии (повар‑раздатчик, медработник, представитель администрации или общественности) дают свое заключение о качестве, фиксируя замечания на обратной стороне товарно‑транспортной накладной. Если руководитель участка или служба контроля качества выявили упущение в работе исполнителя, к нему применяются меры материального воздействия. Если нарушение выявлено руководителем предприятия, представителем контролирующих органов или поступила обоснованная жалоба потребителей, виновными признаются руководитель участка и все члены службы контроля качества.

В системе общественного питания существуют и другие формы контроля качества выпускаемой продукции, одной из которых является контроль блюд массового спроса, осуществляемый бракеражными комиссиями. В состав бракеражной комиссии могут входить заведующий производством или его заместитель, инженер‑технолог, повар‑бригадир, повара высоких разрядов. Для единовременного проведения бракеража состав комиссии должен насчитывать не менее двух человек.

В своей работе комиссия руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, техническими условиями, технологическими инструкциями и другими нормативными документами. Комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов, проверяет температуру отпускаемых блюд, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления.

Члены комиссии по качеству, контролирующие качество пищи на предприятии общественного питания, принимают участие в проведении бракеража. Их оценка заносится в бракеражный журнал, а при обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах, один из которых направляется в комиссию по качеству, а второй остается на предприятии.

Кроме повседневного контроля, осуществляемого работниками предприятия, контрольные проверки правильности отпуска блюд и их качества могут проводить штатные и внештатные инспекторы государственных инспекций по качеству товаров и торговле, работники Министерства торговли Российской Федерации, управлений (отделов) мэрий, а также работники профсоюзных органов, члены комиссий по контролю соблюдения правил торговли. Все проверяющие лица должны иметь соответствующие документы, только тогда они имеют право осматривать торговые и складские помещения предприятия, проверять правильность приемки и хранения сырья и полуфабрикатов, контролировать выпуск блюд в необходимом ассортименте и качестве.

Правильность отпуска готовой продукции проводят путем контрольных покупок блюд или путем установления количества, массы и стоимости блюд, отпущенных потребителям. На предприятиях самообслуживания блюда для проверки берут непосредственно с раздаточной линии, на других предприятиях – после отпуска их проверяющим или посетителям, а в ресторанах – до подачи блюда потребителю.

На предприятиях торговли и общественного питания проверяют массу и органолептические показатели. Правильность расчета в ресторанах проверяют после вручения счета посетителю, а на предприятиях самообслуживания – после оплаты стоимости блюд в кассу.

Контролирующие организации могут брать образцы блюд для экспертизы и лабораторного контроля. Отбор проб производят с участием специалистов санитарно‑технологических и технологических пищевых лабораторий. Установленные проверкой нарушения отпуска блюд отмечают в акте проверки, который подписывается проверяющим лицом и представителем администрации предприятия. К акту проверки прилагают письменное объяснение лиц, допустивших нарушение правил отпуска продукции.

Кроме того, за работой предприятий общественного питания установлен государственный санитарный надзор, осуществляемый органами и учреждениями санитарно‑эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Российской Федерации. Государственный санитарный надзор за соблюдением санитарно‑гигиенических правил и норм осуществляется, в частности, при производстве, хранении, транспортировке и реализации продуктов питания. Работники санитарно‑эпидемиологической службы (санитарные врачи и др.) контролируют качество продуктов, готовой пищи и рационов питания организованных групп населения. При предъявлении служебного удостоверения им предоставлено право беспрепятственно посещать предприятия общественного питания и давать указания об устранении обнаруженных санитарных нарушений, производить отбор проб продуктов и готовой пищи для лабораторного анализа и гигиенической экспертизы.

Государственный санитарный надзор осуществляет контроль за применением пищевых добавок (красителей, консервантов, стабилизаторов) в производстве продукции общественного питания; за внедрением новой технологии; проводит работу по предупреждению пищевых отравлений и заболеваний, связанных с потреблением недоброкачественных продуктов; расследует случаи пищевых отравлений; контролирует соответствие используемого оборудования, инвентаря, посуды действующим санитарно‑гигиеническим нормам и правилам; проводит мероприятия по внедрению рационального питания населения и витаминизации кулинарной продукции; проводит экспертизу на наличие вредных примесей и пищевых добавок в количествах, превышающих предельно допустимые; устанавливает доброкачественность и пригодность продуктов для пищевых целей.

В Министерстве торговли Российской Федерации есть ведомственная санитарная служба, которую возглавляет старший санитарный врач министерства. Работники ведомственной санитарной службы осуществляют надзор в системе торговли и общественного питания совместно с органами Государственного санитарного надзора за санитарным состоянием предприятий, соблюдением санитарно‑гигиенических и противоэпидемических норм и правил при хранении, транспортировке, кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции; контролируют использование условно годных и уничтожение негодных продуктов; запрещают прием и выпуск недоброкачественной продукции; проводят санитарно‑просветительную работу; контролируют прохождение медицинского обследования и выполнение постановлений Главного государственного санитарного врача.