

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.



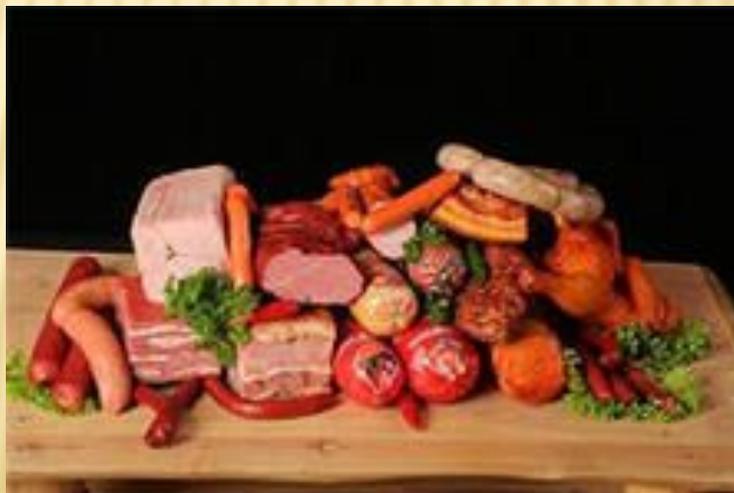
. 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

- Колбасные изделия в зависимости от технологии и использованного сырья подразделяют на колбасы вареные, фаршированные, полукопченые, копченые, кровяные и ливерные, сосиски и сардельки, мясные хлеба.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Качество колбасных изделий оценивают по внешнему виду, цвету и состоянию поверхности батонов, виду фарша на разрезе, запаху и вкусу, консистенции фарша, форме, размеру и вязке батона.



МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.



ОБОРУДОВАНИЕ ОТДЕЛА ДЛЯ ПРОДАЖИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Торговое оборудование делится на следующие виды: торговое немеханическое оборудование (торговая мебель), измерительное оборудование, контрольно-кассовое оборудование, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование, оборудование для фасовки и упаковки.



ПОДГОТОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ К ПРОДАЖЕ:

- с колбас, сосисок и сарделек, имеющих перевязки шпагатом, его удаляют. Также удаляются концы кишечных оболочек, наплывы фарша над оболочкой, загрязнения и заветренные места поломов, срезов и трещин. Батоны колбас протирают сухим полотенцем;
- колбасы нарезают в зависимости от толщины и формы батона. Вареные колбасы, имеющие толстый батон нарезают под прямым углом на ломтики 3 — 4 мм. Для этого используют слайсер, который позволяет сделать нарезку эстетичной и тонкой. Если батон вареной, полукопченой и копченой колбас имеют форму тонкого прямого батона, то нарезку ведут под углом 35 -40 градусов, что придает ломтю удлиненную красивую форму. Толщина ломтя для полукопченых колбас 2,5 – 3мм, сырокопченых – 1,5 – 2мм.

МЕТОДЫ ПРОДАЖИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

- К продаже допускаются только доброкачественные вареные колбасные изделия в пределах срока годности. Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых товаров. В случае обнаружения изменений качества вареных колбас необходимо задержать их реализацию и немедленно сообщить об этом администрации торгового предприятия для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОДАЖЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Работать только в резиновых сапогах. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом. Подготовить рабочее место для безопасной работы

Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

КВАРТИРЫ ОТ ЗАСТРОЙЩИКА
8 930 720 04 44



УНИВЕРСАМ
Пятёрочка



МЫ ОТКРЫЛИСЬ!
Приглашаем на работу: 8 800 222-55-58





Несколько советов по выбору колбасных изделий:

- при покупке внимательно смотрите на упаковку, маркировку, дату изготовления и срок годности;
- обращайтесь внимание на то, как продукт хранится в магазинной витрине. Оптимальная температура хранения колбас и мяса от 0° до 6°С;
- поверхность колбасы должна быть чистой, сухой, без повреждений, проколов, наплывов фарша;
- оболочка - искусственная или натуральная - не должна отходить от продукта.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

