**Дипломная работа**

**На тему: «Торговля крахмалом, сахаром, медом и кондитерскими изделиями»**

**Харьков –1999 г.**

**ВВЕДЕНИЕ**

Термин «товароведение» происходит от двух слов - «товар» и «ведать» (знать, управлять). Товароведение как отрасль знаний о товарах возникло в связи с развитием товарного производства и торговли, когда появилась необходимость описания товаров, особенно для целей экспорта импорта. Оно зародилось в XVI столетии, а сформировалось как наука о товарах в конце XIX - начале XX столетий. К этому времени были проведены исследования предмета науки, определены ее задачи и содержание, накоплен и систематизирован большой информационный материал о свойствах товаров.

На современном этапе товароведение изучает товары народного потребления, т. е. продукты труда для непроизводственного, прежде всего личного, потребления.

Товары являются объектом изучения многих наук. Каждая наука имеет свой предмет исследования. Предметом товароведения является потребительная стоимость товаров. Это сложная и многогранная категория, которая характеризует способность товара удовлетворять определенные потребности людей и проявляется как полезность товаров для потребителей. Потребительская стоимость создается конкретным трудом, в результате которого исходные материалы (сырье, полуфабрикаты) преобразуются в полезную вещь - продукт, способный удовлетворять материальные и культурные потребности людей. Товароведение исследует природу потребительной стоимости товаров, закономерности ее формирования и сохранения.

Мерой потребительной стоимости является качество товаров. В связи с этим важнейшей задачей товароведения является исследование закономерностей формирования качества на всех этапах движения товаров (при их проектировании, производстве, реализации и потреблении), разработка методов испытания и оценки уровня качества товарной продукции.

Потребительная стоимость товара обусловлена определенными присущими ему свойствами, проявляющимися в процессе потребления. Эти свойства называются *потребительскими*. Исследуя потребительную стоимость и ее качества, товароведение должно вскрыть природу, установить типовую номенклатуру, особенности формирования и оценки потребительских свойств изделий.

К числу основных задач товароведения относится также разработка систем классификации и кодирования товаров, исследование закономерностей формирования и путей оптимизации ассортимента товаров, определение оптимальных условий ухода за товаром в процессе хранения, транспортирования и потребления, обоснование нормальных показателей качества и другие вопросы, связанные с формированием, оценкой, сохранением и доведение до потребителя высококачественных товаров.

Величина (значение) потребительной стоимости товара постоянно меняется в зависимости от изменения структуры и уровня потребностей. Следовательно, актуальной задачей товароведения является изучение потребностей людей, характера и степени их изменения, определение факторов, влияющих на полноту удовлетворения этих потребностей.

Таким образом, товароведение в настоящее время выступает как наука о потребительной стоимости, качестве и ассортименте товаров народного потребления, закономерности их формирования и изменения, методах оценки, путях оптимизации и сохранения. Изучая и оценивая потребительную стоимость и качество товаров, товароведение базируется а диалектическом методе познания. Специфическим методом товароведения является комплексная оценка свойств товаров, сопоставление их качеством с уровнем потребности и с оптимальным по качеству (базовым) образцом. Такую оценку осуществляют по результатам лабораторных исследований или опытной эксплуатации изделий.

Торговля - одна из основных отраслей народного хозяйства страны. Она - прямое продолжение процесса производства в сфере обращения, поскольку производство считается завершенным лишь после доведения товара до потребителя. Это производство не ради производства товара, а ради потребления.

Торговля оказывает непосредственное воздействие на развития производительных сил, осуществляя важную функцию доведения товаров народного потребления до населения страны.

1 СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

Структура аппарата управления торгового предприятия «Тирлич» представляет собой совокупность линейных функциональных органов управления, а также систему их связей, взаимозависимость и взаимодействие (рис. 1.1).

По функциональной роли и видам выполнения работ персонал ООО «Тирлич» подразделяется на три категории:

* руководители;
* специалисты;
* технические исполнители.

Директор

Заместитель директора

# Товаровед

Бухгалтер

Продавец

Рисунок 1.1 – Структура аппарата управления ООО «Тирлич»

Руководители – директор и заместитель (коммерческий директор). Функции руководителей: набор, расстановка кадров, принятие решений по вопросам деятельности и организации.

Специалисты – товаровед и бухгалтер.

Бухгалтер –это специалист по учету средств, находящихся в распоряжении предприятия, фирмы, организации.

Основные обязанности бухгалтера:

* профессионально проконтролировать финансовую деятельность предприятия (наблюдать);
* учитывать все изменения происходящие на предприятии (документировать);
* отчитываться о результатах своего наблюдения в установленной форме.

Обязанности торгового работника рассмотрены во втором разделе.

2 ОБЯЗАННОСТИ ТОРГОВОГО РАБОТНИКА

Существует целый круг обязанностей субъекта торговли при продаже товаров потребителям.

В первую очередь субъекты торговли должны обеспечить:

* соответствие производственного помещения (места) для осуществления торговой деятельности необходимым экологическим и санитарно-гигиеническим нормам, требованиям охраны окружающей природной среды, противопожарной безопасности, а технического состояния помещения (места), строения и оборудования, которые будут использованы для торговли (торгово-производственной) деятельности, - требованиям нормативных документов по хранению, производству и продаже соответствующих товаров;
* наличие на видном месте в торговом помещении ассортиментного перечня товаров, необходимой нормативно-технической документации и соблюдение установленных в них требований.

Расчеты с покупателями за товары должны производиться через электронный контрольно-кассовый аппарат (ЭККА) или с использованием товарно-кассовой книги (ТКК). Кассир или другой работник, получающий деньги за товар, при расчете с покупателями должен четко назвать сумму, полученную от покупателя, и положить деньги отдельно на видном месте, выбить чек на кассовом аппарате, назвать покупателю причитающуюся ему сумму сдачи и выдать ее вместе с чеком.

Обязанности продавца при хранении товаров устанавливаются Правилами продажи соответствующих товаров. У каждого работника, осуществляющего продажу продовольственных товаров, обязана быть личная санитарная книжка.

Продавец обязан проинформировать потребителя о товаре.

Не допускается продажа товаров, свободная реализация которых запрещена согласно действующему законодательству. Продажа товаров повседневного спроса детям производится только в случае, если они могут самостоятельно сделать покупку и рассчитаться за приобретенный товар.

# 3 ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Торговая деятельность осуществляется объектами предпринимательской деятельности всех форм собственности при наличии у них сертификатов на право осуществления такой деятельности. В зависимости от формы организации и выполняемых функций торговые предприятия подразделяются на: оптовые и розничные.

В процессе товародвижения от изготовителя к потребителю конечным звеном является розничная торговля.

ООО «Тирлич» занимается розничной торговлей.

При розничной торговле материальные ресурсы становятся собственностью потребителя. Розничная торговля включает продажу товаров населению для личного потребления, организациям, предприятиям, учреждениям для коллективного потребления или хозяйственных нужд. Товары продаются в основном через предприятия розничной торговли и общественного питания. Продажа потребительских товаров осуществляется со складов предприятий - изготовителей, посреднических организаций, фирменных магазинов, заготовительных пунктов и т.д.

Функции розничной торговли:

- исследует конъюнктуру, сложившуюся на товарном рынке;

- определяет спрос и предложение на конкретные виды товаров;

- осуществляет поиск товаров, необходимых для розничной торговли;

- проводит отбор товаров, их сортировку при составлении требуемого ассортимента;

- осуществляет оплату товаров, принятых от поставщика;

- проводит операции по приемке, хранению, маркировке товаров, устанавливает на них цены;

- оказывает поставщикам, потребителям, транспортно-экспедиционные, консультационные, рекламные, информационные и другие услуги.

В розничной торговле применяются различные виды рекламы для стимулирования сбыта продукции: начиная с оформления оконных и внутримагазинных витрин и до наиболее сложных – организация рекламных выставок; печатная; радио-телевизионная и др. виды рекламы.

Характеристика и структура операций по продаже товаров зависят от ассортимента товара и метода его реализации.

В розничной торговле используются следующие методы:

* самообслуживание;
* обслуживание через прилавок;
* по образцам;
* с открытой выкладкой;
* по предварительным заказам.

***Самообслуживание*** позволяет ускорить операции по продаже товаров, увеличить пропускную способность, расширить объем реализации товаров.

Такой метод используется для продажи большинства продовольственных товаров и реже непродовольственных. Функции обслуживающего персонала состоят в консультировании покупателя, выкладки товаров, контроле за их сохранностью и выполнении расчетов в операции.

Процесс торговли состоит:

1. встреча покупателей, предоставление необходимой информации;
2. получение тележки;
3. самостоятельный отбор и доставка к кассе;
4. подсчет стоимости;
5. оплата;
6. упаковка и укладка в сумку;
7. возврат тележки.

4 САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ

Условия хранения товаров зависят от состава и свойства продукции и в значительной степени определяют характер и скорость изменения их потребительских свойств. Непременными условиями обеспечения сохранности товаров являются: предохранение товаров от механических воздействий (сотрясения, трения, ударов, излишнего давления и др.); надлежащее товарное соседство и способ укладки; регулирование состава воздуха с помощью вентиляции для оптимизации газовой среды; обеспечение необходимой влажности, температуры, освещения; действительная борьба с микроорганизмами, насекомыми и грызунами.

Крахмал должен храниться на подтоварниках в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях без постороннего запаха, не зараженных проветриваемых помещениях постороннего запаха, не зараженных вредителями, при относительной влажности воздуха не выше 75 %. При правильном хранении крахмала сохраняется без значительных изменений качества до 1 года.

Хранят сахар в чистых, хорошо проветриваемых сухих помещениях, отдельно от резкопахнущих товаров. Относительная влажность воздуха при хранении сахара-песка не выше 70 %, сахара-рафинада – 80 %, температура от 0 до 20 °С (без резких колебаний). Мешки с сахаром размещают на подтоварниках, покрытых сухими, чистыми рогожами, брезентом или мешковиной. При перевозке ящики и мешки с сахаром необходимо закрывать брезентом для хранения от загрязнения и увлажнения.

Хранят мед в чистых, сухих помещениях, защищенных от проникновения мух и пчел, при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Хранить мармелад и пастилу необходимо в чистых помещениях при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха 75-80 %.

Гарантийный срок хранения мармелада 1,5-6 мес. В зависимости от вида, а пастилы – 1,5 –4 мес.

Хранят варенье в чистых, сухих помещениях при температуре от 0 до 20°С (стерилизованное) или от 10 до 20°С (нестерилизованное) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения варенья в таре из термопластичных материалов не более 6 мес.

Гарантийные сроки хранения при температуре 18°С и относительной влажности воздуха не более 75 % шоколада десертного и обыкновенного без добавлений – 6 мес., шоколада десертного и обыкновенного с добавлениями, шоколада с начинками – 3 мес.

Гарантийный сроки хранения (при тех же условиях, что и шоколада) какао-порошка в металлических банках – 1 год, в картонный коробках – 6 мес., в бумажных пакетах, ящиках – 3 мес.

Гарантийные сроки хранения карамели при температуре не выше 18°С, относительной влажности воздуха не более 75 % от 15 дней (карамельный фигурки) до 1 года (леденцовая карамель).

Гарантийные сроки хранения конфетных изделий различны в зависимости от способа отделки, внешнего оформления, рецептуры и т.д. Например, конфеты, глазированные шоколадом, завернутые имеют гарантийный срок хранения (при температуре 18°С, относительной влажности воздуха 75 %) 4 мес., незавернутые – 3, неглазированные завернутые – 1,5 мес.

Хранят печенье, пряники, вафли в сухих, чистых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°С и влажности воздуха 65-70 %. Гарантийные сроки хранения при этих условиях следующие: пряников – от 10 до 45 дней; печенья – 3 мес.; галет – от 1,5 до 6 мес. Торты и пирожные хранят при температуре от 0 до 6°С, не более: со сливочным кремом – 36 ч, с заварным кремом – 36 ч, с фруктовой отделкой – 72 ч, торты вафельные с жировой начинкой – до 1 мес.

# 5 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕАЛИЗУЕМОГО ТОВАРА

* 1. Крахмал и крахмалопродукты

Крахмал накапливается в больших количествах в семенах, зернах, клубнях, корнях, стеблях растений. Промышленность вырабатывает в основном картофельный и кукурузный крахмал, который широко используется для пищевых и технических целей. Из крахмала получают саго, патоку, глюкозу, столовые паточные сиропы, модифицированный крахмал и др.

*Картофельный крахмал* выпускают сортов Экстра, высший, 1-й и 2-й (для промышленной переработки); кукурузный - высшего и 1-го сортов.

Картофельный крахмал сортов Экстра и высший должен иметь белый цвет, допускается желтоватый оттенок. Не допускаются хруст на зубах и посторонние запах и вкус. Из физико-химических показателей качества учитывают влажность, зольность, кислотность, количество крапин на 1 дм2 ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом, содержание сернистого ангидрида и др.

Не допускаются смешивание крахмала разных видов и сортов, присутствие в нем свободных кислот, солей тяжелых металлов (свинца, цинка и др.).

Упаковывают крахмал в льняные и джутовые мешки массой нетто 25, 50, 60, 70, 75 кг. Во избежание раструски мешки снаружи смазывают крахмальным клейстером. В торговую сеть крахмал укладывают в мешки вместимостью до 30 кг.

5.2 Сахар

Сахар является легкоусвояемым продуктом. Он используется организмом человека как источник энергии и как материал для образования гликогена, жира, белково-углеводных соединений. Однако при чрезмерном потреблении сахара (для взрослого человека – более 100 г. в сутки) может нарушиться о в тканях, что, по современным представлениям, является причиной повышенного отложения холестерина и развития склеротических явлений. Сахар широко применяется в производстве кондитерских, хлебобулочных и других изделий; является хорошим консервирующим средством.

В зависимости от способа производства различают сахар-песок и сахар-рафинад.

*Сахар-песок* вырабатывают рафинированный и нерафинированный. Нерафинированный сахар-песок получают непосредственно и сахарной свеклы, он, состоит их мелких сыпучих кристаллов сахарозы белого цвета. После дополнительной очистки (рафинации) сахарного сиропа получают сахар-песок рафинированный, который отличается повышенным содержанием сахарозы, кристаллы его с блеском и хорошо выраженными гранями.

*Сахар-рафинад* получают из сахарного песка. Различают сахар-рафинад по форме, размеру и прочности кусков, а также по содержанию влаги.

Колотый литой рафинад – куски неправильной формы массой не менее 5 г и не более 60 г, повышенной прочности; кусковой прессованный рафинад – куски в форме параллелепипеда или куба, менее прочные, чем куски литого; кусковой прессованный со свойствами литого – куски в форме параллелепипеда, по прочности занимают промежуточное положение между литым и прессованным; дорожный – отдельные или сдвоенные куски (по 7,5 г), завернутые в подвертку и этикетку: быстрорастворимый рафинад – куски правильной формы, легко разламываются при нажиме, в пачках по 0,5 и 1 кг; рафинад с тонизирующими добавками (экстракты из лимонника и элеутерококка); рафинадная пудра – измельченные кристаллы сахара с добавлением до 3 % крахмала для предупреждения комкования.

Сахар-песок и сахар-рафинад должны иметь белый цвет (у рафинада допускается слегка голубоватый оттенок), сладкий вкус. Они должны полностью растворяться в воде, а их раствор должен быть прозрачным. Посторонние привкусы и запахи не допускаются как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.

Влажность сахара-песка 0,1-0,14%, сахара-рафинада 0,2-0,4%, содержание чистого сахарозы 99,75 %, в рафинаде – не менее 99,9 %. Стандарт ограничивает содержание в сахаре редуцирующих веществ (глюкозы и фруктозы), так как они способствуют отсыреванию его при хранении, а в сахаре-рафинаде, кроме того, - содержание крошки (осколков сахара-рафинада менее 5 г).

Сахар поступает в продажу весовыми фасованным, сахарная пудра только фасованной. Упаковывают сахар-песок в новые мешки по 50, 60 кг (сахар-песок) и сахар-рафинад по 40, 50, 60 кг, а также в деревянные и картонные ящики. Расфасованный в пакеты по 0,5 и 1 кг сахар укладывают в деревянные ящики вместимостью 20,30 кг. На мешки с сахаром нашивают бирки их хлопчатобумажной ткани, на ящики наклеивают бумажные ярлык.

5.3 Мед

Мед – продукт переработки пчелами нектара цветов и пади. В его состав входит более 70 различных важных для организма веществ, основную часть которых составляют сахар – глюкоза (36 %) и сахароза (до 7 %). Азотистых веществ мало, жира нет, но может быть немного воска. Минеральные вещества меда по составу близки к сыворотке крови; в нем имеются кислоты, разнообразные ферменты, витамины, в том числе В2, В6, К, биотин и др. цветочный мед одержит цветочную пыльцу, ростовые, бактерицидные и другие вещества. Мед – высококалорийный легкоусвояемый продукт питания, его используют и как лечебное средство. Мед бывает цветочный и падевый.

Источник *цветочного меда* – нектар цветов. Этот мед бывает акациевый, донниковый, липовый, гречишный и др.

*Падевый мед* – из сахаристых выделений на листьях и стеблях растений, а также их экстрементов некоторых насекомых (тли, червеца). Он имеет темную окраску, сиропообразную консистенцию, посредственный вкус, слабый запах без аромата, привкус, напоминающий жженый сахар, однако обладает высокими лечебными и диетическими свойствами.

По способу отделения от сот различают мед сотовый, центробежный, кусковой и др.

Сотовый или рамочный мед – в запечатанный сотах, в торговую сеть он поступает редко. Центробежный мед выделяют из распечатанных на центрифугах сот; в продажу поступает в основном этот мед. Кусковой – это нарезанный кусками сотовый мед, залитый центробежным медом.

Мед по качеству на товарные сорта не подразделяют. Он должен представлять собой или прозрачную сиропообразную жидкость, или частично закристаллизовавшуюся массу без посторонних примесей и признаков брожения (пена на поверхности, кисловатый запах). Не допускается также в продажу мед с неприятными и несвойственными привкусами и запахами.

Упаковывают мед в деревянные бочки вместимостью до 100 кг, металлические фляги, бидоны, стеклянные банки и др.

Маркировка должна содержать следующие данные: название организации, заготовившей мед, номер места, ботанический вид меда, масса брутто, тары, нетто, год сбора меда.

*Мед искусственный* – сироп, содержащий смесь глюкозы и фруктозы. Получают его увариванием сахарного сиропа с добавлением органических кислот и ароматических веществ.

5.4 Кондитерские изделия

**Кондитерские изделия** – это продукты, изготовленные из жиров, белков, вкусовых и других веществ с добавлением большого количества сахара.

Все кондитерские изделия легко усваиваются организмом человека, высококалорийны, обладают приятные вкусом и ароматом, красивым внешним видом, а некоторые из них имеют лечебное и диетическое значение. По видам сырья, особенностям производства кондитерские изделия подразделяют на группы: фруктово-ягодные, шоколад и какао-порошок, карамельные изделия, конфетные, мучные изделия, халва, восточные сладости.

5.4.1 Фруктово-ягодные изделия

К ним относятся мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты.

Мармелад. Это изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов. В зависимости т используемого сырья мармелад делят на фруктово-ягодный и желейный, а по способу формования – на формовой, резной, пластовый.

*Мармелад фруктово-ягодный* готовят из пюре плодов и ягод, сахара, патоки. Желирующей основой его является пектин, содержащийся в плодах и ягодах. На изломе он мутноватый, полупрозрачный. Фруктово-ягодный мармелад бывает:

* формовой – изделия различной формы с основой из яблочного или сливового пюре;
* резной – в виде брусков прямоугольной формы с основой из яблочного или других видов фруктово-ягодного пюре, одно- или многослойный;
* пат – в виде лепешек или полушарий с основой из абрикосового пюре, обсыпанных сахарным песком;
* диетический – с добавлением порошка морской капусты.

***Мармелад желейный*** готовят из сахара, патоки, пищевых кислот, ароматических эссенций. Желирующая основа – агар, агароид или пектин. По вкусовым достоинствам этот мармелад уступает фруктово-ягодному, но отличается более красивым внешним видом, прозрачностью, стекловидным изломом. Желейный мармелад выпускают следующих видов:

* формовой – изделия различной формы, обсыпанные сахарным песком;
* резной – в виде апельсиновых и лимонных долек, брусочков и других фигур;
* фигурный – в виде ягод, фруктов, фигурок животных.

Мармелад любого вида может быть покрыт шоколадной глазурью.

Пастила. Она имеет пенообразную структуру, изготовляется из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователя и других добавок. В зависимости от вида студнеобразующей основы пастила бывает клеевая и заварная.

Пастилу клеевую готовят с применением в качестве студеобразующей основы агаро-сахаро-паточного или пектино-сахаро-патачного сиропа (клея). Она менее прочная и стойкая в хранении по сравнению с заварной.

Пастилу заварную готовят на заварке из горячей яблочно-сахаро-мармеладной массы.

В зависимости от способа формования различают пастилу:

* клеевую и заварную резную – в виде изделий прямоугольного сечения;
* клеевую отливную (зефир) – изделия шарообразной, овальной или иной формы, из одной или двух половинок;
* клеевую отливную фигурную – в виде фигурок животных, фруктов, шишек и др.;
* заварную пластовую – в виде прямоугольных ластов одного состава или из чередующих слоев пастильной и мармеладной масс, а также в виде рулетов.

В зависимости от добавленных вкусов и вида фруктово-ягодного пюре пастилу выпускают под названием Клюквенная, Лимонная, Медовая, Рябиновая и др. В диетическую пастилу добавляют порошок морской капусты, сорбит, йодокрахмал и др.

При оценке качества мармелада и пастилы учитывают вкус, запах, цвет, внешний вид, состояние поверхности, вид на изломе. Стандартом установлены пределы влажности, содержания редуцирующих веществ, золя и др. Кроме того, определяют плотность пастилы, которая характеризует пышность изделий и должна быть не более 0,6 (зефир) – 0,9 г/см3 (заварная).

Недопустимыми дефектами пастилы и мармелада являются деформация, искривления формы, наплывы, грубая засахарившаяся корочка, мокрая, липкая поверхность, наличие посторонних и неприятных привкусов и запахов.

Варенье. Приготовляют варенье из плодов и ягод, лепестков роз, грецких орехов, дыни, которые уваривают с сахаром или сахаро-поточным сиропом. Неразваренные плоды должны быть равномерно распределены в сиропе. Содержание плодов или ягод в варенье 45-55 %. Название варенья зависит от вида сырья, из которого оно приготовлено. Пищевое и вкусовое достоинство варенья из разных плодов неодинаково. Равноценные виды варенья объединены в прейскуранте в группы: варенье из апельсинов, лимонов; варенье из орехов; варенье из айвы, абрикосов, вишни и др.

Варенье бывает стерилизованным с общим содержанием сахара 62 % и нестерилизованным – 65 %. По качеству его делят на сорта Экстра, высший, 1-й. Варенье, изготовленное из черешни, вишни с косточками, из сульфитированных плодов и ягод, а также расфасованное в бочковую тару, относят только к 1-му сорту.

Не допускается реализация варенья засахарившегося, забродившего, заплесневевшего, с посторонними привкусами, с ощущением песка на зубах, не соответствующего требованиям стандарта по содержанию сухих веществ, сахара и плодов.

Варенье расфасовывают в стеклянные или металлические лакированные банки вместимостью не более 1 л и в деревянные бочки – не более 25 л, а также в тару из термопластичных материалов, вмещающих от 30 до 250 мл.

Джем. Приготовляют его из непротертых плодов, ягод или дыни, которые уваривают с сахаром до желеобразного состояния, с добавлением или без добавления желирующих соков либо пектина. В отличие от варенья плоды и ягоды в джеме разварены, консистенция его густая, однородная. По способу приготовления джем бывает стерилизованный и нестерилизованный. В зависимости от показателей качества его выпускают высшего и 1-го сортов. Джем, изготовленный из сульфитированных плодов и ягод, а также расфасованный в бочки, относится к 1-му сорту.

Конфитюр. Как и джем, имеет желеобразную консистенцию, но ягоды и дольки плодов должны быть не разварены и равномерно распределены в сиропе. Варят конфитюр под вакуумом, поэтому цвет, вкус, аромат, а также витамины натуральных плодов сохраняют лучше, чем в джеме. По качеству его делят на сорта Экстра и высший.

Повидло. Приготовляют его увариванием с сахаром протертой массы плодов или ягод с добавлением или без добавления пектина и пищевых кислот. По внешнему виду – это однородная, хорошо протертая масса без семян, семенных гнезд, косточек и кусочков кожицы. Консистенция повидла из семечковых плодов густая, мажущаяся, из косточковых – менее густая.

По способу упаковки различают повидло бочковое, баночное, ящичное. Выпускают его без подразделения на товарные сорта.

Гарантийный сроки хранения при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности 57-80 % повидла в бочках – 9 мес., в ящиках, таре из термопластичных материалов – 6 мес.

5.4.2. Шоколад и какао-порошок

Основным сырьем для производства шоколада и какао-порошка служат какао-бобы, поставщиками которых являются страны Африки, Южной Америки, Шри Ланка и др. Какао-бобы ценятся из-за высокого содержания питательных и вкусовых веществ – жира, белков, углеводов, алкалоида теобромина и др. Жир какао-бобов (какао-масло) застывает при 21-27°С, поэтому при комнатной температуре он твердый, плавится при 32-34°С, хорошо усваивается организмом человека, устойчив к прогорканию. Теобромин оказывает возбуждающее действие на центральную нервную систему, стимулирует сердечно-сосудистую деятельность. Эфирное масло придает какао-бобам и изготовленным из них продуктам характерный «шоколадный» аромат.

Шоколад. Изготовляют его из шоколадной массы с начинкой или без нее. Н является ценным в пищевом отношении продуктом, содержит до 37 % жира, до 63 % сахара, до 8 % белков, характеризуется приятным вкусом и ароматом, нежной консистенцией, хорошей усвояемостью.

В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколад подразделяют на десертный и обыкновенный, каждый из которых может быть с добавлениями и без них. Вырабатывают также шоколад с начинкой.

*Шоколад десертный* отличается от обыкновенного более тонким измельчением частиц и большим содержанием какао-продуктов, вследствие чего имеет горьковатый вкус и более темную окраску.

Десертный шоколад с добавлениями содержит, кроме какао-массы и сахара, различные добавки – молочные продукты, орехи, витамины и др.

Десертный шоколад в виде плиток с пустотами (ячейками) называется пористым.

*Шоколад обыкновенный* слаще десертного, так как содержит больше сахара (до 63 %) и меньше какао-массы (35 %).

Шоколад с начинкой формуют в виде батонов и фигур массой от 10 до 100 г. начинка бывает помадная, ореховая и др.

Промышленность вырабатывает также шоколад белый (без тонизирующих веществ), шоколад в порошке, сладкие плитки.

Качество шоколада оценивают по форме, цвету, внешнему виду, вкусу, аромату, консистенции, структуре. Из химических показателей определяют влажность (1,2-3 %), зольность, степень измельчения.

Основной дефект шоколада – поседение, которое может быть сахарным и жировым. К дефектам относятся также неприятные вкус и запах (прогорклый, затхлый, плесневелый). Изделия могут повреждаться шоколадной молью.

Какао-порошок. Это тонкоизмельченный продукт, полученный из какао-жмыха. Какао-порошок и приготовленный из него напиток обладают вкусовой и питательной ценностью. В какао-порошке содержатся жир (до 20 %), углеводы (18 %), белки (24 %), а также теобромин, ароматические вещества.

По способу обработки какао-порошок бывает непрепарированный и препарированный, т.е. дополнительно обработанный щелочами для улучшения вкуса и получения стойкой суспензии.

В зависимости от содержания жира различают какао-порошок жирный (не менее 20 % жира), полужирный (не менее 17 %) и с пониженной жирностью (не менее 14 %).

Какао-порошок должен быть тонко измельчен: при растирании на пальцах не должны ощущаться крупинки. При заваривании кипятком осадок не должен образовываться в течение 2 мин. Цвет непрепарированного какао-порошка от светло- до темно-коричневого, препарированного – с красным оттенком.

Не допускается в реализацию какао-порошок плесневелый, с привкусом испорченного жира (прогорклым, салистым), тусклого серого цвета, поврежденный личинками шоколадной моли.

5.4.3 Карамельные изделия

Карамель – кондитерское изделие хрупкой консистенции, изготовленное из карамельной массы с начинкой или без нее. Она содержит много сахара (от 70 до 95 %), а некоторые виды карамели с начинкой – жир и белки.

Карамель классифицирует по различным признакам. По рецептуре и способу приготовления ее подразделяют на леденцовую, с начинкой, мягкую, витаминизированную, лечебную; по способу защиты поверхности – на завернутую и открытую. Открытая карамель в зависимости от способа защитной обработки бывает глянцевая, дражированная, кондированная, обсыпанная, глазированная.

*Карамель леденцовую* вырабатывают только из карамельной массы (уваренного сахаропаточного сиропа).

*Карамель с начинкой* состоит из оболочки и начинки, может быть в завертке и без нее. Содержание начинки нормируется стандартом в зависимости от наличия завертки и размера карамели; в завернутой и крупной карамели начинки больше, чем в незавернутой и мелкой.

Начинки получают различными способами: увариванием сахаропаточного сиропа с различными добавлениями – фруктовую, медовую, молочную и др.; растиранием сырья без уваривания – ореховую, марципановую, прохладительную; взбиванием массы с яичным белком или другими пенообразующими веществами – сбивную, кремово-сбивную или взбиванием уваренного сахаропаточного сиропа – помадную.

*Карамель мягкая* имеет оболочку помадообразной консистенции, покрытую иногда шоколадной глазурью.

*Карамель витаминизированную* вырабатывают леденцовую и с начинками с добавлением витаминов.

*Карамель лечебная* – леденцовая и с начинками с добавлением сорбита, порошка морской капусты, декамина, анисового масла и др.

Качество карамели определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

Недопустимые дефекты карамели – сырая, липкая поверхность, вытекание начинки, засахаренность, неприятный вкус.

5.4.4 Конфетные изделия

Конфеты – кондитерские изделия, полученные из одной или нескольких конфетных масс. По составу и способу приготовления конфетные массы, кроме кремовой и грильяжной, мало отличаются от начинок карамели.

Конфеты содержат сахар (56-70%), жир (10-40%), белки (3-10%), пищевые кислоты. Их классифицируют:

* по виду конфетных масс – помадные, фруктовые, желейные и др.;
* сочетанию конфетных масс – однослойные, многослойные, переслоенные или покрытые вафлями;
* способу отделки – неглазированные, глазированные;
* внешнему оформлению – незавернутые, завернутые, в капсулах, коррексах и др.

*Конфеты глазированные* состоят из корпуса (по прейскуранту – начинки), покрытого слоем глазури шоколадной, помадной, сахарной, жировой и других видов. Наиболее разнообразен ассортимент конфет с шоколадной глазурью.

Конфеты с жировой глазурью по вкусу и пищевой ценности уступают конфетам, глазированным шоколадом.

*Конфеты неглазированные* состоят из одной (однослойные) или нескольких (многослойные) конфетных масс, различных по окраске и составу. По пищевой ценности и стойкости в хранении они уступают глазированным, вырабатываются с помадным, марципановым, ореховым и молочными корпусами.

Ирис – кондитерское изделие, приготовленное из ирисной массы. По рецептуре различают ирис молочный на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, с желатиновой массой. В зависимости от структуры и консистенции его делят на :

* карамелеобразный – твердый, крепкоуваренный, аморфной структуры;
* тираженный полутвердый – крепкоуваренный, с равномерно распределенными по всей массе мелкими кристаллами сахара;
* тираженный мягкий – мягкой консистенции, с равномерно распределенными по всей массе мелкими кристаллами сахара;
* тираженный тягучий (с желатиновой массой) – вязкой консистенции, с равномерно распределенными по всей массе кристаллами сахара;
* полутвердый – слабоуваренный, вязкий, аморфной структуры.

Драже имеет округлую форму, небольшие размеры, накатанную оболочку. Оно состоит из корпуса, накатки и тончайшего слоя глянца на поверхности (смесь воска, парафина и жира). По видам корпуса драже делят на желейное, помадное, сахарное, карамельное, ореховое и др. По отделки различают драже глянцованное, покрытое сахарной пудрой, шоколадной глазурью, мелкой сахарной крупкой (нонпарелью), хрустящей корочкой.

Конфеты всех видов должны иметь правильную форму, сухую, нелипкую поверхность без пятен. Вкус и запах – характерные для данного наименования конфет, ясно выраженные, без постороннего привкуса; вкус молочных конфет сладкий, с привкусом и ароматом топленного молока. Не допускается реализация конфет неправильной формы, с неоднородным слоем глазури, непокрытыми глазурью местами, засахаренных, с грубой консистенцией, посторонними привкусом и запахом.

5.4.5 Мучные кондитерские изделия

Мучные кондитерские изделия – печенье, пряники, вафли, пирожные, торты, рулеты, кексы, ромовые баба. Для них характерны высокая энергетическая ценность, содержание почти всех питательных веществ, необходимых человеку.

Печенье изготовляют из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей. В зависимости от рецептуры и способа приготовления его делят на сахарное, затяжное, сдобное, крекер, галеты.

*Печенье сахарное* выпекают из пластичного, легкого рвущегося теста. Оно характеризуется повышенным содержанием сахара, жира, молока, яиц, улучшенным ароматом, хрупкостью, рассыпчатостью, высокой набухаемостью. Имеет квадратную или прямоугольную форму, светло-коричневую поверхность с рисунком. Выпекают его из муки высшего сорта, 1-го сорта, 2-го сорта.

*Печенье затяжное* выпекают из эластично-упругого теста. По сравнению с сахарным оно менее хрупкое, более твердое, с меньшей набухаемостью. Изделия имеют на поверхности проколы, более светлую окраску, слоистую структуру.

*Печенье сдобное* – мелкие фигурные изделия, в рецептуре которых преобладает не мука, а жир, сахар, яичные продукты и вкусовые добавки; поверхность его часто отделывают цукатами, миндалем, помадой и др. В зависимости от рецептуры и способа приготовления печенье делят на песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, миндально-ореховое, сухарики.

*Крекер* имеет слоистую и хрупкую структуру, содержит, как правило, большое количество жира. Его используют вместо хлеба к супу (крекер с тмином, анисом, солью) или к завтраку (с сыром).

Галеты изготовляют на дрожжах, в основном без сахара и жира. По внешнему виду они напоминают печенье и крекер, но имеют большую толщину. Галеты подразделяют на простые, улучшенные и диетические. В простые галеты не добавляют сдобу, в улучшенные входит жир, диетические содержат сдобы.

Пряники содержат значительное количество сахара, патоки, меда и различных пряностей. По способу приготовления их делят на заварные (с заваркой муки) и сырцовые (без заварки муки); сорту муки – изделия из пшеничной муки высшего, 1-го, 2-го сортов и из смеси ржаной сеяной муки и пшеничной 1-го и 2-го сортов; отделке – глазированные и неглазированные, с начинкой и без нее; форме и размерам – мелкие (различной формы, в 1 кг менее 30 шт.) и коврижки (в виде прямоугольных плоских пластов, целых или нарезанных на куски).

Вафли состоят из вафельных листов, прослоенных или непрослоенных начинкой. В качестве начинки используют различные конфетные массы: фруктово-ягодную, помадную, шоколадно-ореховую, кремовую, жировую. Вафли могут быть прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек или трубочек, частично или полностью покрытыми шоколадной глазурью либо с другой внешней отделкой.

Пирожные – мелкие штучные изделия разнообразной формы и с различной отделкой. Масса от 50 до 100 г. В зависимости от рецептуры, вида теста и внешнего оформления их подразделяют на бисквитные, песочные, заварные, воздушные, слоеные, крошковые.

Торты отличаются от пирожных большими размерами и более сложной отделкой. Масса тортов от 250 до 1200 г. Торты специального заказа (литерные) изготовляют массой до 5 кг. По типу теста различают торты бисквитные, песочные, слоеные, вафельные и др.

Бисквитные торты изготовляют из пышного сдобного теста, они стоят из двух или трех слоев, пропитанных ароматизированными сиропом и клеенных кремом или фруктовой начинкой.

Тесто песочных тортов сдобное, рассыпчатое, с добавлением большого количества сахара и сливочного масла, отделкой помадкой, кремом, фруктами.

В рецептуру теста миндально-ореховых тортов входит растертый миндаль.

Вафельные торты состоят из вафельных листов, прослоенных различными начинками и отделанных этими же начинками. Крошкой или фигурным шоколадом.

Фигурные торты имеют сложную форму и разнообразную отделку.

Кексы одержат большое количество меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов, орехов. Поверхность их отделывают шоколадной или помадной глазурью, орехами, фруктами и обсыпают сахарной пудрой.

Ромовые баба – сдобные изделия массой 100 или 500 г в форме усеченного конуса с отверстием в центре. После выпечки изделие пропитывают сахарной глазурью.

Мучные кондитерские изделия всех видов должны иметь правильную форму, равномерную иметь правильную форму, равномурную пропеченность, пряный вкус и запах.

Пирожные, торты, кексы и ромовые баба содержат большое количество жиров и другой сдобы, которые подвержены быстрой порче, поэтому при оценке качества особое внимание уделяют вкусу и запаху. Не должно быть салистого, прогорклого и других посторонних привкусов и запахов.

Расфасовывают печенье и пряники в пачки, коробки и пакеты различной емкости. Весовое печенье упаковывают в деревянные, фанерные и картонные ящики. Ящики выстилают оберточной парафинированной бумагой, пергаментом. Между рядами печенья также прокладывают полоски бумаги.

Вафли расфасовывают в пачки, пакеты, коробки, а затем в дощатые или фанерные ящики.

Торты упаковывают в картонные коробки, на которых штампом указывают дату и время изготовления.

Кексы и ромовые баба должны быть упакованы в коробки.

Пирожные укладывают в металлические лотки с антикоррозионным покрытием или в деревянные лотки с крышками.

6 ПРОВЕДЕНИЕ ТОРГОВЫХ ОПЕРАЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Средства измерения, используемые в торговой деятельности для расчета с покупателями, должны иметь государственное проверочное клеймо и проходить проверку в установленном порядке.

Расчеты с покупателями за товары должны производиться через электронный контрольно-кассовый аппарат (ЭККА) или с использованием товарно-кассовой книги (ТКК).

Основные требования, предъявляемые к ЭККА:

* должен обеспечить выдачу покупателю кассового чека, в котором обязательно указываются: сведения о плательщике налогов; сведения о товаре (услуги); сведения об операции;
* должен иметь контрольную ленту, на которой отражаются копия реквизитов, выданных покупателю (заказчику кассовых чеков);
* должен иметь защитный блок фискальной памяти, который не стирается и хранит общую и отчетную информацию;
* должен иметь часы-календарь реального времени;
* должен иметь несколько уровней защищенности;
* должен иметь личный номер (серийный номер производителя) и специальный ключ для введения ККА в рабочее состояние;
* должен иметь пломбировочную чашку, которая располагается на поверхности доступную для быстрого визуального осмотра целостности пломб;
* должен иметь два индикатора: покупателя и продавца (оператора);
* должен иметь две настройки на регистрацию денежных сумм, как в целых числах, так и с двумя знаками после десятичной точки;
* должен иметь емкость накопительных регистров, на суму не менее чем 9.999.999.999 для устных чисел 999.999.999;
* должен иметь возможность программировать не менее 200 наименований товаров;
* должен иметь возможность включения в информационно-вычислительную сеть всех уровней и иметь возможность подключения систем считывания штрих-кодов.

Основные требования предъявляемые к весоизмерительным приборам:

* Метрологические:

а) точность взвешивания;

б) устойчивость;

в) чувствительность;

г) постоянство показателей взвешивания.

* Торговоэксплуатационные:

а) высокая скорость взвешивания;

б) соответствие весов к характеру взвешиваемого груза;

в) прочность весов.

* Санитарно-гигиенические:

а) нейтральность материала, из которого изготовлены весы, к товару;

б) удобство ухода за весами.

В ООО «Тирлич» использовались электронные весы. Принцип их действия основан на автоматическом преобразовании усилия от взвешиваемого груза в электрический сигнал и передача цифровых значений массы и стоимости товара на цифровое табло.

Конструктивно весы состоят из следующих частей:

* Весоприемной платформы;
* Корпуса весов;
* Клавиатуры;
* 2 табло (покупателя и продавца);
* пломбировочная чашка.

Обслуживающий персонал должен изучить конструкцию и порядок работы на весах, пройти инструктаж по ТБ для работы с торговым электрооборудованием.

7 ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕТА ТОВАРОВ С ПОМОЩЬЮ ПРОГРАММЫ «1С: ТОРГОВЛЯ»

1С:Торговля и склад 7.7" представляет собой компоненту "Оперативный учет" системы "1С:Предприятие" с типовой конфигурацией для автоматизации складского учета и торговли. Данная система основана на платформе V7, как и все остальные компоненты "1С:Предприятия"

Компонента "Оперативный учет" предназначена для учета наличия и движения материальных и денежных средств. Она может использоваться как автономно, так и совместно с другими компонентами "1С:Предприятия".

"1С:Торговля и склад" предназначена для учета любых видов торговых операций. Благодаря гибкости и настраиваемости, система способна выполнять все функции учета - от ведения справочников и ввода первичных документов до получения различных ведомостей и аналитических отчетов.

Автоматизация торговых и складских операций "1С:Торговля и склад 7.7" автоматизирует работу на всех этапах деятельности предприятия.

Типовая конфигурация, поставляемая с системой, позволяет:

* вести учет складских запасов товаров и их движения
* выполнять комплектацию и разукомплектацию
* оформлять закупку и продажу товаров
* вести учет взаиморасчетов с покупателями и поставщиками
* формировать необходимые первичные документы
* оформлять счета-фактуры и автоматически строить книгу продаж и книгу покупок
* выполнять резервирование товаров и контроль оплаты
* вести учет денежных средств на расчетных счетах и в кассе
* вести учет товарных кредитов и контроль их погашения
* вести учет выданных на реализацию товаров, их возврат и оплату.

В "1С:Торговля и склад" вы можете:

* работать с взаимосвязанными документами
* выполнять автоматический расчет цен списания товаров
* вести весь учет по нескольким фирмам и нескольким складам
* вести учет товаров в различных единицах измерения, а денежных средств - в различных валютах
* получать самую разнообразную отчетную и аналитическую информацию о движении товаров и денег
* возможность многократного выполнения предварительного проведения документа, например, для обеспечения "горячего резервирования" товаров в процессе выписки документа.
* автоматический контроль последовательности проведения документов, например, для обеспечения корректного списания себестоимости после изменения документов "задним числом";
* возможность оптимизации обработки данных оперативного учета по наиболее часто используемым критериям выборки.
* автоматически формировать бухгалтерские проводки

Программа 1С:Торговля является универсальной системой для решения учетных задач. Она может быть сконфигурирована для самых разных систем учета. Под конфигурацией понимается состав используемых справочников, набор первичных документов, система учета наличия и движения товаров и денежных средств, набор отчетов. Типовая конфигурация, поставляемая с программой, реализует автоматизацию наиболее распространенных схем ведения торговой деятельности.

Программа позволяет организовать максимально удобный ввод информации. При заполнении документов вы можете осуществлять подбор товаров из каталога или прайс-листа с автоматическим расчетом цен и сумм. Документ может быть автоматически заполнен на основании другого документа. Вы можете просмотреть список связанных документов. Средства конфигурирования программы позволяют настроить ее на самые различные виды торговой деятельности. Вы можете организовать произвольное количество справочников и документов необходимой структуры. Вы можете настроить произвольное количество регистров для учета средств в самых различных разрезах.

Для созданных документов, справочников, журналов и отчетов Вы можете описать формы ввода, придав им необходимый внешний вид и описав алгоритмы их поведения в различных ситуациях используя встроенный предметно-ориентированный язык. Широкие оформительские возможности системы позволяют вам создать формы первичных документов и отчетов с использованием различных шрифтов, рамок, цветов, рисунков. Печатная форма документа может автоматически меняться в зависимости от внесенной в документ информации. Система авторизации и контроля прав позволяет ограничить возможности использования различных функций для отдельных категорий пользователей. Сам внешний вид программы (состав меню и панели инструментов) также может быть различным для разных пользователей.

Система ориентирована на работу в реальном времени. Она автоматически поддерживает в актуальном состоянии текущие остатки товарных и денежных средств. При вводе документов может выполняться контроль наличия товаров на складе или состояние взаиморасчетов клиента. При одновременной работе нескольких пользователей с одной информационной базой программа автоматически с заданной частотой обновляет данные на экране пользователей в соответствии с содержимым информационной базы.

1C:Торговля имеет широкие возможности для связи с другими программами. Вы можете организовать автоматическую загрузку справочников, передачу отчетов в другие программы, формирование проводок для 1С:Бухгалтерии. Система может автоматически формировать документы и отчеты непосредственно в других приложениях используя механизм OLE Automation (способна работать в режиме контроллера OLE Automation). 1С:Торговля имеет полноценный многооконный интерфейс. Практически все действия Вы можете выполнять в различных окнах и переключаться между ними. Так, например, вы можете одновременно редактировать несколько документов, справочники, формировать отчеты и т.д

# 8 ДОКУМЕНТАЦИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРОДАВЦОМ

Основными документами, на основании которых поступают товары, являются счета- фактуры, товарно-транспортные накладные и торгово-закупочные акты. Товарно-транспортные накладные выписываются при поставке товаров автомобильным транспортом, в остальных случаях выписываются счета- фактуры. Счета-фактуры регистрируются в книге продаж и в книге покупок .

Счета-фактуры составляются предприятием поставщиком на имя предприятия покупателя в двух экземплярах, первый из которых не позднее десяти дней с даты отгрузки товаров или предоплаты (аванса) представляется поставщиком покупателю и дает право на зачет (возмещение) сумм по налогу на добавленную стоимость. Второй экземпляр счет-фактуры (копия) остается у поставщика для отражения в книге продаж.

В счет - фактуре должны быть указаны:

1. порядковый номер счет-фактуры;
2. наименование и регистрационный номер поставщика товаров;
3. наименование получателя товаров;
4. стоимость (цена) товаров;
5. сумма налога на добавленную стоимость;
6. дата предоставления счет-фактуры;

Счет-фактура подписывается руководителем и главным бухгалтером поставщика, а также лицом ответственным за отпуск товаров и скрепляется печатью организации.

В счет-фактуре не допускаются подчистки и помарки. Исправления заверяют подписью руководителя и печатью предприятия поставщика с указанием даты исправления.

Получаемые и выдаваемые счета-фактуры хранятся раздельно в журнале учета счетов-фактур в течение полных пяти лет с даты их получения. Они должны быть подшиты и пронумерованы. Покупатели товаров ведут журнал учета полученных от поставщика счетов-фактур и книгу покупок. Книга покупок предназначена для регистрации счетов-фактур в целях определения сумм налога на добавленную стоимость. Счета-фактуры, предъявляемые поставщиками, подлежат регистрации в книге покупок в хронологическом порядке по мере оплаты и оприходования приобретенных товаров. Книга покупок должна быть прошнурована, ее страницы прошнуровывают и скрепляют печатью. Контроль за правильностью ведения книги осуществляется руководителем предприятия или уполномоченным им лицом. Книга покупок хранится у покупателя в течение полных пяти лет с даты последней записи.

В зависимости от особенности товаров к товарно-транспортным накладным или счетам-фактурам могут быть приложены документы, подтверждающие количество товаров или их качество (качественные удостоверения, сертификаты, справки о результатах лабораторных анализов).

9 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Безопасность – свойство, обеспечивающее защиту человека и среды обитания (экологии) от вредных и опасных воздействий при хранении и потреблении товара.

Со всем обслуживающим персоналом и работающими гражданами проводятся инструктаж по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности.

Пожарная безопасность в соответствии с ГОСТ 12.1.004-85 обеспечивается системами предотвращения пожара и пожарной защиты. Вероятные причины пожара:

- перегрузки;

- большое переходное сопротивление;

- горение бумажных носителей информации;

- несоблюдение противопожарных норм при сооружении здания, установке отопления и вентиляции;

- нарушение противопожарной инструкции;

- короткое замыкание;

- плохой контакт в местах соединения (окисление);

- нарушение изоляции проводников.

Организационно-технические мероприятия по пожарной безопасности представлены следующими действиями:

- инструктаж по пожарной безопасности;

- организация обучения рабочих правилам пожарной безопасности и действиям при возникновении пожара;

- применение плакатов наглядной агитации пожарной безопасности.

Дополнительно используются первичные средства тушения, а именно углекислотные огнетушители ОУ5, т. к. углекислота обладает плохой электропроводностью. Элементами пожарной защиты являются водопровод с внутренним пожарным краном, система пожарной сигнализации, телефон, установленный в легко доступном месте. Материалы для акустической отделки стен и потолков негорючие – древесностружечная и древесноволокнистая плиты применяются только при их глубокой пропитке огнезащитными составами.

Стальные несущие и ограждающие конструкции защищены огнезащитными материалами.

В помещениях, где нет постоянного присутствия персонала, необходимо установить автоматическую систему пожарной защиты.

Действия при пожаре:

* вызвать пожарную охрану;
* поднять тревогу (голосом или любыми сигнальными средствами);
* обесточить электроэнергию, в первую очередь вентиляцию;
* не бить стекол, не открывать окон и дверей;
* обеспечить эвакуацию людей из помещения.

Для нормальной эвакуации людей во время пожара ширина дверей должна быть не менее 1.5 м, высота не менее 2 м, ширина коридоров не менее 1.8 м, необходимо иметь не менее двух выходов.

10 ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Брозовский Д.И., Борисенко И.М. Основы товароведения. – М.: «Экономика», 1988. – 351 с.
2. Журнал об учете и налогах «Бухгалтер», гл. редактор А. Кирш – Х.: «Харьков», 1996.
3. Иванов А.И. Пособие для продавца.
4. Дерибин Л.И. Обязанности продавца.