

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИУ)»
ВЫСШАЯ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА
КАФЕДРА «ПИЩЕВЫЕ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

**РАБОТА ПРОВЕРЕНА
РЕЦЕНЗЕНТ**

_____/_____
_____ 2019 Г.

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

_____/_____
_____ 2019 Г.

Товароведная оценка качества кумыса разных изготовителей,
реализуемых на рынке г. Челябинска

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
ЮУРГУ – 38.03.07. 2019. 369 ВКР**

РУКОВОДИТЕЛЬ РАБОТЫ

_____/Н.В. ПОПОВА
_____ 2019 Г.

**НОРМОКОНТРОЛЬ
К.Т.Н., ДОЦЕНТ**
_____/Н.В. ПОПОВА
_____ 2019 Г.

**АВТОР РАБОТЫ
СТУДЕНТ ГРУППЫ МБ-571**
_____/_____
_____ 2019 Г.

ЧЕЛЯБИНСК
2019

АННОТАЦИЯ

Товароведная оценка качества кумыса разных изготовителей, реализуемых на рынках г. Челябинск.

Челябинск: ЮУрГУ, МБ-571, 2019. - 59 с., 5 ил., 11 табл., библиографический список - 52 наим.

Объектом исследования является кумыс. Предметом исследования – методология оценки качества производимого продукта – кумыса.

Цель работы – товароведная оценка качества кумыса, реализуемого на рынке Челябинской области на предприятии «ИП ШАИМОВ ЭДГАР ЖАНАХИТДИНОВИЧ», а также через розничную торговую сеть – магазин «Меркурий». В работе рассмотрено состояния производства кумыса и тенденции его развития в перспективе, классификация продукта, факторы, определяющие и формирующие качество кумыса.

Базой для проведения дипломного исследования послужило предприятие ИП ШАИМОВ ЭДГАР ЖАНАХИТДИНОВИЧ. В процессе исследования проанализирована документация, регламентирующая производство кумыса, проведен ассортиментный анализ реализуемой продукции, а также процесс реализации продукции через торговую сеть. Анализ качества проводился по группе различных показателей в рамках отобранных образцов в соответствии с нормативной документацией по стандартизации. По результатам проведенного анализа были разработаны предложения по совершенствованию качества производства производимого продукта.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ЛИТЕРАТУРНАЯ ЧАСТЬ	6
1.1. Состояние производства кумыса и тенденции его развития.....	6
1.2. Классификация кумыса.....	8
1.3. Факторы качества кумыса.....	10
1.4. Требования к качеству кумыса	17
2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	21
2.1. Характеристика деятельности предприятия.....	21
2.2. Технологические процессы, осуществляемые на предприятии...	26
2.3. Организация работы предприятия по охране труда.....	30
2.4. Анализ ассортимента реализуемой продукции.....	39
3. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	43
3.1. Цели и задачи исследований	43
3.2. Обоснование выбора объектов исследования и их характеристика.....	44
3.3. Показатели качества и методы их исследования.....	44
3.4. Результаты эксперимента и их обсуждение.....	46
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ.....	53
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	55

ВВЕДЕНИЕ

В условиях современного экологического дисбаланса кумысу придает важное значение из всех видов молочных продуктов. Кумыс напиток из кобыльего молока. Кумыс считается национальным напитком тюрских народов. По-видимому, это обстоятельство мешало в свое время его распространению среди русского населения, поскольку религиозные предрассудки не позволяли перенимать что-нибудь у инаковерующих.

На основании исторических источников можно предложить, что именно скифы впервые начали употреблять кумыс и передали сведения о нем другим кочевым народам.

Добавление закваски в кобылье молоко превращает его в «живой» кисломолочный продукт, характеризующийся лечебно-диетическими свойствами, кумыс-напиток здоровья и долголетия.

Кумыс издавна применяли в народной медицине как лечебное средство при заболеваниях легких и как общеукрепляющее – при тяжелых хронических болезнях. Его рекомендуют при кашле, лихорадке, заболевании суставов, цинге, туберкулезе, малокровии, расстройствах пищеварения.

Молочные продукты, как наиболее доступный продукт, дают человеку необходимое количество жизненных компонентов по сравнению с другими традиционными продуктами.

Целью выпускной квалификационной работы является товароведная оценка качества кумыса, реализуемого на рынке Челябинской области.

Поставленная цель предопределила задачи выпускной квалификационной работы.

1. Оценить состояние производства кумыса и тенденции его развития.
2. Рассмотреть классификацию кумысов.
3. Изучить факторы качества кумыса и определить требования к качеству кумыса.

4. Рассмотреть производства кумыса на примере предприятия « ИП ШАИМОВ ЭДГАР ЖАНАХИТДИНОВИЧ» магазин «Меркурий».

5. Провести анализ ассортимента реализуемой продукции в магазине «Меркурий».

6. Провести товароведную оценку качества кумысов, реализуемых на рынке Челябинской области.

Употребление низкокачественного продукта наносит вред здоровью человека. В связи с этим необходимо провести экспертизу качества кумыса по основным показателям качества.

1. ЛИТЕРАТУРНАЯ ЧАСТЬ

1.1. СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КУМЫСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ

Кумыс – кисломолочный продукт смешанного брожения, приготовляемый из кобыльего молока.

Производство и реализация кумыса в России в 2018 году составило в натуральном выражении 128 597 тонн. в стоимостном выражении в 2018 году объем рынка кумыса в России составил 3 674 926,7 тыс рублей., что на 14% больше, чем в 2017 году.

Наибольшую долю на рынке продукции из кобыльего молока в России занимает кумысный напиток; в 2018 году на долю данной продукции приходилось 55% от всего объема рынка в России. Наименьшую долю рынка в натуральном выражении занимает натуральный кумыс – 45% в 2018.

Центральный федеральный округ в 2018 году занимал лидирующую позицию по производству кумыса.

По статистическим данным, кумыс из Казахстана является популярным у потребителей. Поставка этого продукта по внешнеторговым контрактам из Казахстана за 2018 год составила 117 892,5 тонн, что превышает значение 2017 г., (импорт в 2017 году составил 95 760,5 тонн). Отметим тот, факт, что поставка импортной продукции значительно сократилась после введения санкции, в 2015 году большинство поставок из стран евросоюза сошли на нет.

Экспортирование кумыса в 2018 году осуществлялось с основным в страны СНГ, а также в Объединенные Арабские Эмираты, Норвегию и Гонконг (Китай).

Реализация кумыса производится в большей степени через супермаркеты (около 47%), а так же в системе дискаунтеров / минимаркетов (34%).

Реализация кумыса на рынках России характеризуется следующими признаками:

1. Потребители отдают предпочтение более дешевой продукции (например, кумысному напитку)

2. В рамках повышения интереса к здоровому образу жизни возросло потребление эко-, органик-, био- продукции.

3. Получают распространение новые способы реализации продукции (например, продажа кумыса непосредственно на территории фермы).

На рисунке 1 представлена динамика производства кумыса в Российской Федерации.

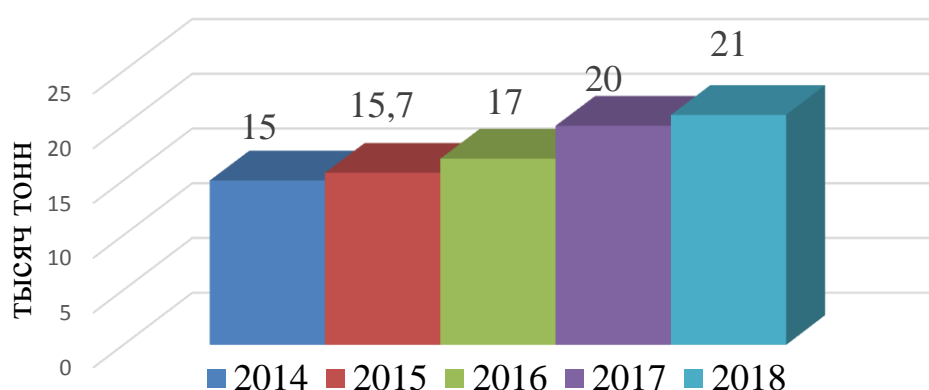


Рисунок 1 – Динамика увеличения производства кумыса в РФ

Проанализируем производства кумыса на ведущих предприятиях молочной отрасли.

Например, ООО «Дизар» (г. Уфа) специализируется на производстве и реализации кумыса натурального, как традиционного натурального напитка.

Молочная компания «ЭкоПродукт» (г. Баймак), является единственным российским производителем и поставщиком сублимированной молочной продукции из кобыльего молока и кумыса. Предприятие работает в республике Башкортостан с 2018 года и в ассортименте производителя выделяют следующие продуктовые позиции: молоко кобылье

сублимированное (ГОСТ Р 52975-2008); кумыс башкирский сублимированный (ГОСТ Р 52974-2008). Продукция фирмы расфасована в специальные упаковки.

АО «Уфимский конный завод №119» предлагает для реализации кумыс башкирский традиционный с массой долей жира не менее 1%, изготовлено из натурального кобыльего молока с применением кумысной закваски Кумыс.

Кумыс получил название «эликсир бодрости и долголетия», за счет нормализации обмена веществ в организме человека, повышению иммунитета, а также за счет выполнения функции кроветворения. На кумысе уже через неделю чувствуешь себя бодрым, здоровым, легко дышишь, лицо приобретает хороший цвет.

1.2 КЛАССИФИКАЦИЯ КУМЫСА

Общесоюзный стандарт (ОСТ № 3719 28/Х – 1931 г), утвержденный Всесоюзным комитетом по стандартизации при Госплане СССР и Отраслевой стандарт СССР (ОСТ 46 – 69 – 77), утвержденный Министерством сельского хозяйства СССР от 21 декабря 1977 г. на кумыс из кобыльего молока к натуральным, а кумыс из молока коров и других животных – к искусственным кумысам [].

Качественные и органолептические свойства кумыса из кобыльего и коровьего молока зависят от состава исходного материала. Существует отличие кобыльего молока от коровьего определяют его белковые и углеводные части. По соотношению этих компонентов кобылье молоко стоит ближе к женскому молоку.

Отношение казеина к альбумину в белке кобыльего молока составляет 1 : 1, а в коровьем молоке 7 : 1. Поэтому кобылье молоко называют альбуминовым, а молоко коровы, овцы и козы – казеиновым. Казеин кобыльего молока растворяется в воде легче коровьего, особенно хорошо он растворяется в желудочном соке человека, чего нельзя сказать про коровий

казеин. Кроме того, молочный сахар кобыльего молока легче подвергается брожению, чем сахар коровьего молока, поэтому при приготовлении кумыса предпочтение отдается кобыльему молоку.

Сорта и виды кумыса

Кумыс, в зависимости от крепости, то есть кислотности, зависящей от количества разложенного молочного сахара, подразделяются на три сорта
таблица 1.

Таблица 1 – Сорта кумыса по ГОСТу

Сорта кумыса	Кислотность по Тернеру	Количество молочной кислоты в 100 мл кумыса	Спирт в %
Слабый	60 – 80	0,540 – 0,720	До 1,0
Средний	81 – 105	0,730 – 0,945	1 – 1,75
Крепкий	106 – 120	0,954 – 1,080	1,75 – 2,5

В слабом кумысе (односуточный, спирт – 1 %) мало газообразований, пена при взбалтывании легко спадает. При отстаивании в напитке выделяются два слоя: верхний – водянистый и нижний – более плотный. По своей консистенции слабый кумыс напоминает кобылье молоко.

В среднем кумысе (двухсуточный, спирт – 1,75 %) образуется стойкая мелкая пенка. Данный вид кумыса не распадается на слои, поскольку уже имеется мелко дисперсная равномерная эмульсия казеина. На вкус – это кислый, острый напиток. По консистенции – жиже кобыльего молока.

Крепкий кумыс (трехсуточный, спирт – 2,5 %) еще более жидкий и кислый. В нем обильная, но менее стойкая пена, большое количество газообразований [12].

В продаже часто встречается кумысный напиток, приготовленный из коровьего молока, но при этом характеризуется такими же высокими питательными и вкусовыми качествами.

1.3. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА КУМЫСА

Качество кумыса зависит от соблюдения следующих требований (условий): качество сырья, используемого для приготовления продукта, технология производства продукта.

3. Штаммы заквасочных микроорганизмов для изготовления кумыса

Свежевыдоенное кобылье молоко заквашивается естественной закваской

Для получения качественного кумыса используют натуральное молоко от здоровых кобыл и коров, имеющее приятный, чистый, сладковатый вкус и запах, свойственный свежему молоку; цвет от белого до светло-кремового, без каких-либо цветных пятен и оттенков, консистенция однородная, без сгустков белка и комочков жира, без осадка, плотностью не ниже 1027 кг/м³. Не используют в производстве кумыса молозиво, в первые 7 дней после отела и стародойное молоко за 10-15 дней перед запуском коровы. В молоке не должны присутствовать резко выраженные кормовые привкусы, особенно чеснока, лука, полыни, которые сохраняют свои свойства и во время технологической обработки. Не допускается принимать в переработку молоко со стойким запахом химикатов и нефтепродуктов, с добавлением нейтрализующих веществ, с остаточным содержанием химических средств защиты растений и животных. Молоко в этом случае имеет затхлый привкус, тягучую консистенцию, что свидетельствует о наличии посторонней и гнилостной микрофлоры в большом количестве [8].

Соответствие молока стандартным физико-химическим показателям определяют в результате анализа поступившего молока на содержание массовой доли жира, титруемой кислотности, плотности и, при необходимости, СОМО (по массовой доле жира и плотности). При приемке проводят контроль молока на санитарно-микробиологическое состояние

проверкой 1 раз в декаду на механическую загрязненность, педунтазной или резазуриновой пробами на бактериальную обсемененность.

Не принимается также молоко коров, больных маститом. В таком сырье содержится большое количество стафилококков, которые могут вызвать пищевое отравление молочными продуктами и быть причиной опасных заболеваний [8].

Производство кумыса в промышленных условиях предполагает использование специальных заквасок, в основе которых содержатся чистые молочнокислые бактерии. Использование в производстве чистых культур, с проверенными биохимическими свойствами отражается на качестве конечного продукта и повышает эффективность его производства.

Химический состав кумыса достаточно сложный. В нем сочетаются исходные микроэлементы кобыльего молока, а также микроорганизмы закваски. Химический состав кобыльего молока представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Химический состав кобыльего и коровьего молока (%)

Составные части молока	Кобылье молоко	Коровье молоко
Сухой остаток	10,7	13,0
Вода	87,0	87,0
Общий белок	2,05	3,3
Казеин	1,2	2,4
Альбумин и глобулин	0,35	0,3
Азотистые вещества	0,57	0,1
Лактоза	6,4	4,7
Жир	1,8	3,9
Зола	0,33	0,69
Кислотность	6,5	17,0
Плотность при t от 20 С до 4 С	1032	1029

Для кумыса характерна следующая особенность: на всем протяжении его созревания уровень белка в напитке остается неизменным. При этом белки кумыса представляют собой многокомпонентную систему.

В процессе протеолиза, происходящего при созревании кумыса, образуются пептиды и накапливаются свободные аминокислоты. В химическом составе кумыса выделяют большое количество аминокислот, таких как лизина, триптофана, метионина, что наделяет кумыс целебными свойствами (кумыс назначают лицам, страдающим нехваткой аминокислот).

Действие на организм многосторонне. Этот напиток имеет приятный вкус, возбуждает аппетит, легко усваивается, улучшает пищеварение и усвоение пищевых веществ, стимулирует окислительно-восстановительные процессы в организме, эритропоэз и гемоглабинообразование, повышает обмен веществ, оказывает антибиотическое действие, особенно на гнилостные микробы, кишечную палочку и золотистый стафилококк. Последнее свойство кумыса обусловлено накоплением в ней специфических продуктов жизнедеятельности бактерий и дрожжей, образующихся в процессе молочнокислого и спиртового брожения. Благодаря высоким питательным и лечебным свойствам он применяется при лечении некоторых легочных заболеваний (особенно туберкулеза), а также заболеваний сердечно-сосудистой системы и пищеварительного тракта.[52]

Влияние кумыса на нервную систему связано с наличием в нем спирта, молочной кислоты, углекислого газа. После приема этого напитка у человека вначале появляется некоторое возбуждение, чувство легкого опьянения, которое примерно через 1 – 2 часа сменяется сонливостью. Легкое кумысное опьянение обычно не вызывает тошноты, рвоты и т. п. если наступает сон, то после него больной просыпается с ощущением бодрости.

Благодаря положительному влиянию на состав крови, кроветворение, в частности на увеличение содержания красных и белых кровяных телец, кумыс рекомендуется при анемии (малокровии) различного генеза (происхождение). Очень полезен желездефицитных анемиях.

При приеме кумыса увеличивается нагрузка на сердечно-сосудистую систему. Так, непосредственно после кумысолечения пульс учащается, артериальное давление повышается.

Установлено что кумыс сокогонное действие на железы пищеварительного тракта, причем более сильное, чем коровье или кобылье молоко.

Кумыс улучшает моторную функцию желудка, то есть способствует более своевременному поступлению его содержимого в кишки. Имеющаяся в кумысе молочная кислота улучшает усвоение составных частей пищевых продуктов (белков, жиров, различных сахаров).[52]

В казахской народной медицине кумыс издавна с успехом применяется при запоре и поносе: слабый кумыс оказывает послабляющее действие, крепкий – закрепляющее.

Также за счет большого содержания аминокислот в напитке, кумыс полезен лицам с нарушенным процессом обмена, лицам, больным туберкулезом. В результате химических процессов, происходящих в период брожения кумыса, из аминокислот синтезируются белки структурные, ферменты, гормоны, антитела, и другие соединения [5].

В кобыльем молоке много альбумина, который при сбраживании выпадает в виде очень мелких нежных хлопьев. Белки кобыльего молока при созревании кумыса расщепляются на более простые пептоны и альбумозы.

Жир состоит из глицерина и жирных кислот. Он богат ненасыщенными кислотами – линоленовой, арахионовою, олеиновой и др.

Жир кобыльего молока находится в более мелкой взвеси, поэтому лучше усваивается организмом, чем жир коровьего молока.

Кумыс содержит все водорастворимые витамины, в том числе аскорбиновую, фолиевую и пантотеновую кислоты. Кумыс, приготовленный из коровьего молока, по вкусу, содержанию питательных веществ и физиологическому действию на организм значительно уступает кумысу из кобыльего молока [51].

В результате проводимых исследований установлено, что общее количество азота свободных аминокислот в исходном кобыльем молоке равняется в среднем 0,0082 %, что составляет 2,4 % общего азота кобыльего молока. В процессе созревания кумыса содержания аминного азота аминокислот резко увеличивается

Таблица 3 – Содержание свободных аминокислот в кобыльем молоке и молоке + закваска (в мг %)

Аминокислота	Молоко кобылиц 7 °T M±	Молоко закваска 60 ° T M±	Стадии Слабый кумыс 80 °T M±
Цистеин + цистин	Следы	1,7±0,2	1,9±0,2
Лизин + аспарагин	8,5±1,3	9,0±0,9	9,4±0,9
Гистидин	Следы	2,7±0,7	4,6±0,8
Аргинин	Следы	4,8±0,4	9,7±0,7
Глютамин	6,9±0,7	11,4±0,7	11,9±0,8
Серин	-	1,7±0,3	2,9±0,6
Аспарагиновая к-та	11,2±1,0	11,4±0,7	11,9±0,8
Глицин	4,1±0,3	3,6±0,9	3,2±0,2
Треонин	2,8±0,6	4,7±1,1	4,9±1,0
Глютаминовая к-та	12,6±0,9	11,4±1,0	12,7±0,9

Окончание таблицы 3

Аминокислота	Молоко кобылиц 7 °Т M±	Молоко закваска 60 ° Т M±	Стадии Слабый кумыс 80 °Т M±
Аланин	1,8±0,2	7,8±0,3	7,9±0,5
Пролин	Следы	2,9±0,2	5,8±0,3
Тирозин	-	2,2±0,3	3,6±0,5
Триптофан	-	2,3±0,3	4,1±0,7
Метионин + валин	Следы	2,5±0,4	3,6±0,4
Финилаланин	-	Следы	3,2±0,3
Изолейцин +лейцин	2,3±0,2	3,2±0,6	4,1±0,3

Витамины кумыса

Составной частью кумыса являются витамины. Содержание витаминов как естественное (изначально присутствующее в кобыльем молоке), так и синтезированное, формирование которых происходит под воздействием кумысных микроорганизмов. В процессе созревания кумыса происходит и изменение содержания витаминов, что отражено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание витаминов в кумысе

Витамины	Содержание , мкг/л	
	В молоке	В кумысе
Тиамин (В ₁)	390,2	203,4
Рибофлавин (В ₂)	373,0	375,0
Витами В ₁₂	2,5	2,1
Пантотеновая кислота	1540,0	2010,0
Фолиевая кислота	263,0	265,0
Биотин	10,2	1,2

Характерная особенность кумыса из коровьего молока заключается в том, что в данном продукте витамина С содержится меньше, чем в кумысе из кобыльего молока.

Биохимические и химические изменения продукта.

Испытание кумыса из коровьего молока показали, что это новый вид продукта является приятным молочным напитком, и, хотя он уступает кумысу из кобыльего молока, все же сохраняет многие его целебные и полезные свойства. Кумыс из коровьего молока оказывает выраженное желчегонное действие, повышает активность секреции желудочного сока и увеличивает диурез [52].

Основным фактором качества является соблюдение технологии производства.

В процессе хранения кумыса необходимо соблюдать температурный режим с целью сохранения его вкусовых качеств и питательных веществ.

Оптимальная температура для хранения кумыса – 2 – 4 °С.

Немаловажное значение имеет и упаковка готового продукта, перевозка, товарная обработка и реализация. На промышленных предприятиях кумыс расфасовывают в стандартные бутылки по 0,25, 0,5 л, 1 л, в тетрапаки. Каждая единица расфасовки должна иметь этикетку, бандероль с указанием

наименования предприятия и его подчиненности, наименование продукта, массы нетто, даты выпуска, цены, номера стандарта.

Каждая партия кумыса должна быть замаркирована предприятием-изготовителем с указанием на ярлыках или упаковке температуры и окончания срока хранения.

Основными условиями, соблюдение которых обеспечивает надлежащее хранение, являются: определенная температура и относительная влажность воздуха, соответствующие освещению и вентиляция; соблюдение товарного соседства; закрепление постоянных мест за товаром; обеспечение материальной ответственности; выполнение санитарно-гигиенических мероприятий предупреждающих убыль и порчу товаров.

Хранить кумыс необходимо при температуре не выше 8 °С. Сроки хранения и реализации до 30 сут (без охлаждения не реализуют). На упаковке кумыса проставляют число или день конечного срока реализации, а не его выработки.

1.4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КУМЫСА

Органолептические показатели

По органолептическим характеристикам кумыс должен соответствовать следующим критериям (таблица 5).

Таблица 5 – Органолептическая характеристика кумыса

Наименование показателя	Характеристика кумыса
Внешний вид	Непрозрачная жидкость.
Вкус и запах	Чистый кисломолочный,слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус.

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика кумыса
Консистенция	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира.
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Физико-химические показатели

По физико-химическим показателем кумыс должен соответствовать требованиям, отраженным в таблице 6.

Таблица 6–Физико-химические показатели кумыса.

Наименование показателя	Норма для кумыса
Кислотность, °Т, не более	80
Массовая доля жира, %, не менее	1,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2

Полученные данные о составе и физико-химических свойствах кобыльего молока и кумыса представляют практический интерес, например, при разработке промышленной технологии приготовления и хранения кумыса, использования кобыльего молока для искусственного кормления детей, изучения механизма действия при лечении и питании человека. Изучение биохимического состава этих продуктов следует продолжить [3].

Показатели безопасности (Таблица 7)

Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности – не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/см³, дрожжей – не менее $1 \cdot 10^5$ КОЕ/см³. Допускаются следы этилового спирта. Фосфатаза в кумысе не допускается [3].

Таблица 7 –Показатели безопасности кумыса

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные элементы:	
Свинец	0,1
Мышьяк	0,05
Кадмий	0,03
Ртуть	0,005
Микотоксины:	
Афлатоксин М1	0,0005
Пестициды:	
Гексахлорциклогексан (альфа-,бета-,гамма- изомеры)	0,05
Радионуклиды:	
Цезий -137	100
Стронций-90	25

Важным критерием безопасности кумыса, также как и многих других молочных продуктов, является отсутствие в конечном продукте активной фосфатазы – фермента, который всегда присутствует в сыром молоке. Термическая обработка снижает активность фосфатазы, а пастеризация и стерилизация полностью инактивирует фосфатазу. Таким образом, наличие активной фосфатазы в молоке, подвергнутом термической обработке, свидетельствует либо о недостаточном прогреве, либо о разбавлении продукта сырым молоком. Кумыс, как и все молочные продукты, подлежит обязательному контролю на содержание химических контаминантов (тяжелых металлов, антибиотиков и др.) [15].

При несоблюдении санитарно-гигиенического и технологического режимов кумыс может быть загрязнен бактериями брогенес, что вызывает его вспучивание. Перекисший кумыс, а также преждевременное окончание

спиртового брожения в продукте приводят к тому, что в напитке отделяется сыворотка.

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Сведения об участии ИП Шаимов Эдгар Жанахитдинович в государственных закупках в качестве поставщика по 44-ФЗ, 94-ФЗ и 223-ФЗ отсутствуют.

Юридический адрес: Челябинская область Аргаяшский район, село Кулуево, ул. Салавата Юлаева, дом 28.

Основным направлением деятельности магазина «Меркурий» является реализация через розничную торговую сеть.

Магазин работает в режиме с 8 - 21 часов, без выходных и праздничных дней и без перерыва на обед.

Численность работников магазина составляет 9 человек.

Площадь, занимаемая торговой организацией составляет 74,6 м², на площадь торгового зала приходится 50% от общей площади. Загрузка площадей рациональная.

Сотрудники организации распределены с учетом выполняемых ими функций в пропорциональном соотношении:

- а) управленческий персонал (генеральный директор, бухгалтер, ст. продавец) – 3 чел.
- б) основной (торгово-оперативный) персонал (работники, занятые обслуживанием покупателей в торговом зале – организатор снабжения, продавцы, кассиры) – 3 чел.
- в) вспомогательный персонал – водитель, грузчик, уборщица.

Одним из основных элементов управления организации является рационально сформированная организационная структура. С помощью правильно разработанной организационной структуры производится разделение труда между сотрудниками и подразделениями организации, а также разрабатываются и реализуются управленческие решения.

Организационная структура представляет собой совокупность управленческих звеньев, расположенных в строгой соподчиненности и обеспечивающих взаимосвязь между управляющей и управляемой системами.

Внутренним выражением организационной структуры управления является состав, соотношение, расположение и взаимосвязь отдельных подсистем организации. Она направлена прежде всего на установление четких взаимосвязей между отдельными подразделениями организации, распределение между ними прав и ответственности.

В структуре управления организацией выделяются следующие элементы:

- звенья (отделы),
- уровни (ступени) управления и связи - горизонтальные и вертикальные.

Звенья управления представлены структурными подразделениями, а также специалистами, на которые возложены обязанности по выполнению функций управления.

Взаимодействие между звеньями управления обеспечивается наличием горизонтальных или вертикальных связей. Как показывает современная практика работы хозяйствующих субъектов, наиболее распространенными являются горизонтальные связи между звеньями управления.

Уровни управления представляют собой совокупность звеньев управления, находящихся на определенной ступени в системе управления организацией. Чаще всего ступени управления находятся в вертикальной взаимосвязи и подчиняются друг другу по иерархии.

Для организационных структур характерно большое многообразие, но принципиальное различие между типами организационных структур происходит по размерам хозяйствующего субъекта, уровня специализации предприятия (организации), финансово-экономическая самостоятельность, система централизованного (децентрализованного) управления.

С учетом представленных характеристик организационных структур, структура управления в магазине «Меркурий» наглядно отражена на рисунке 2.

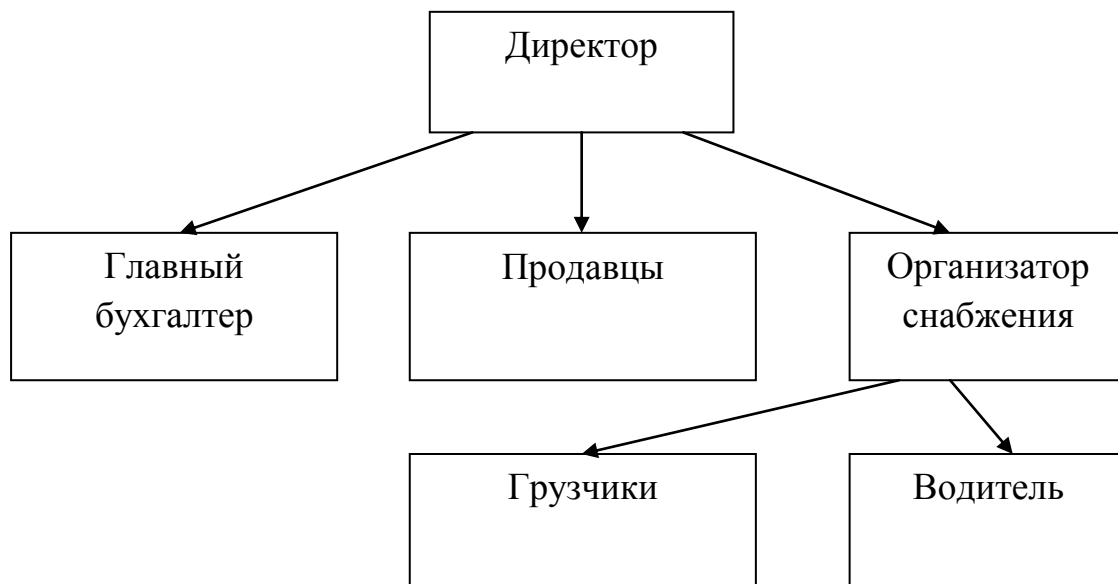


Рисунок 2 – Организационная структура управления магазина «Меркурий»

В системе управления магазином «Меркурий» используется линейная двухступенчатая организационная структура.

На первой ступени (уровне) расположен директор магазина (он же собственник данной структуры), в непосредственном подчинении у которого находится главный бухгалтер, торговые работники и специалист по снабжению.

На второй ступени находятся рабочие данной организации (грузчики, водитель).

В соответствии с требованиями САНПИНа магазин оборудован так, что может осуществлять розничную торговлю продовольственными и непродовольственными товарными позициями.

Общая площадь магазина 74,6 кв.м., из них торговый зал занимает 45,2 кв.м. На площадке торгового зала размещено торговое оборудование,

используемое для выкладки товарных позиций, демонстрации товара, а также торговое оборудование, предназначенное для проведения денежных расчетов с покупателями.

Освещение совмещенное: три окна и потолочные люминесцентные лампы (9 шт.), зал оснащен вентиляцией (верхние зарешеченные воздуховоды).

В составе рабочего торгового оборудования выделяют торговые холодильные установки, тара- оборудование, торговая мебель. Рациональное размещение товаров на торговом оборудовании позволяет эффективно использовать площадь выкладки и обеспечивать удобство для выбора товара покупателями.

Торговая площадь магазина «Меркурий» поделены на 4 зоны, различающиеся объемом товарооборота на 1 м². Наибольшее размещение реализуемых товарных ценностей (порядка 40 %) приходится на зону, примыкающую к передней фасадной стене магазина.

Размещение товарных ценностей зависит от ассортимента реализуемых товарных ценностей. Товары повышенного спроса размещают в местах с повышенным потоком потребителей.

В целях рекламы реализуемых товарных ценностей в магазине используется специализированное торговое оборудование: горки пристенные из 4 и 8 секционных позиций, демонстрационная витрина для кондитерских изделий с определенным температурным режимом.

Так, как в ассортименте магазина присутствуют продукты с определенным сроком хранения, то размещение данных товарных ценностей производится в следующих видах торгового оборудования:

Предприятие специализируется на розничной продаже продуктов питания и напитков алкогольных и безалкогольных. Магазин «Меркурий» это универсальный, продуктовый магазин. В ассортименте предприятия имеются следующие виды товаров:

- колбасные изделия;

- хлебобулочные изделия;
- молочные и кисломолочные товары;
- табачные изделия;
- алкогольные и безалкогольные напитки;
- фрукты и овощи;
- макаронные изделия;
- крупы, каши;
- консервированные товары;
- шоколадные изделия.

Основные работники (продавцы) осуществляют расстановку и пополнение товара на стеллажах, оказывают консультационную помощь покупателям при выборе товара, организуют стимулирование продаж определенных видов товар, принимают и размещают товар, производят наклейку ценников на товар, проводят инвентаризацию, осуществляют контроль за сроками реализации товарных ценностей. Численность основных работников в организации составляет 3 человека.

Торговая деятельность предприятия представляет собой вид предпринимательской деятельности, направленный на удовлетворение покупательского спроса путем реализации товаров потребительского назначения, а именно продуктов питания.

Основными целями предприятия является:

- добиться более высокого качества своего товара;
- повысить прибыльность на предприятие;
- иметь высокий уровень обслуживания покупателей, грамотное консультирование продавцов;

Магазин «Меркурий» расположен удачно, т.к. он находится вблизи жилых домов и у магазина имеются постоянные покупатели, проживающие в близлежащих домах. Рядом с магазином имеется два других магазина, но они никак не отражаются на работе предприятия, в основном контингент

магазина – это люди, живущие в районе магазина и мимо проходящие люди. Магазин работает с 8:00 до 21:00 основной поток покупателей начинается с 10:00 до 12:00 и с 17:00 до 20:00 в остальное время большого потока покупателей не наблюдается.

2.2.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Характер и структура операций по продаже товаров зависят в первую очередь от ассортимента реализуемых товаров и способов их продажи.

Основными формами реализации товарных ценностей в розничной торговле являются: самообслуживание; реализация (обслуживание) через прилавков; по образцам; с открытой выкладкой; по предварительным заказам.

Реализация товарных ценностей в магазине «Меркурий» производится как в форме самообслуживания, так и в форме реализации через прилавков. Реализуя данные формы продаж на практике, работник торговой организации должны выполнять следующие операции:

- определить намерения покупателя приобрести те или иные товарные ценности;
- предложить товарные ценности;
- проконсультировать покупателя по товарным позициям и помочь ему в выборе;
- предложить сопутствующие товары и новые образцы;
- осуществить технологические операции, сопровождающие реализацию товарных ценностей: взвешивании, нарезка товарных ценностей;
- произвести расчет с покупателем за приобретенные товарные ценности;
- упаковать товар и произвести его выдачу.

Технологические процессы, осуществляемые на предприятии

Важное значение имеет торговый и технологический процесс в торговле. Технологический процесс включает в себя такие операции, как:

приемка товара по количеству и качеству, хранение, упаковка и упаковка товара, перемещение и показ в зоне продаж магазинов и др.

Специфическая особенность организации деятельности в торговом предприятии состоит в том, что осуществляется процесс движения товаров из сферы производства в сферу потребления, а так же происходит смена форм стоимости. Исходя из сказанного – в торговле необходима грамотная организация как торгового, так и технологического процесса.

Организация приемки товаров по количеству и качеству

Цель: Исключить ошибки при приёмке товара с РЦ и от внешних поставщиков, обеспечить полную сохранность товара во время приёмки

Результат: Товар, принятый с РЦ и от поставщиков без нарушения правил приёмки и сохранности, правильно оформленная документация.

Алгоритм приёмки делится на два типа:

– от стороннего поставщика – Количественные сопроводительные документы - ТН, ТТН, счет фактура, маршрутный лист, лист передачи товара, накладная на возврат;

– сопроводительные документы, подтверждающие качество – сертификат – декларация соответствия, ветеринарные документы, свидетельство о гос. Регистрации, карантинный сертификат;

– от распределительного центра - Количественные сопроводительные документы - ТН, ТТН, С-Ф, маршрутный лист, лист передачи товара, накладная на возврат;

– сопроводительные документы, подтверждающие качество – сертификат, декларация соответствия, ветеринарные документы, свидетельство о гос. Регистрации, карантинный сертификат.

Оформления и передачи документов.

Магазин: Оформление документов – акт приема передачи – подпись с расшифровкой ФИО приёмщика круглая печать магазина на АКТЕ– ТТН/ТН –Штамп на ТТН/ТН с указанием номера и даты Акта, подпись с расшифровкой и ФИО приёмщика, круглая печать магазина – передача документов – один

экземпляр акта, один экземпляр ТТН/ТН составляем реестр в Архив, по подакцизным товарам в магазине должно оставаться два экземпляра ТТН;

Поставщик: Оформление документов – акт приема передачи – подпись с расшифровкой ФИО водителя – экспедитора– ТТН/ТН – подпись с расшифровкой ФИО водителя – экспедитора, печать поставщика – передача документов – экземпляр акта приема – передачи товара, экземпляр ТТН/ТН

Документы поступлений необходимо закрывать в программе в день прихода товара.

Алгоритм приёмки товара с «распределительного центра» РЦ.

1. Необходимо проверить документы на поставку и убедиться, что товар предназначен именно для вашего магазина.

2. Обязательно сверить номер пломбы с номером указанным, в сопроводительном листе. В случае несовпадения данных позвонить в СБ РЦ (диспетчерам) и действовать согласно инструкции. Принимать машину только после получения письменного подтверждения.

3. Проверить данные температурного датчика в кабине водителя, записать данные в маршрутный лист сделать фото.

4. Сфотографировать номер машины.

5. Вскрыть кузов машины и сделать фото паллет с товаром так, чтобы было видно пол и стены кузова.

6. Измерить внутри-плодным термометром (щупом) температуру товаров, которые требуют особых температурных условий при перевозке (охлажденная курица, ФРОВ). Если температура не соответствует требуемой – щуп необходимо сфотографировать вместе с товаром так, чтобы была видна температура.

7. Записать температуру на ТТН расписаться тому, кто принимал и водителю.

8. Приступить к выкатыванию паллет, делая фотографии всех сторон паллет.

9. Если температурный режим соответствует норме, указанное на маркировке от производителя, а показатели качества продукции не соответствуют, т.е. Имеет место производственный или скрытый дефект, то претензии, с указанием температурного режима (условия доставки), в виде установленных актов по направлению фрукты-овощи (далее ФРОВ), охлажденная продукция (далее ФРЕШ), сухой выставляются на сервис деск.

10. Претензии по качеству ФРОВ необходимо подавать своевременно: Дневные магазины в день поставки, ночные магазины до 12 часов дня.

11. Загрузить паллеты с предыдущей поставки, оформить и подписать документы поставки, передать их водителю, запломбировать машину.

12. Начинать принимать товар по количеству и качеству с оформлением (при необходимости) актов разногласий.

Работа с потерями.

Во избежание отрицательных результатов и потерь необходимо:

1. Регулярно проводить выборочные инвентаризации товаров.
2. Надежно и точно контролировать поставки.
3. Требовать абсолютного контроля продавцов – кассиров за покупками всех покупателей.
4. Напоминать продавцам-кассирам о правилах работы на кассовых аппаратах.
5. Контролировать частные покупки сотрудников магазина.
6. Контролировать сумки работников магазина, временных работников, входящих в магазин и выходящих из него.
7. Контролировать работу сотрудников охраны.
8. Сообщать в сб и спв об всех, без исключения, попытках совершения краж.
9. Подробно регистрировать потери в акте списания.

10. Обеспечивать закрытие на ключ дверей на склад и в помещение для хранения алкогольной и табачной продукции.

11. Контролировать денежные средства магазина.

Потери денежных средств и товарно-материальных ценностей и способы их предотвращения.

Одной из самых важных проблем при работе магазина является вопрос о сохранности и предотвращении потерь ТМЦ .

Виды потерь:

1. Известные.

2. Неизвестные.

2.3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Охрана труда – система, состоящая из социально-экономических, организационно-технических, санитарно-гигиенических, лечебно-профилактических и иные мероприятия, направленные на сохранение жизни и здоровья работников .

Раздел 10; глава 33 Трудового Кодекса Российской Федерации «Общие положения» определяет основные понятия в области охраны труда.

Обязательные нормативные государственные требования охраны труда предусмотрены в Трудовом Кодексе Российской Федерации глава 34; статья 211.

Руководство обеспечивает следующие условия охраны труда:

- 1) безопасность при осуществлении технологических процессов
- 2) техническую исправность средств индивидуальной защиты
- 3) соответствующие требования охраны труда на рабочем месте
- 4) режим труда и отдыха
- 5) инструктаж по охране труда, пожарной безопасности
- 6) соответствующее обучение для определенных должностей

7) медицинский осмотр и обязательства медицинского освидетельствования

8) социальное страхование (социальный пакет)

А так же иных условий соответствующих настоящему Кодексу. (ТКРФ; раздел 9; гл.34; ст. 212). Обязанности работника, касающиеся выполнение условий охраны труда регламентируются законом. (ТКРФ; раздел 9; гл.32; ст. 214).

Начальным этапом является заключение трудового договора (ТКРФ; раздел 3). Форма трудового договора оформляется в письменной или не письменной форме, в зависимости от сложившихся ситуаций и других положений и особенностей. (ТКРФ; раздел 3; гл.11 ст.67).

При устройстве сотрудника на должность, требующую специальных знаний или специальной подготовки – работодателю предоставляются: документ об образовании, квалификации или документ, утверждающий наличие специальной подготовки.

Для сотрудников складского помещения, занятых на погрузочно-разгрузочных работах, а также сотрудникам, работающим в необогреваемых помещениях (холодильные камеры) предоставляются специальные перерывы, которые включены в рабочее время. (ТКРФ; раздел 5; гл.18; ст. 109).

Непрерывный еженедельный отдых должен составлять не менее 42 часов. (ТКРФ; раздел 5; гл.18; ст. 110). Воскресенье – общий выходной день. Вторым выходным днем, в случае технических условий или особенностей режима рабочего времени, определяется на основе коллективного договора или трудового распорядка. Сотрудники пятидневного распорядка имеют 2 выходных, шестидневного распорядка – 1 выходной день. (ТКРФ; раздел 5; гл.18; ст. 111). Нерабочие праздничные дни, а так же случаи надобности сотрудников на предприятии указаны в ТКРФ; раздел 5; гл.18; ст. 112–113.

По своей собственной инициативе сотрудники по истечению нормируемого срока должности в праве о своей собственной инициативе

потребовать у руководства тренинг на повышение квалификации, либо тренинга для смены нынешней должности в определенном направлении. Руководство выделяет сотруднику соответствующее место и время для обучения либо повышения квалификации. (ТКРФ; раздел 9; гл.31; ст. 196–197).

Лицо, находящееся в поисках работы, руководство (организация) имеет право заключить ученический договор на профессиональное обучение либо переобучение. (ТКРФ; раздел 9; гл.32; ст. 198). Срок, форма, действие и содержание ученического договора должны соответствовать настоящему Кодексу. (ТКРФ; раздел 9; гл.32; ст. 199 – 201).

Безопасность жизнедеятельности на предприятии торговли

Целью изучения безопасности жизнедеятельности на предприятиях торговли является формирование знаний и концепций законов и требований безопасности для этого необходимо ознакомиться с материально-технической базой и социально-экономическими функциями предприятия торговли.

Безопасность является основополагающим принципом, заключающийся в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром, услугой или процессом ущерба жизни

Для обеспечения безопасности работающих непосредственно вблизи токоведущих линий выполняются мероприятия:

- Для предотвращения ошибок или самопроизвольного включения аппаратуры идет отключение подачи тока к тем электроустановкам, которые находятся непосредственно рядом с местом ведения работ.

- Вывешивание специальных запрещающих опознавательных плакатов помимо этого временные ограждения будут препятствовать проходу на опасную территорию посторонним лицам;

- Накладывание заземления для отключения токоведущих частей только после проверки на отсутствие напряжения.

Для обеспечения безопасности при эксплуатации электроустановок используют различные средства и технические способы, так же сочетающиеся друг с другом защитные оболочки, защитные ограждения (временные или стационарные); безопасное расположение токоведущих частей; изоляция рабочего места; защитное отключение; предупредительная сигнализация; блокировка; знаки безопасности.

Так же применяют:

- изоляцию (ГОСТ 12.1.019 – 79): рабочую, дополнительную, двойную и усиленную;
- заземление ГОСТ 12.1.030 – 81 «ССБТ. Электробезопасность. Защитное заземление, зануление».

Территория и помещения офиса и складов обеспечены первичными средствами пожаротушением. Первичные средства пожаротушения содержатся в исправном состоянии, которое отмечается в специальных журналах. На территории расположены огнетушители, эксплуатируемые до истечения ими срока годности, для огнетушителей порошкового типа это 5 лет. Возле каждого огнетушителя размещена инструкция по его эксплуатации. Введется журнал пожарной безопасности.

Очистка воздушных масс приводится в действие механическим побуждением, с помощью приточных вентиляторов, промышленных фильтров и диффузоров распределения воздушных потоков (вентиляционных отверстий с управляемыми решётками). Отработанный воздух выводится через вытяжные системы вентиляции (зонты, короба, стояки, крышные вентиляторы).

Методические указания предназначены для применения органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы при осуществлении предупредительного и текущего санитарного надзора за вентиляцией состоянием воздушной среды и микроклиматом помещений Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений.

Контроль параметров воздушной среды осуществляется в воздухе рабочей зоны для сопоставления их со значениями, установленными ГОСТ 12.1.005-76 и «Санитарными нормами микроклимата производственных помещений» N 4088-86.

Место для курения оборудованное согласно законодательству с нормируемыми условиями. Места для курения соответствующе оснащены специальным знаком «Место для курения», пепельницей, освещением, информационной составляющей, а так же расположены в месте (на открытом воздухе). Так же соблюдены гигиенические нормы, касательно содержания воздуха и иных веществ в атмосфере на месте курения. (п. 14 Правил противопожарного режима в Российской Федерации, утв. Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 г. № 390).

Перевозка сырых и готовых пищевых продуктов допускается на специальном оборудованном транспорте, который содержится в надлежащем состоянии (промывка, дезинфицирование и использование только по назначению).

Перевозка строительных материалов, мусора, горючего и т. п. на транспорте, предназначенном для продуктов, не разрешается. Санитарный контроль за транспортом пищевых продуктов проводится путем периодического осмотра на автобазах, а также при доставке продуктов на предприятия общественного питания и торговли.

Кузов машины для транспортировки мяса, рыбы и других скоропортящихся продуктов внутри обит оцинкованным железом. Открытые бортовые машины обеспечиваются брезентами или простынями. На борту автомашин, предназначенных для перевозки продуктов, имеется маркировка «Продуктовая».

Наиболее соответствует гигиеническим требованиям (при транспортировке на большое расстояние) перевозка пищевых продуктов в автомашинах с закрытым кузовом, который лучше предохраняет продукты от атмосферных осадков, пыли и солнечного перегрева. Для отражения

солнечных лучей и уменьшения нагрева верхнюю часть кузова автомашин для перевозки скоропортящихся продуктов окрашивают в белый цвет.

Для транспортировки скоропортящихся продуктов используются автомашины с изотермическим кузовом, защищенным изолирующим материалом от проникновения тепла. Внутри таких кузовов оборудуются деревянные решетчатые или металлические плоские карманы, предназначенные для загрузки смеси льда с солью. Использование такой смеси способствует хорошему охлаждению внутри кузова и значительному улучшению условий транспортировки продуктов.

В автомашинах для транспортировки продуктов предусмотрены места для лиц, сопровождающих пищевые грузы, либо в кабине шофера, либо в задней части кузова.

Мероприятия по борьбе с потерями:

1. Ворота дебаркадера закрыты, ключи от ворот у ДМ и ЗДМ.
2. Выгрузка товара на дебаркадер только в присутствии ДМ и ЗДМ с ограниченным доступом персонала.
3. Запрет приёмки нескольких машин одновременно.
4. Приём товара по качеству и по количеству: проверка внутри-тарных вложений, проверка целостности упаковки, проверка срока реализации годности, наличие всех необходимых сопроводительных документов, современное выявление брака.
5. Контрольные проверки приемки товара по количеству со стороны ДМ, не менее 3-х раз в день. Сверка заявки с поставленным товаром, отказ от ошибочно заявленного или ошибочно поставленного товара.
6. Запрет экспедиторам входить в склады и торговый зал.
7. Своевременная проверка точности весов.
8. Организация процедуры обмена брака.
9. Незамедлительное размещение товаров требующих определенных условий хранения в холодильных камерах.
10. Соблюдения технологии оприходования товара.

11. Контрольные проверки оприходования товара со стороны ДМ, не менее 3 раз в день.

В подсобных помещениях:

1. Ключи от всех складских помещений у ДМ или ЗДМ.
2. Доступ персонала в складские помещения только в присутствии ДМ или ЗДМ.
3. Соблюдение правил эксплуатации оборудования.
4. Ежедневно в начале рабочего дня проверка состояния холодильного оборудования, в течении рабочего дня контроль за работой холодильного оборудования.
5. Ведение необходимых журналов по обслуживанию оборудования и хранению товаров.
6. Контроль за ротацией товаров в холодильных камерах со стороны ДМ.
7. Соблюдения режима перерывов персонала, контроль со стороны ДМ/ЗДМ.
8. Проверка помещений магазина на наличие «слабых» мест и возможностей хищения через окна, дыры, дери и иное.
9. Проведения инструктажа и правил работы с фасовочным оборудованием.
10. Контроль за деятельностью фасовщика со стороны ДМ/ЗДМ. Выборочная проверка соответствия веса и PLU на маркировке.
11. Запрет на доступ других сотрудников в фасовочный цех.
12. Вынос мусора только в присутствии ДМ и ЗДМ с проверкой содержимого.
13. Контроль за процессом сдачи макулатуры.
14. Ежедневная проверка раздевалок и столовой на наличие неоплаченного товара.
15. Выход и вход сотрудников в магазин только через служебный вход.
16. Ежедневная проверка сумок сотрудников при уходе.

В торговом зале:

1. Контроль за совершением покупок сотрудниками магазина.
2. Контроль за сотрудниками в торговом зале.
3. Контроль за правилами нанесения PLU на товар, с использованием этикет-пистолета.
4. Бережное отношение к товару при перемещении в торговом зале и при выкладке.
5. Строгое соблюдение выкладки согласно планограммам.
6. Своевременное размещение товаров в соответствующие условия хранения.
7. Контрольные закупки весового товара фасуемого непосредственно в торговом зале.
8. Запрет на наличие личных вещей и посторонних предметов на рабочем месте.
9. Размещение дорогого товара отдельно, в наиболее удобных местах для наблюдения.
10. Ежедневная проверка камер хранения на наличие товара в ячейках, подготовленного к выносу по сговору.
11. Контроль за покупательским возвратом – анализ причин возникновения.
12. Закрепление за сотрудниками магазина зон ответственности в торговом зале, за которые они несут ответственность (своевременная выкладка, отслеживание сроков годности, ротация товара, выявление бракованного товара).
13. Ежедневного листа качества.
14. Оплата товара сотрудниками магазина, допустившими просрочку этого товара в своей зоне ответственности.
15. Ведение журнала приёма передачи табачных изделий.
16. Выдача табачных изделий только ЗДМ/ДМ, оплата всей недостачи по табачным изделиям сотрудниками магазина, допустившими недостачу.

17. Ежедневное проведение инвентаризации по группе согласно графику, обязательное оформление результатов всех инвентаризаций в NQзоне расчетно-кассового узла:

18. Персоналу обслуживать родственников, друзей, знакомых.

19. Обязательная проверка кассирами денежных средств на детекторе банкнот.

20. Инструктаж кассиров по порядку действий в случае обнаружения фальшивых банкнот.

21. Запрет кассирам нахождения на рабочем месте личных вещей и посторонних предметов.

22. Работа сотрудников магазина на РКУ под своими паролями.

23. Обязательные ежедневные внезапные снятия кассиров не менее 3-х раз.

24. Контроль за ведением журнала проведения аннуляций со стороны ДМ/ЗДМ.

25. Контроль за аннуляцией чеков со стороны ДМ.

26. Правильность действий кассиров при возникновении аварийной ситуации на РКУ.

27. Своевременный возврат товаров в торговый зал от которого отказался покупатель.

28. Контроль со стороны ЗДМ за просмотром кассирами пробиваемой покупки на мониторе.

29. Контроль со стороны ЗДМ за выдачей чеков покупателю.

30. Проведение проверок кассиров на внимательность и честность – пронос через РКУ неоплаченного товара, изменение PLU, веса, вложения излишек денежных средств в размен.

Предпродажная подготовка и обеспечение сохранности товара.

Цели предпродажной подготовки:

1. Ознакомление с торговым предприятием и организацией торговли.

2. Безошибочно подготовить товар к продаже в объеме, необходимом для реализации в течении дня.

3. Обеспечить выкладку товара в соответствии с Положением о выкладке.

4. Обеспечить сохранность товара на всех этапах его движения через магазин.

5. Выявить некачественный товар и подготовить документы о его возврату Поставщику или списанию в брак.

Исполнители: Все сотрудники магазина.

Хранение – это этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.

Основные задачи при хранении:

1. Сохранить товар без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств.

2. Не допустить или затормозить нежелательные процессы (высыхание, брожение, плесневение, гниение, повреждение товара грызунами или насекомыми). Приводящие к снижению качества товара или их порче.

2.4. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

В магазине «Меркурий» реализуется (рисунок 3).

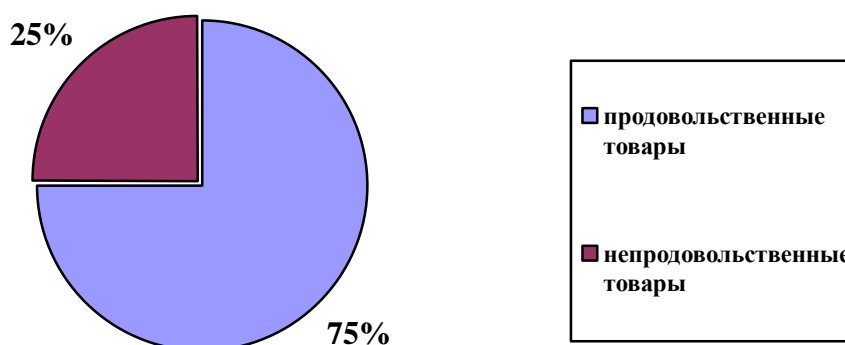


Рисунок 3 – Характеристика ассортимента товаров, реализуемых в магазине «Меркурий»

Из всего ассортимента, представленного в магазине, видно, что выделяют две основные и главные группы:

- продовольственные товары – 75 % от всего объема продукции;
- непродовольственные товары – 25 % от всего объема продукции

На территории России кумыс не относится к самым популярным кисломолочным продуктам. Поэтому в магазине «Меркурий» ассортимент кумысов представлен всего тремя производителями:

1. Семеновский племзавод, ЗАО производит «Кумыс» и «Кумысный напиток».
2. КФХ «Лола» производит «Кумыс» и «Кумысный напиток».
3. Ростовский завод плавленых сыров производит «Кумыс».

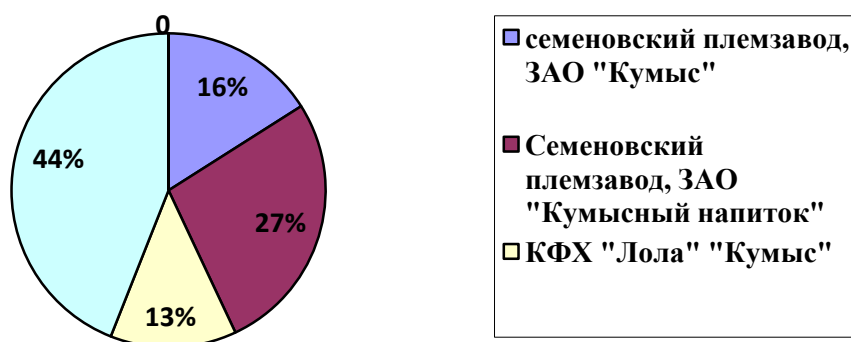


Рисунок – 4 Анализ «Кумыса» и «Кумысного напитка» в магазине меркурий

Важным критерием при выборе любой продукции и также кисломолочной продукции является их себестоимость. В магазине «Меркурий» цена кисломолочной продукции варьируется в зависимости от количества внутри содержимого упаковки и массы самого продукта (рисунок 5).

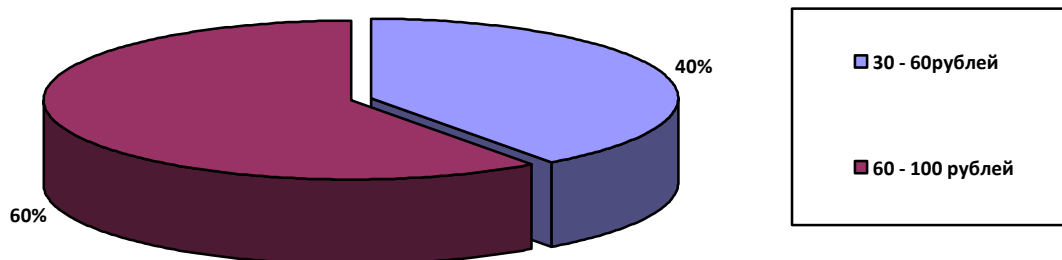


Рисунок 5 – Характеристика ассортимента кисломолочной продукции по ценовой категории, реализуемой в магазине «Меркурий»

Товарные потери

Пищевые продукты при хранении могут подвергаться порче под влиянием кислорода и солнечного света, недостаточной или чрезмерной влажности воздуха.

Однако основными причинами порчи являются микробиологические и биохимические факторы.

Понижение температуры является одним из самых распространенных и эффективных средств сохранения качества продукта. При понижении температуры замедляются естественные процессы в продуктах питания, понижается активность тканевых ферментов и жизнедеятельность микроорганизмов. Заморозка продуктов один из лучших способов для увеличения срока хранения.

Потери, образующиеся вследствие неправильных условий хранения и транспортирования, повреждения тары или небрежного обращения с товаром, к естественной убыли не относятся.

Улучшение материально-технической базы торговых предприятий, увеличение числа холодильных установок, повышение качества товаров, рост квалификации торговых работников – всё это создаёт условия для резкого снижения размеров естественной убыли товаров в торговле. Размеры естественной убыли товаров нормируются во всех звеньях торговли: в

розничной торговой сети, на складах и при автогужевых и железнодорожных перевозках.

Нормы естественной убыли продовольственных товаров для розничной торговой сети и складов розничных торгующих организаций установлены на стандартные по влажности товары и дифференцированы в зависимости от периода года (тёплый и холодный), наличия средств охлаждения (для тёплого периода), а для складов и от сроков хранения.

Потери товаров возникают в результате количественного уменьшения массы продукта или ухудшения качества такого продукта. Они делятся на нормируемые и ненормируемые.

Нормируемые потери – потери, образующиеся при физико-химических изменениях в товарах, приводящие к уменьшению их первоначальной массы.

Максимальная величина потерь регламентируется нормами естественной убыли, списываемая по специальному расчету, заверенная руководителем, только если имеется факт недостачи товара при инвентаризации и только в пределах норм, установленных и утвержденных в законодательстве порядках.

Ненормируемые потери – сверхнормативные потери естественной убыли. Подлежат оформлению, составленным комиссией, актами на бой, лом и порчу товара. Такие товары приходят в полную негодность и подлежат списанию. Акты, как и в случае с нормируемыми потерями, рассматривает руководитель предприятия. Потери взыскиваются с виновных лиц, но также могут быть списаны за счет предприятия при отсутствии вины работников предприятия.

На каждый вид товара, в зависимости от его специфики, заведен справочник, в котором находятся данные по нормируемым потерям конкретного товара в пределах норм естественной убыли.

3. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

3.1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЙ

Цель эксперимента: провести товароведную оценку качества кумысов, реализуемых на рынке Челябинской области.

Объект исследования: кумыс.

Предмет исследования: качество кумыса разных производителей, реализуемых на рынке Челябинской области.

Показатели и нормы, обеспечивающие безопасность продуктов, должны соответствовать требованиям, установленным нормативами, правовыми актами российской федерации.

Кумыс – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

Экспертиза качества кумыса будет проводиться по органолептическим характеристикам, по физико – химическим показателям. Так же в ходе эксперимента мы изучим особенности маркировки и упаковки образцов.

3.2. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ОБЪЕКТОВ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

В магазине «Меркурий» ассортимент кумысов представлен всего тремя производителями:

1. Семеновский племзавод, ЗАО
2. КФХ «Лола»
3. Ростовский завод плавленых сыров

Нами отобрано для экспертизы пять образцов:

1. Семеновский племзавод, ЗАО«Кумыс»

2. Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток»
3. КФХ «Лола» «Кумыс»
4. КФХ «Лола» «Кумысный напиток»
5. Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»

Выбор этих образцов обусловлен популярностью их среди покупателей. Данные образцы имеют сходные характеристики и одну ценовую категорию.

Организация кумысных ферм специфична в зависимости от зоны разведения лошадей и конкретных хозяйственных задач. Производители данных образцов закупают молоко у сезонных кумысных ферм. Сезонные фермы комплектуются в зонах табунного содержания лошадей, обычно сроком на 3 месяца, реже на 5 – 7 месяцев из кобыл мясных пород; количество доек в день не превышает 4. Кумыс в основном готовят на местных заквасках; по качеству он не однороден.

3.3. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И МЕТОДЫ ИХ ИССЛЕДОВАНИЯ

Кумыс изготавливают в соответствии с требованиями стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. По органолептическим характеристикам кумыс должен соответствовать требованиям таблицы 8.

Таблица 8 – Органолептические характеристики кумыса

Наименование показателя	Характеристика кумыса
Внешний вид	Непрозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов.

Окончание таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика кумыса
Вкус и запах	Допускается дрожжевой привкус
Консистенция	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе

По физико-химическим показателям кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 9.

Таблица 9 – Физико-химические показатели кумыса

Наименование показателя	Норма для кумыса
Кислотность, °Т, не более	80
Массовая доля жира, %, не менее	1,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,0

Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/см², дрожжей - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/см². Допускаются следы этилового спирта. Фосфатаза в кумысе, произведенном из пастеризованного кобыльего молока, не допускается. Показатели и нормы, обеспечивающие безопасность кумыса, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Требования к сырью. Для изготовления кумыса используют следующее сырье:

- молоко кобылье сырое по ГОСТ Р 52973;
- закваска, приготовленная на чистых культурах молочнокислых палочек: болгарской (*Lactobacillus bulgaricum* штамм Fn), ацидофильной (*Lactobacillus acidophilum* штамм ln) и дрожжей (*Saccharomices lactis* штамм Sk) в соответствии с требованиями к заквасочным микроорганизмам.

3.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТА И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ

Технохимический и микробиологический контроль являются основными средствами наблюдения за правильностью ведения технологических процессов молочного производства. Правильно организованной постоянный контроль производства обеспечивает выпуск продукции отвечающей действующим стандартам. Проверку качества продукции и соблюдения точности выполнения режимов осуществляет заводская лаборатория. Все операции по технохимическому и микробиологическому контролю осуществляет производственная лаборатория. Все сырье при поступлении на предприятие подвергается строгому контролю, согласно нормативно технической документации.

Технохимический контроль производства обеспечивает выпуск высококачественной и стандартной продукции благодаря его своевременному проведению аттестованной лабораторией на всех стадиях производства, начиная с момента поступления сырья. Причем максимальный промежуточный визуальный (органолептический) контроль по времени не превышает 10 минут.

Бактериологическая лаборатория производит производственный контроль по основным технологическим цехам для обследования биологического и санитарного состояния исходной воды, полуфабрикатов и готовой продукции, технологического оборудования, коммуникаций, фильтрующих материалов.

Рассмотрим полученные результаты. Органолептические характеристики кумыса пяти образцов приведены в таблице 10.

Таблица 10 – Органолептические характеристики кумыса

Продолжение таблицы 10

Наименование показателя	Норма	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс»	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток»	КФХ «Лола» «Кумыс»	КФХ «Лола» «Кумысный напиток»	Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»
Внешний вид	Непрозрачная жидкость	Непрозрачная жидкость	Непрозрачная жидкость	Непрозрачная жидкость	Непрозрачная жидкость	Непрозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус
Консистенция	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира

Окончание таблицы 10

Наименование показателя	Норма	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс»	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток»	КФХ «Лола» «Кумыс»	КФХ «Лола» «Кумысный напиток»	Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе

1. Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс». Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов, допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.

2. Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток» Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов, допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.

3. КФХ «Лола»«Кумыс» Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов, допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.

4. КФХ «Лола»«Кумысный напиток» Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов, допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.

5. Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс» Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов, допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет молочно-белый, равномерный по всей массе.

Таким образом все пять образцов соответствуют норме по органолептическим показателям. Внешний вид: непрозрачная жидкость; вкус и запах: чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус; консистенция: жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира; цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе.

По физико-химическим показателям кумыс рассмотрим в таблице 11.

Таблица 11 - Физико-химические показатели кумыса

Наименование показателя	Норма для кумыса	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс»	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток»	КФХ «Лола» «Кумыс»	КФХ «Лола» «Кумысный напиток»	Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»
Кислотность, °Т, не более	80	78	76	74	76	76

Окончание таблицы 11

Наименование показателя	Норма для кумыса	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс»	Семеновский племзавод, ЗАО «Кумысный напиток»	КФХ «Лола» «Кумыс»	КФХ «Лола» «Кумысный напиток»	Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»
Массовая доля жира, %, не менее	1	2	2	2	2	3
Массовая доля белка, %, не менее	2	2	3	3	3	5
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2	4	4	5	4	4

1. Семеновский племзавод, ЗАО «Кумыс». Кислотность 78°Т; массовая доля жира 2 %; массовая доля белка 2 %, температура при выпуске с предприятия, 4°С.

2. Семеновский племзавод, ЗАО«Кумысный напиток» Кислотность 76°Т; массовая доля жира 2 %; массовая доля белка 3 %, температура при выпуске с предприятия, 4 °С.

3. КФХ «Лола» «Кумыс» Кислотность 74°Т; массовая доля жира 2 %; массовая доля белка 3 %, температура при выпуске с предприятия, 5 °С.

4. КФХ «Лола» «Кумысный напиток» Кислотность 76 °Т; массовая доля жира 2 %; массовая доля белка 3 %, температура при выпуске с предприятия, 4 °С.

5. Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс»Кислотность 76 °Т; массовая доля жира 3 %; массовая доля белка 5 %, температура при выпуске с предприятия, 4 °С

По физико-химическим показателям кумыс всех образцов соответствует нормативным показателям.

Маркировка.

Маркировка потребительской упаковки всех образцов соответствует требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации. Маркировка транспортной тары и групповой упаковки так же соответствует требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации. На упаковке должен проставлен манипуляционный знак "Беречь от нагрева" в соответствии с ГОСТ 14192.

Упаковка.

Упаковочные материалы, потребительская тара, используемые для упаковывания кумыса всех исследуемых образцов соответствует требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивает сохранность качества и безопасность кумыса при его перевозках, хранении и реализации.

Кумыс всех трех производителей разлит в пластиковые бутылки по ГОСТ 10117.2 (тип Х), а также по ГОСТ 15844 (тип П). Бутылки с кумысом герметически закрыты материалами, использование которых в контакте с кумысом обеспечивают его качество и безопасность.

Транспортные пакеты сформированы по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Укладка транспортного пакета осуществлена так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладка транспортного пакета обеспечивает сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары без их деформации.

На каждую единицу потребительской тары нанесена типографским способом несмывающейся не пахнущей краской, разрешенной Минздравом

РФ для контакта с пищевыми продуктами маркировка с указанием следующих информационных данных:

- наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак предприятия;
- наименование вида продукта;
- масса нетто;
- информационные данные о массовой доле жира, белка, углеводов, калорийности;
- обозначение соответствующего стандарта;
- дата конечного срока реализации (наносится компостером или тиснением, или штемпелем).

Транспортная тара имеет этикетку, в которой указано:

- наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак предприятия;
- наименование вида продукта;
- масса брутто, нетто, тары товара;
- количество единиц и масса нетто каждой упаковочной единицы и каждого места;
- дата конечного срока реализации;
- номер партии и номер места;
- обозначение соответствующего стандарта.

Таким образом все пять образцов соответствуют норме по органолептическим показателям. По физико-химическим показателям кумыс всех образцов соответствует нормативным показателям. Маркировка потребительской упаковки всех трех образцов соответствует требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Упаковка обеспечивает транспортировку и сохранность кумысов всех трех исследуемых образцов.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Кумыс - газированный пенящийся напиток с кисловатым запахом и вкусом. Получают его из парного кобыльего молока (реже верблюжьего и коровьего) путем смешанного брожения – молочнокислого и спиртового. Процесс брожения протекает в результате деятельности молочнокислых бактерий и дрожжей.

Технология приготовления кумыса разработана и повсеместно внедряется специалистами Института коневодства. Усовершенствованная технология обеспечивает получение высококачественного, микробиологически чистого кобыльего молока и его дальнейшую переработку путем внесения живых, активно действующих и приживляющихся в организме человека ацидофильной, болгарской молочнокислых палочек и дрожжей.

Лечебное действие его заключается в повышении аппетита, нормализации белкового и витаминного обмена, укреплении организма. Накопление в готовом продукте молочной кислоты способствует усвоению солей кальция, оказывающих гиперсенсibiliзирующее действие.

Качество кумыса определяют по органолептическим показателям: вкусу и запаху, внешнему виду, консистенции и цвету.

По физико – химическим показателям качество кумыса являются: массовая доля жира и кислотность.

В настоящее время пищевая промышленность Российской Федерации выпускает широкий ассортимент кисломолочных продуктов в том числе кумыс.

Кисломолочные напитки сочетают в себе полезные свойства кисломолочных продуктов и неповторимые вкусовые особенности, свойственные только данным видам молочной продукции. Новые кисломолочные напитки, благодаря отличным потребительским свойствам, уже завоевали расположение многих российских покупателей. Их

употребление позволяет разнообразить повседневное молочное меню каждой семьи.

В магазине «Меркурий» ассортимент кумысов представлен всего тремя производителями:

1. Семеновский племзавод, ЗАО
2. КФХ «Лола»
3. Ростовский завод плавленых сыров

Технологический процесс производства кумыса состоит из следующих операций:

- приемка и подготовка сырья;
- заквашивание и вымешивание;
- созревание в емкости, где проводилось вымешивание;
- омоложение (добавление свежего кобыльего молока);
- повторное вымешивание; -розлив, укупорка, маркировка;
- охлаждение, само газирование, хранение, созревание и транспортирование.

Все три образца соответствуют норме по органолептическим показателям. По физико-химическим показателям кумыс всех образцов соответствует нормативным показателям. Маркировка потребительской упаковки всех трех образцов соответствует требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации. Упаковка обеспечивает транспортировку и сохранность кумысов всех трех исследуемых образцов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анурин В, Муромкина И. Маркетинговые исследования потребительского рынка/ В. Анурин, И. Муромкина – СПб.: Питер, 2006.-270с.
2. Башмачева Е.А. Оптимизация товарного ассортимента// Маркетинг и маркетинговые исследования в России – 2006, № 7 – С.15 – 21.
3. Беляев В.И. Маркетинг: основы теории и практики: учебник / В.И. Беляев. – 2 изд., стер. - М.: КНОРУС, 2007. - 672 с.
4. Бурцева Т. Маркетинговый анализ потенциальных возможностей предприятия. //Маркетинг.-2006.-№2.- С.26-35
5. Гераймович О.А. Технологическая терминология молочных и молокосодеждающих продуктов/ О.А.Гераймович, И.А. Макеева.- М.: Экспосинтез, 2004.-832 с.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно - эпидемиологические нормы и правила. СанПиН 2.3.2.1078 01.
7. Горбатова К. К. Физико-химические и биологические основы производства молочных продуктов/ К. К. Горбатова.-Спб.:ГИОРО.2003.-346 с.
8. ГОСТ Р 52054-2003 г. Молоко натуральное коровье-сырое. Технические условия Введ.01.01.2004. М.: Издательство стандартов,2017.-7с.
9. ГОСТ Р 52973-2008. Молоко кобылье-сырое. Технические условия Введ. 01.01.2010- М.: Стандартизация, 2009.-12 с.
- 10.ГОСТ Р 51917-2002 Продукты молочные и молоко содержащие. Термины и определения.
- 11.ГОСТ Р 52974-2008 Кумыс. Технические условия.
- 12.Дашков Л.П. Организация и правовое обеспечение бизнеса в России./ Л.П. Дашков. - М.: «Дашков и Ко», 20037- 1012с.

- 13.Ермолович Л.Л., Сивчик Л.Г. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие./ Л.Л. Ермолович, Л.Г. Сивчик. – Мн.: Интерпресссервис, 2001.-576с.
- 14.И.С. Ахатова, Молочное коневодство: племенная работа, технология производства и переработки кобыльего молока/ И. А. Ахатова.- Уфа, 2014.-323 с.
- 15.Каменева Н.Г., Поляков В.А. Маркетинговые исследования: Учебное пособие./ Н.Г. Каменева, В.А. Поляков. – М.: Вузовский учебник, 2006.-439с.
- 16.Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина и др. - М.: Дашков и К, 2014. - 328 с.
- 17.Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Т.А. Качурина. - М.: Academia, 2017. - 96 с.
- 18.Ковалев В.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. – М.: ООО «ТК Велби», 2002.-424с.
- 19.Кондратов В.М. управление продажами: учебное пособие для студентов вузов,обучающихся по специальностям «Маркетинг», «Коммерция» / В.М. Кондратов;под ред. В.Я. Горфинкеля. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. -319 с.
- 20.Любушин Н.П. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.-471с.
- 21.Магомедов Ш.Ш. Конкурентоспособность товаров: Учебное пособие. -М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003. - 294с.
- 22.Макарова В.И. Анализ финансово хозяйственной деятельности организации для бухгалтера и руководителя. – М.: Издательство «Налоговый вестник», 2003.-623с.
- 23.Маркетинг: учебное пособие / Под ред. А.П.Мищенко. –М.: КНОРУС, 2006.-288с.
- 24.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. - 272 с.

25. Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа. Сборник государственных стандартов. – М.: Изд - во стандартов, 2001. – 300 с.
26. Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа: Сборник. – М.: Из-во стандартов, 2001 – 300 с.
27. Морозова Н. И., Колонтаева С. М., Шашкова И. Г. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов/ Н. И. Морозова, С. М. Колонтаева, И. Г. Шашкова – Рязань: ЗАО «Приз», 2003, - 74 с.
28. Ньюмен Э., Кален П. Розничная торговля: организация и управление/ Э.Ньюмен, П. Кален.-СПб.: Питер, 2005.-416с.
29. Панкратов А. Маркетинговая деятельность многонациональных компаний.// Маркетинг.-2005.-№6.-С. 70-74.
30. Панкрухин А.П. Маркетинг: учеб, для студентов, обучающихся по специальности «Маркетинг» / А.П. Панкрухин.- 5-е изд., стер. - М.: ОМЕГА - Л, 2007. - 656 с.
31. Парамонова Т.Н. Конкурентоспособность предприятия розничной торговли: учебное пособие / Т.Н. Парамонова, И.Н. Красюк. - М.: КНОРУС, 2008. - 120с.
32. СанПиН «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
33. Снегирева В. Розничный магазин. Управление Ассортиментом по товарным категориям. - СПб.: Питер. 2005. - 416 с.
34. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология/ В. Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. Унив. изд-во, 2004. – 548 с.
35. Тамим А. Йогурты и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии / А. Тамим;– М.: Арт-Бизнес-Центр, 2005. – 548 с.
36. Тарасова В.В. Маркетинг в торговле: Учебное пособие./В. В.Тарасова - Екатеринбург: изд-во Урал. гос. ун-та, 2002. - 73с.
37. Тарасова В.В. Товароборот предприятия торговли: анализ и планирование: учебное пособие./ В. В. Тарасова - Екатеринбург: изд-во Урал. гос. ун-та, 2002. - 100с.

38. П. Ф. Дьяченко, М. С. Коваленко, А. Д. Грищенко, А. И. Чеботарев. Технология молока и молочных продуктов./ П. Ф. Дьяченко, М. С. Коваленко, А. Д. Грищенко, А. И. Чеботарев – М.: Пищевая промышленность, 1974. – 447 с.
39. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июля 2008 г. № 88-ФЗ. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»- М.: Стандарты, 2007.-90 с.
40. Храмцов А. Г., Оноприенко А. В. Обеспечение предприятий сырьем// Молочная промышленность. – 1998. - № 4.- С. 4-6.
41. Хруцкий В. Е., Корнеева И. В. Современный маркетинг: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2003.-560с.
42. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
43. Черник Н. Ю. Товарная политика предприятия. – Минск: ТетраСистемс, 2007.-144с.
44. Шамаев А. Г. Кумыс.- Уфа: Китап, 2007.- 312 с.
Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Кожухова О. И., Туров А. С. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров. Учебное пособие. – Ростов – на – Дону: «Феникс», 2002.
45. Швец А. Швец М. Анализ ассортиментной политики предприятия// Маркетинг, 2007.-№ 2.-с. 93
46. Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. Справочник.-М.: Колос, 2000.-280 с.
47. Экономика предприятий торговли и общественного питания / Рук. авт. кол. Т. И. Николаева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2001.-498с.
48. Экономический анализ в торговле / Под ред. М. И. Баканова.-М.: Финансы и статистика, 2005.-400с.

49. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие /Н.И. Дунченко, А.Г. Храмцов, И.А. Макеева, И.А. Смирнова и др.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.- 477 с.
50. Ена. Я. М., Шулипенко. И. М., Шехтер. И. Е. пить или не пить? Пить напитки здоровья/ Я. М. Ена., И. М. Шулипенко., И. Е. Шехтер. – киев издательство « ДОВИРА», 1996 – 79
51. Ена. Я. М., Шулипенко. И. М., Шехтер. И. Е. пить или не пить? Пить напитки здоровья/ Я. М. Ена., И. М. Шулипенко., И. Е. Шехтер. – киев издательство « ДОВИРА», 1996 – 80
52. Ена. Я. М., Шулипенко. И. М., Шехтер. И. Е. пить или не пить? Пить напитки здоровья/ Я. М. Ена., И. М. Шулипенко., И. Е. Шехтер. – киев издательство « ДОВИРА», 1996 – 83

Приложение А

Декларация о соответствии Семеновский племзавод ЗАО

	ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ	
Заявитель Закрытое акционерное общество Племязавод "Семеновский". ОГРН: 1021201050034		
Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 425222, Россия, Республика Марий Эл, Медведевский район, село Кузнецово, улица Мира, дом 1; Телефон: +7 8362 579299, Факс: +7 8362 577177, E-mail: yemol12@mail.ru		
в лице генерального директора Козырева Александра Сергеевича		
заявляет, что Кумыс "Марий Эл" из цельного кобыльего молока массовой долей жира 1,0%-1,8%		
изготовитель Закрытое акционерное общество Племязавод "Семеновский". Место нахождения: 425222, Россия, Республика Марий Эл, Медведевский район, село Кузнецово, улица Мира, дом 1. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 425222, Россия, Республика Марий Эл, Медведевский район, деревня Старое Комцо, улица Старокомцкая, дом 1. ТУ 9222-005-00511692-2010 Кумыс "Марий Эл". Технические условия Код ТН ВЭД ЕАЭС 0403 90 510 9		
Серийный выпуск		
соответствует требованиям		
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011); Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)"		
Декларация о соответствии принята на основании		
Протоколов испытаний: № 918 от 12.12.2018 Испытательного центра Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Марий Эл", № RA.RU.21AA61; № 22715 от 06.12.2018 Испытательного Лабораторного Центра Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл", № RA.RU.510111, Схема декларирования 3д.		
Дополнительная информация		
Безопасность продукции подтверждается непосредственным выполнением требований ТР ТС 021/2011; ТР ТС 033/2013. Срок годности 7 суток при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С.		
Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 19.12.2021		
включительно		
	Козырев Александр Сергеевич (Ф.И.О.)	
Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU-DE-RA-AY96.V.00221/18 Дата регистрации декларации о соответствии: 20.12.2018		

Приложение Б

Рисунок КФХ «Лола» «Кумыс».



Приложение В

Рисунок Ростовский завод плавленых сыров «Кумыс».

