

Продажа макаронных изделий в торговой розничной сети.



Выполнила: Черенщикова Ирина
Николаевна

Ассортимент макаронных изделий.

- Макароны изделия всех групп и классов подразделяют на четыре типа: **трубчатые изделия** – в виде трубок различных длины и диаметра;
- **нитеобразные** – в виде нитей разных длины и сечения;
- **лентообразные** – в виде лент различных длины и ширины;
- **фигурные** – прессованные и штампованные разнообразной формы и рисунка.

Трубчатые макаронные изделия по форме и длине подразделяют на три подтипа: макароны, рожки, перья.

- **Перья** – трубка с косым срезом



- **Рожки** – изогнутая трубка с прямым срезом

Нитеобразные макаронные изделия подразделяют на :
паутинка, вермишель уложенную в виде мотков, гнезд,
бантиков ■

- Гнезда



Бантики



Паутинка



Прессованные изделия – в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек, куколок, лилии и др.

- Косичка



Куколки



Ракушки



Спираль



Штампованные изделия – в виде звездочек, букв алфавита, шестеренок и др.

- Звездочки



Шестеренки



Буквы



Фасовка.

- Фасовка товаров — сложный, трудоемкий процесс. В течение дня фасовщики производят до 400 отвесов, в 1,5 раза больше, чем продавец, который взвешивает товар в процессе обслуживания покупателя.

При продаже фасованных товаров большое значение имеет упаковка, которая должна быть яркой, красивой, привлекающей внимание. В магазинах фасуют товар на специально оборудованном рабочем месте. Доза фасовки может быть различная. Наиболее удобная доза для бакалейных товаров 500—1000г.

На расфасованном товаре указывается его:

- 1) Наименование;
- 2) Вес;
- 3) Цена за килограмм;
- 4) Стоимость отвеса;
- 5) Дата фасовки;
- 6) Срок годности;
- 7) Номер и фамилия фасовщика.

Хранение макаронных изделий.

- Макароны нужно хранить в сухих, чистых складках без резких температурных колебаний, при относительной влажности воздуха до 70%.

Хранение изделий при высокой относительной влажности воздуха вызывает их увлажнение, плесневение, они легко поражаются амбарными вредителями.

Срок хранения макаронных изделий со дня выработки:

- без добавок 1 год;
- молочно - творожных, яичных 5 месяцев;
- томатных 3 месяца.

Маркировка макаронных изделий.

- На потребительской таре должны быть указаны:
 1. Товарный знак;
 2. Наименование предприятия - изготовителя, его местонахождение;
 3. Масса нетто;
 4. Правила варки и способ приготовления;
 5. Дата выработки;
 6. Срок хранения;
 7. Обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован товар;
 8. Информационные сведения о энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 гр. изделия;
 9. Информация о сертификации.

Оборудование торговых залов.

- **Мебель торговых залов продовольственных магазинов:**
- 1. Прилавки;
- 2. Горки;
- 3. Витрины;
- 4. Стенды;
- 5. Кассовая кабина;
- 6. Тара-оборудование;
- 7. Столы для упаковки товара.

Торговый инвентарь.

Инвентарь для подготовки товаров к продаже:



Инвентарь для вскрытия тары:



Инвентарь для выкладки товаров:



Инвентарь.

Инвентарь для обслуживания покупателей:



Инвентарь для расчета с покупателями:



Инвентарь для подсобных и складских помещений:



Техника безопасности в торговом предприятии.

- Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка производятся после отключения торгово-технологического оборудования от источников питания, полной остановки подвижных и вращающихся частей, а теплового оборудования - после полного остывания нагретых поверхностей.

Торгово-технологическое оборудование должно быть безопасным для персонала торгового объекта при его монтаже, вводе в эксплуатацию, эксплуатации, ремонте, транспортировке и хранении, а также для покупателей.

