

Содержание.....	
Введение.....	
Глава 1 Товароведная характеристика ассортимента детского питания	
1.1 Понятия молочных продуктов детского питания	
1.2 Сырье.....	
1.3 Основные показатели качества.....	
1.4 Основные процессы производства.....	
1.5 Классификация ассортимента детского питания	
1.6 Факторы, формирующие качество детского питания.....	
1.7 Факторы, сохраняющие качество детского питания.....	
1.8 Маркировка.....	
1.9 Хранение и транспортировка.....	
Глава 2. Практическая часть.....	
2.1. Организационная экономическая характеристика торгового предприятия «Пятерочка	
2.2 Анализ показателей ассортимента.....	
2.3 Результаты анализа.....	
Заключение	
Список используемой литературы.....	
Приложение.....	

Введение

Актуальность выбранной темы состоит в том, что продукты детского питания предназначены для удовлетворения потребностей детского организма в питании на разных этапах его развития. Поскольку пища играет важную роль в жизни человека, является пластическим материалом для построения основных тканей и костей растущего организма, а также источником энергии, необходимой для восполнения всех энергетических затрат в процессе жизнедеятельности, то роль этой группы продуктов для детского организма чрезвычайно велика.

В последние годы в России осуществляется ряд мер по расширению производства продуктов для детского питания. При выработке разнообразного ассортимента продуктов, позволяющих вскармливать детей с момента рождения до года и старше, обеспечивая при этом нормальное развитие ребенка, используют зерновые продукты в различном виде. Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые мука и сухие каши, для приготовления которых не требуется варка. В соответствии с международными рекомендациями их следует обогащать кальцием, железом, и основными витаминами, количество которых должно составлять от 25 до 50 % суточной потребности ребенка.

Цель курсовой работы – изучить ассортимент и оценку качества детского питания

Задачи курсовой работы :

- изучить товароведную характеристику детского питания;
- проанализировать ассортимент детского питания, реализуемых в магазине «Пятерочка»
- провести оценку качества детского питания разных производителей.

Объект исследования - молочное детское питание

Предмет исследования - ассортимент и качество товаров

При написании курсовой работы были использованы учебная , научная литература, нормативные документы, интернет источники.

Глава 1. Товароведная характеристика ассортимента детского питания

1.1 Понятия молочных продуктов детского питания

Под продуктами детского питания понимаются пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма.

Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания, произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 20 процентов от общей массы этих продуктов или без их добавления.

Под продуктами детского питания для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.

Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме из молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы), максимально приближенные по химическому составу и свойствам к женскому молоку и отвечающие физиологическим потребностям детей первого года жизни.

Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания для детей первого года жизни, вводимые в их рацион в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным молочным смесям (заменителям женского молока) и (или) последующим смесям и произведенные из

продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детей.

Под последующей смесью понимаются продукты детского питания для детей первого года жизни, произведенные на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы) и адаптированные или частично адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев.

Под продуктами детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых не должна быть ниже 30 градусов Цельсия. Не допускается применение понятия "инстантный продукт". детский питание молоко гомогенизация.

Под продуктами детского питания для детей дошкольного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от трех до шести лет.

Под продуктами детского питания для детей школьного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от шести до 14 лет.

Под кашами на молочной основе, готовыми к употреблению, понимаются продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, произведенные из различных круп, молочных продуктов и (или) молокосодержащих продуктов с введением немолочных компонентов или без их введения.

Под безлактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 0,1 грамма на один литр такого готового к употреблению продукта.

Под низколактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 10 граммов на один литр такого готового к употреблению продукта.

1.2 Сырье

По консистенции и химическому составу продукты для детского питания должны соответствовать возрастным особенностям и удовлетворять потребности растущего организма.

Гигиенические требования к пищевой ценности и безопасности этих продуктов представлены в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Молоко коровье, предназначенное для производства детских молочных продуктов, должно иметь определенное количественное и качественное соотношение белков, жиров, углеводов, витаминов и других компонентов. Так, в молоке для детей до года уменьшают в 2--3 раза массовую долю белка. Дефицит линолевой кислоты компенсируется добавлением растительного масла. Сухие детские молочные продукты вырабатывают неадаптированные и адаптированные при использовании цельного или обезжиренного молока.

Цель адаптации молока - снижение массовых долей белка и зольных элементов, изменение жирно-кислотного состава, повышение массовой доли углеводов и витаминов.

При производстве продуктов детского питания с помощью технологических операций изменяют состав белков молока таким образом, чтобы продукт в желудке ребенка коагулировал в виде мелких хлопьев. Важнейшими показателями качества сухих молочных консервов являются пищевая ценность, усвояемость и стойкость при хранении.

На изменение качества сухих молочных продуктов влияет сезон года. Степень окисленности молочного жира продукта, выработанного весной, в 2 раза выше, чем летнего.

Наиболее подвержен окислительной порче продукт зимней выработки, а самый стойкий - полученный в летний период. Это объясняется повышенным содержанием в летнем молочном жире естественных антиокислителей.

На стойкость сухих молочных продуктов влияет содержание влаги, которое не должно значительно превышать уровень влаги мономолекулярного слоя.

Массовая доля влаги для сухого молока и сухих молочных смесей должна быть от 2 до 4%.

Сохраняемость сухих молочных продуктов зависит также от герметичности и качества тары, способа фасования, укупорки и хранения.

Детские смеси должны быть максимально приближены по своему составу к грудному женскому молоку. Чаще всего смеси для искусственного вскармливания изготавливаются на основе коровьего или козьего молока.

На производствах детского питания проводится приближение состава молочных смесей к составу женского молока по всем компонентам - белковому, углеводному, жировому, витаминному, минеральному. Такие смеси называют адаптированными.

Адаптация белкового (протеинового) компонента заключается в снижении общего уровня белка до 1,4-1,6 г/100 мл в готовой молочной смеси, что почти соответствует уровню белка в женском молоке - 0,8-1,2 г/100 мл.

Это делается для того, чтобы предупредить неблагоприятное воздействие избытка белка на пищеварительный тракт и незрелые почки малыша. Еще одним моментом адаптации является введение в заменители женского молока белков молочной сыворотки, которые по своему составу приближены к женскому молоку.

Большинство детских молочных смесей содержат свободную аминокислоту - таурин, которая необходима для правильного формирования центральной нервной системы малышей, т.к. принимает участие в развитии органа зрения и головного мозга, а также улучшает процесс всасывания и усвоения жиров. Для детей первых месяцев жизни эта аминокислота незаменима, так как самостоятельно начинает синтезироваться в организме из цистеина и серина только у детей старше 1,5 месяцев.

Адаптация жирового компонента молочных смесей максимально направлена на приближение их жирно-кислотного состава к составу женского молока, т.е. на производстве выполняют частичную или полную замену молочного (животного) жира на смесь растительных масел (кукурузного, соевого, кокосового, подсолнечного, пальмового и др.).

Благодаря этому в детской смеси существенно повышается содержание незаменимых полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК). Для нормального синтеза жирных кислот необходимо достаточное количество карнитина - витаминopodobного азотистого вещества, позволяющего адекватно развиваться центральной нервной системе малыша, формировать иммунную защиту организма.

Вместе с минеральными веществами молочные смеси обогащают водорастворимыми витаминами. К ним относятся витамины А, D, E, K, B,

В2, В3, В6, В,2, РР, С. Для максимального приближения к качеству женского молока в некоторые молочные смеси добавляют нуклеотиды (это

1.3 Основные показатели качества

ГОСТ № 30625-98 При проведении экспертизы молочных консервов определяют органолептические показатели -- вкус и запах, консистенцию, цвет, а также пищевую ценность продукта. В сухих молочных консервах определяют массовую долю влаги, жира, белка, индекс растворимости, степень чистоты.

Из показателей безопасности контролируют содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов.

Из микробиологических показателей проверяют патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы, плесени, дрожжи).

При экспертизе молочных сгущенных консервов определяют массовую долю влаги, сахарозы, сухих веществ, титруемую кислотность, вязкость, чистоту, размеры кристаллов лактозы. Проводят экспертизу показателей безопасности -- содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, низина (для стерилизованных продуктов). Микробиологические показатели сгущенных молочных консервов такие же, как и сухого молока. Одно из основных требований к продуктам детского питания — их гигиеническая надежность, поэтому к их качеству и к условиям их производства предъявляют более высокие требования, чем к продуктам общего назначения, в отношении безопасности, и особенно к микробиологическим показателям.

Выпускаемые детские молочные продукты условно можно разделить на несколько групп:

1) жидкие стерилизованные молочные продукты — стерилизованные смеси «Малютка», «Малыш», «Виталакт», стерилизованное витаминизированное молоко, молочные смеси с отварами круп;

2) кисломолочные продукты — ацидофильные смеси «Малыш», «Малютка», «Бифилин», кисломолочная смесь «Биолакт», детские кефир и сметана, кисломолочные продукты серии «Агуша», «Тема» и др.;

3) творог и творожные изделия — пресный творог, детский творог без наполнителей и с овощными наполнителями «Морковка», «Тыковка», «Биотворог»;

4) сухие детские молочные продукты — смеси «Малютка», «Малыш», молоко «Виталакт», молочные смеси «Энпиты» .

Все продукты для детского питания подразделяют по возрастным категориям:

- 1) для детей грудного возраста: от рождения до года;
- 2) для детей раннего возраста: от года до трех лет;
- 3) для детей дошкольного возраста: от трех до шести лет;
- 4) для детей школьного возраста: от шести до 14 лет.

В зависимости от вида вырабатываемого продукта к нему предъявляются определенные требования по органолептическим, физикохимическим и микробиологическим показателям.

По органолептическим показателям детские продукты должны отвечать требованиям ФЗ № 88 и НД на конкретный вид продукта. Основные из них представлены в табл..

Таблица № 1- Требования к органолептическим показателям детских продуктов, изготовленных на основе молочного сырья

Группа продуктов	Консистенция и внешний вид	Вкус и запах	Цвет
Жидкие стерилизованные продукты	Однородная жидкость без осадка и без хлопьев белка	Чистые с привкусом пастеризации	Белый с желтоватым тоном
Кисломолочные товары	Однородная гомогенная с ненарушенным сгустком	Чистый кисломолочный без посторонних привкусов и запахом	Молочно-белый
Сухие детско-молочные товары	Мелкий сухой порошок	Чистый без посторонних запахов и привкусов	Белый с кремовым тоном

Качество молока

Показатели качества молока	Группа		
	контрольная ОР	опытная I ОР + тыква	опытная II ОР + арбуз- ный жмых
Удой, кг	16,1	17,2	17,6
Количество сухого вещества, %	12,16	12,35	12,38
- СОМО, %	8,22	8,36	8,41
- жира, %	3,83	3,85	3,87
- белка, %	3,28	3,4	3,42
- казеина, %	2,7	2,8	2,8
- молочного сахара, %	4,86	4,53	4,62
- плотность, кг/м ³	1027	1028	1028
кислотность, Т°	17,4	17,2	17,0
Содержание тяжелых металлов			
	ПДК мг/кг		
Zn	5,0	13,8	3,9
Cd	0,03	0,05	0,02
Pb	0,1	0,11	0,06

1.4 Основные процессы производства

Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста осуществляется в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций.

Размещение организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, должно исключить возможность неблагоприятного воздействия на них других организаций или производственных помещений. На территориях организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, запрещается располагать здания, сооружения, не относящиеся к данному производству.

Оборудование указанных организаций и производственных помещений должно быть осуществлено таким образом, чтобы обеспечить проведение мер по соблюдению требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

При необходимости для производства, стерилизации, фасования, охлаждения продуктов детского питания на молочной основе должны быть выделены отдельные производственные помещения, оборудованные для данных целей. Указанные производственные помещения должны быть отделаны водонепроницаемыми, неабсорбирующими, моющимися, нескользкими и нетоксичными материалами без трещин. Количество указанных производственных помещений должно быть достаточным для производства качественных продуктов детского питания на молочной основе.

Организации и производственные помещения, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, должны быть оборудованы системами:

1) водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения, с температурой не ниже 80 градусов Цельсия;

2) производства и подачи пара, не содержащего опасных для здоровья человека веществ или загрязняющих продукты детского питания на молочной основе веществ, при использовании пара в непосредственной близости от них либо от поверхностей, соприкасающихся с продуктами детского питания на молочной основе;

3) отведения технической воды по стокам, полностью изолированным и обозначенным специальным цветом;

4) освещения, вентиляции, канализации.

5) Технологическое оборудование (в том числе продуктопровод, водопровод, паропровод), инвентарь должны быть маркированы, доступны для проведения санитарной обработки в соответствии с санитарными нормами, изготовлены из разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, стойких к неоднократной очистке и дезинфекции, не имеющих и не придающих продуктам детского питания на молочной основе посторонних запахов или вкуса коррозиестойких нетоксичных материалов.

6). Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста может осуществляться с использованием производственных мощностей (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству продуктов переработки молока. Особенности производства ПДП на молочной основе.

В настоящее время разработаны типовые схемы производства детских молочных продуктов независимо от консистенции.

В соответствии с ними можно выделить наиболее характерные общие операции для производства продуктов всех типов, а именно: приемка и подготовка сырья и компонентов, охлаждение и промежуточное хранение молока; подогрев и сепарирование молока; - химическая обработка

обезжиренного молока; - нормализация молока; - пастеризация молока и смесей; - эмульгирование и гомогенизация молочно-жировой смеси.

К специальным технологическим операциям относятся: сгущение; сушка; смешивание сухой молочной основы с сухими компонентами (при производстве сухих продуктов); стерилизация; сквашивание (при производстве жидких продуктов). Заключительными операциями технологического цикла являются расфасовка или розлив. Приемка и подготовка сырья. При приемке молока проводят оценку его качества, учет количества принятого молока и его очистку. Подготовка немолочных компонентов специфична для каждого вида продукта.

В последнее время в молочные продукты вводят бифидобактерии, нормализующие процесс пищеварения. Готовят производственную закваску, которую используют при получении сухих и жидких кисломолочных продуктов (ацидофильных смесей, Бифидолакта, Бифилина и детского творога. При выработке детского кефира используют грибковую или специальную кефирную закваску. На каждый вид детских молочных продуктов утверждаются нормативные и технологические документы, технологическая инструкция, рецептура и другие необходимые документы.

1.5 Классификация ассортимента детского питания

Продукты детского питания на молочной основе предназначены для питания здоровых и больных детей различных возрастных групп.

Ассортимент этих продуктов согласован с органами здравоохранения с учетом физиологических потребностей детского организма в питательных веществах.

Их применяют для искусственного вскармливания детей первого года жизни в случае частичного или полного отсутствия материнского молока.

По назначению ПДП делятся на продукты для здоровых, недоношенных детей с малым весом и больных, а по консистенции на жидкие и пастообразные продукты, которые изготавливаются из цельного коровьего молока и используются в питании ребенка первого года жизни, а также детей от 1 года до 3 лет.

К жидким и пастообразным молочным продуктам относят: молоко стерилизованное (витаминизированное, Милковит и др.), кисломолочные продукты (Кефир детский), творог детский, творог сублимированный, молоко сухое, сухие и жидкие молочные напитки, а также импортные консервы на молочно-фруктовой основе: Йогурт с грушами («Хайнц», Италия); консервы Пюре из йогурта с грушами («Бона», Финляндия).

В структуре питания детей первого года жизни особое место принадлежит заменителям женского молока, которые предназначены для вскармливания в случае частичного или полного отсутствия материнского молока.

Заменители женского молока - продукты, изготавливаемые на основе коровьего молока, белков сои, другого высококачественного сырья, максимально приближенные по составу и свойствам к женскому молоку и поэтому адаптированные к функциональным особенностям организма детей первого года жизни.

Адаптированные смеси содержат поливитаминный и минеральный комплекс, необходимый для нормального роста и развития детей, причем их соотношение сбалансировано, что обуславливает максимальную усвояемость. Заменители женского молока делятся на две группы: * адаптированные смеси, максимально приближенные по составу к женскому молоку и частично адаптированные.

В настоящее время в России зарегистрировано более 70 заменителей женского молока и их число продолжает увеличиваться. В зависимости от возраста вышеуказанные смеси вырабатывают в двух вариантах: для детей от 0 до 6 мес. (максимально адаптированные по составу к материнскому молоку), для детей от 6 до 12 мес. (частично адаптированные - казеиновые смеси).

Для производства адаптированных смесей используют коровье молоко, специально предназначенное для производства продуктов детского питания (ГОСТ 13264-88)

Они состоят на 60 % из сывороточных белков и на 40 % из казеина. Основным их товаропроизводителем является АО «Компания НУТРИТЕК» (г. Москва), которая в содружестве с Институтом питания РАМН и голландской фирмой «Нутриция»

Она выпускает заменители женского молока с торговой маркой «Нутрилак»: Нутрилак-1 с рождения до 4-5 месяцев жизни и Нутрилак-2 после 4-5 месяцев жизни до 1 года. Совместно с фирмой «Кофман Лайт» компания производит адаптированную молочную смесь Микамилк, которую можно использовать для смешанного и искусственного вскармливания новорожденных с первого дня жизни и до года.

ОАО «Завод детских молочных продуктов» производит адаптированную детскую молочную смесь Агуша-1 с 60% содержанием сывороточных белков, которая бывает двух видов: кислая с внесением закваски из бифидоацидофильных бактерий, пресная без таковых, представляющая собой стерилизованное молоко с различными добавками.

В качестве добавок используют декстринмальтозную патоку смесь жиров кокосового, пальмового, кукурузного масел, а также синтетические витамины группы В, РР, А, С и минеральные вещества кальций, магний, железо. Ассортимент частично адаптированных смесей достаточно широк.

Компания «Нутритек» выпускает смеси Малыш с 3 мес , «Малютка» с рождения и до 2 мес , «Солнышко» с рождения и другие специализированные - лечебные продукты детского питания..

Специализированные продукты детского в зависимости от назначения подразделяются для больных и недоношенных детей, а также детей из

экологически неблагополучных районов. Низколактозные сухие молочные продукты: адаптированный низколактозный продукт, низколактозное молоко, нутринал низколактозный, лактанал, продукты на основе соевого белка.

1.6 Факторы формирующие качество детского питания

Важнейшими факторами, формирующими качество продуктов детского питания, являются сырье, его химический состав и особенности технологии производства. К основным факторам, влияющим на состав и свойства молока, относятся: порода и возраст животного, лактационный период, условия кормления и содержания коров, уровень продуктивности, способ доения и др.

За время лактационного периода (около 300 дней) свойства молока ощутимо меняются три раза. Молоко, получаемое в первые 5-7 дней после отела, называют молозивом, второй период — обычное молоко и третий (последние 10-15 дней до отела) — стародойное.

По консистенции молозиво более густое, чем обычное молоко, цвет его интенсивно-желтый, оно солоноватое на вкус, со специфическим запахом. Молозиво имеет большое содержание белков (до 11%) и минеральных веществ (до 1,2%), высокую кислотность (40-50 °Т). Приему на завод и переработке молозиво не подлежит.

Молочный жир раньше рассматривался как самая ценная составная часть молока. В настоящее время содержание молочного жира тесно связывают с количеством белка. Как правило, молоко с повышенным содержанием жира отличается и высоким количеством белка. Удой молока и содержание жира увеличивается с возрастом (до шестого года), а затем постепенно уменьшаются.

Содержание молочного сахара на протяжении всех лет лактации остается постоянным.

Количество и состав молока определяется уровнем продуктивности и полноценностью кормления. При увеличении дозы перевариваемого протеина в рационе на 25-30% по сравнению с нормой повышается удой на 10%, а содержание жира и белков в молоке — на 0,2-0,3%. Увеличив содержание жира в молоке всего лишь на 0,1% по стране, можно получить дополнительно десятки тысяч тонн масла.

Сырье, используемое в производстве продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил. Сырьем для производства продуктов детского питания на зерновой основе являются различные виды круп (гречневая, овсяная, рисовая и др.), крупяные концентраты, мука (пшеничная для диетического питания, рисовая, гречневая, овсяная и злаковая). В качестве сырья используют детскую питательную муку из размолотого бисквита; плющеную овсяную крупу и толокно. Из сопутствующих продуктов применяют сахар-песок, поваренную соль, крахмал и другие продукты. При производстве ПДП на плодоовощной основе используются высокоценные сорта плодов и овощей. Наиболее часто данные ПДП изготавливают из следующих видов сырья: яблоки, сливы, абрикосы, персики, черная смородина, цитрусовые, тыква, кабачки [31,с.31].

Основным сырьем для производства продуктов детского питания на молочной основе является молоко. При производстве консервов для детского питания используют цельное и обезжиренное молоко, сухое молоко, сливки, сметану и коровье масло. Для детского питания используют сухое молоко со сроком хранения не более 3 мес. В структуре детского питания продукты на мясной и рыбной основе занимают важное место. В продуктах для детского питания используют субпродукты - язык, печень, головной мозг и другие . Для производства консервов для детского питания на рыбной основе используют такие распространенные породы рыб, как судак, треска, хек, карп.

1.7 Факторы сохраняющие качество детского питания

Стойкость консервов при хранении зависит от положения банок и температуры хранения. Если при транспортировке банки перемещают, то нарушается их временная герметичность, микроорганизмы освобождаются от других частиц и перемещаются внутри банок. При этом в консервах, которые долго хранились в штабелях, может возникнуть микробиологический бомбаж. При температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха 75% консервы мясные и мясорастительные с томатной заливкой, квашеной капустой в цельноштампованных банках на предприятиях общественного питания можно хранить до 30 суток. В сборных банках при этих же условиях на холоде - 1,5 года, в стеклянных - 2 года. Срок хранения мясных консервов с крупами, макаронными изделиями, овощами в цельноштампованных банках до 2-х лет, сборных и стеклянных банках до 3-х лет.

По истечению срока хранения пригодность консервов для пищевых целей устанавливают на основе органолептического, бактериологического и химического анализов (определяют массовую долю солей олова, прочих металлов и некоторые другие показатели) в пищевых лабораториях санэпидемстанций.

Мясные детские консервы хранят в охлаждаемых и неохлаждаемых складах. Ящики с консервами укладывают в штабеля, нижний слой ящиков устанавливают на деревянных рейках или поддонах. Отступы от стен, потолка, приборов охлаждения и размеры проездов должны быть такими же, как и при хранении других продуктов питания в таре. Норма загрузки: 0,6 тонны на 1 м² грузового объема камеры для хранения.

Хранят консервы при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не выше 75%. При более высокой температуре хранения и относительной влажности воздуха возрастает скорость коррозии и разрушения консервной тары, ухудшается качество продукта.

Для предохранения банок от коррозии снаружи их лакируют или смазывают техническим вазелином. Чтобы банки не отпотевали, перепад между

температурой консервов и температурой окружающей среды не должен превышать 3°C.

Замораживание мясных и овощных консервов нежелательно, хотя, по данным ряда исследований, замораживание не ухудшает их качеств.

Минусовые температуры при хранении и транспортировке банок с мясными консервами, содержащими большое количество жидких наполнителей, часто приводит к физическому бомбажу и нарушению герметичности банок.

За 2-3 суток перед выпуском консервов из холодильника в теплое время года их необходимо помещать в камеры с температурой 10-15°C и с усиленной циркуляцией воздуха, чтобы предупредить увлажнение и коррозию жестяных банок.

В магазинах детские консервы необходимо хранить в сухих, хорошо вентилируемых помещениях или камерах с температурой 0-20°C и относительной влажностью воздуха не выше 75% не более 30 суток. При длительном хранении консервов на складе или в магазине периодически проверяют запасы и отбраковывают бомбажные, с подтеками или сильно деформированные банки. Банки должны быть чистыми, без подтеков, без вздутых и хлопающих крышек, помятостей, фальцев, ржавчины и бомбажа, без деформации корпуса и крышек и деформации в виде уголков у бортиков банки, резина или паста не должны выступать из-под фальца, доньшки должны быть вогнутыми или плоскими, лакированные банки должны быть покрыты сплошным слоем термоустойчивого лака. Стеклянные банки должны быть прозрачными, чистыми, без внутренних и поверхностных пузырей, заусенцев и шербин. Корпус банки должен быть гладким, без выпуклостей и вдавленностей, с равномерной толщиной стенок. Допускается темно-зеленый цвет стекла, незначительные складки и волнистость. Банки с налетом ржавчины, удаляемой при протирке сухой ветошью, подрабатывают и принимают на хранение. Если на банках после удаления ржавчины и смазки вазелином остаются темные пятна, то их после подработки реализуют в первую очередь по разрешению органов санитарного надзора.

1.8. Маркировка

Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста, кроме основной информации должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

- 1) рекомендации по использованию этих продуктов;
- 2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости), условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их упаковки;
- 3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти продукты:
 - а) с рождения - адаптированные смеси;
 - б) старше шести месяцев - последующие смеси;
 - в) старше шести месяцев - творог и продукты на его основе;
 - г) старше восьми месяцев - неадаптированные молочные продукты.

На этикетках продуктов детского питания на молочной основе должна быть надпись: "Для детского питания". Размер шрифта такой надписи не может быть меньше основного используемого размера шрифта. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание".

Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста, детей дошкольного или детей школьного возраста должна соответствовать требованиям Федерального закона и требованиям нормативно-технических документов, в соответствии с которыми производится такая молочная продукция.

Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого продукта не должны превышать уровни, указанные в приложении 18 к настоящему Федеральному закону. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании

известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников,

1.9. Хранение и транспортировка

Готовые смеси фасуют и упаковывают в среде азота с предварительным вакуумированием и хранят не более 6 мес.

На стойкость сухих молочных продуктов влияет содержание влаги, которое не должно значительно превышать уровень влаги мономолекулярного слоя.

Массовая доля влаги для сухого молока и сухих молочных смесей должна быть от 2 до 4%. Сохраняемость сухих молочных продуктов зависит также от герметичности и качества тары, способа фасования, укупорки и хранения.

При хранении консервов проводят экспертизу их качества, в зависимости от результатов которой сроки хранения сухих молочных продуктов могут меняться.

В качестве транспортной тары используют бумажные непропитанные 4 и 5 слойные мешки с мешками-вкладышами из полиэтилена, массой нетто 25-30 кг, фанерно-штампованные бочки с вкладышами из полиэтилена, пергамента или целлофана; картонные и дощатые ящики и др.

Таблица № 3- Размещение, хранение и транспортировка.

Обозначение ящика	Внутренние размеры ящика, мм			Вместимость, д м ³	Предельная масса упакованной продукции в ящике, кг	
	Длина	Ширина	Высота			
17	0	25	80	3	54,8	25
19	38	22	53	2	21,9	20
22	57	25	90	1	27,4	15

Глава 2

2.1 Организационная, экономическая характеристика торгового предприятия «Пятерочка»

Универсам «Пятерочка» расположен по адресу: г.Муром, улица Карла Маркса, 75.

Торговое предприятие имеет печать со своим наименованием, фирменным знаком (символикой).

Универсам «Пятерочка» несёт ответственность по своим обязательствам только в пределах своего имущества.

Основной целью универсама «Пятерочка» является получение прибыли от выручки.

Основными видами деятельности торгового предприятия является:

- организация торговли продовольственных товаров;
- проведение товарообменных операций;
- закупка и продажа товара;

Ценообразование формируется, в соответствии, с действующим законодательством.

Универсам обслуживает контингент покупателей с различным уровнем дохода. В основном ориентирован на покупателей со средним уровнем дохода.

Торговая организация имеет удобное место расположения. Это говорит о том, что в нём всегда будут покупатели.

Торговая площадь универсама «Пятерочка» составляет 305,3м². Имеется складское помещение, кладовая, туалет, кухня общей площадью 36,8м²,

площадь занимаемая администрацией составляет 30,1м². Площадь торгового зала составляет 170.6м². Универсам «Пятерочка» занимает первый этаж.

Использование торгового оборудования связано с общей площадью, планировкой основных помещений, особенностью товаров, формой продажи. В торговом зале используют стеновые панели, решётки, прилавки, кронштейны.

В подсобных помещениях используют следующее оборудование подтоварники для хранения товара в упакованном виде, холодильные камеры, стеллажи, кронштейны. Всё торговое оборудование, используемое, в магазине соответствует экономическим, эргономическим, эстетическим требованиям. Сейчас выбор торгового оборудования всевозможный, но к сожалению не каждый руководитель организации позволит иметь в магазине современное оборудование. Универсам «Пятерочка» старается обновлять, чтобы потребители оставались довольные внешним видом магазина.

Предприятие производит разгрузку, расфасовку, транспортировку товаров, приёмку их по количеству и качеству, хранение, подготовку к продаже, продажу.

Основная деятельность предприятия, связана с продажей продуктов питания и обслуживанием покупателей, отбором, расчётом за товары и т. д.

В универсаме «Пятерочка» работает 20 человек. Из них:

- 10 человек – продавцов,
- 2 человека – бухгалтера,
- 1 человек – экономист,
- 1 человек – юрист,
- 1 человек – водитель,
- 2 человека – уборщиц,
- 1 человек – дворник,
- 2 человека – разнорабочие.

Режим работы оптимальный, т.к. при его составлении были учтены основные факторы; объём покупательских потоков в районе его деятельности и их распределения в течение дня предусматривает наиболее удобные для населения часы начало и конец работы.

График выхода на работу рационален, т.к. соблюдается продолжительность рабочего времени, предусмотренная трудовым законодательством. Предусматривается время на подготовительную – заключительную работу с

включением его в рабочее время, обеспечивается ритмичное чередование труда и отдыха работников в течение дня.

В универсаме «Пятерочка» практикуется система управления качества труда работников. Для этого работники проходят курсы повышения квалификации и еженедельно занятия по продажам. Учёт качества труда торговых работников ведётся ежедневно и осуществляется заведующим универсама. Оценку качества труда заведующих даёт директор. Применение этой системы позволяет объективно оценить труд каждого работника и обеспечивать правильное материальное стимулирование, что выражается в денежной премии - 15% от оклада работников.

При снижении уровня качества труда, как правило, это не выполнение работниками своих функций, нарушении трудовой дисциплины, плохое обслуживание покупателей и другие упущения в работе, к работникам применяются дисциплинарные наказания в виде лишения премии, а в крайнем случае, увольнения. Структура аппарата управления торгового предприятия предполагает непосредственное подчинение всех категорий работников руководителю организации.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что универсам «Пятерочка» - это предприятие, которое характеризуется, как стабильно развивающееся, платёжеспособное, своевременно рассчитывается по платежам. Задолженности перед бюджетом и своими поставщиками не имеет. Основная деятельность универсама «Пятерочка», связана с продажей продуктов питания и обслуживанием покупателей, отбором, расчётом за товары. ведётся на высоком уровне.

Расположение и материально-техническое обеспечение предприятия благоприятствует успешному осуществлению коммерческой деятельности. Число, техническое состояние и размеры предложения конкурентов на обслуживаемой территории также благоприятны для изучаемой организации. Работа по заключению и выполнению договоров.

2.2 Анализ ассортимента товаров в универсаме «Пятерочка»

Ассортимент товаров — совокупность их видов, разновидностей и сортов, объединенных или сочетающихся по определенному признаку. Торговый ассортимент представляет собой номенклатуру товаров, подлежащих продаже в розничной торговой сети. Он включает ассортимент товаров, выпускаемых многими предприятиями, и подразделяется на две товарные отрасли: продовольственные и непродовольственные товары. Каждая из отраслей делится на товарные группы, в состав которых входят товары, объединяемые по ряду признаков (однородности сырья и материалов, потребительскому назначению, степени сложности ассортимента). Продовольственные товары, реализуемые в магазине можно разделить на следующие товарные группы:

- хлеб и хлебобулочные изделия;
- бакалейные товары (крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе);
- кондитерские изделия;
- гастрономические продукты (колбасы, копчености, консервы, сыры, молочные продукты, алкогольные напитки);
- мясо, рыба;
- плоды, овощи;
- детское питание.

Магазин «Магазин» реализует следующие продукты детского питания:

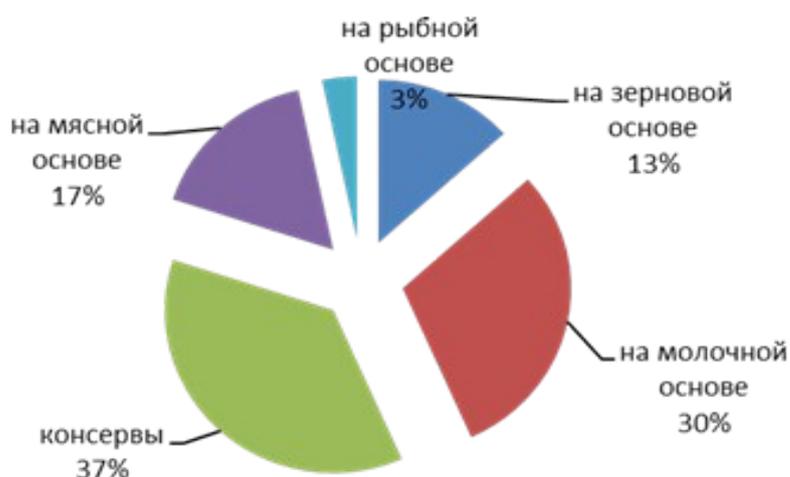
- сухая молочная смесь разного вида;
- молочные и безмолочные каши

Однокомпонентное пюре для детей разных возрастов;

- консервы мясные и рыбные;
- детские напитки и сок

Структура детского питания в натуральном выражении по видам

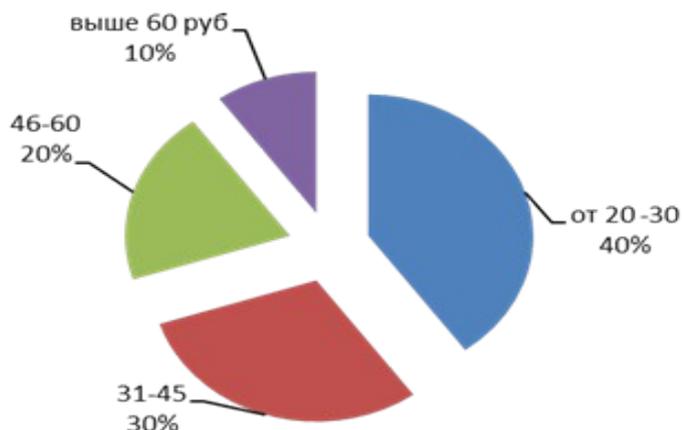
Рис 1.



Продукты детского питания наиболее широко представлены следующими брендами: «Фруто - няня». «Агуша», «Бабушкино лукошко», удельный вес которых в общем объеме составляет 16,6 и 13 и 16,6 % соответственно.

По ценовой диаграмме, было выявлено, что большинство реализуемых продуктов детского питания находится в ценовом сегменте от 20- 80 руб.

Рис 2.



2.3 Результаты анализа ассортимента товаров в универсаме «Пятерочка»

Рассмотрим глубину торгового ассортимента на примере детских смесей, которые представлены следующими торговыми марками: «Nutrilak-Premium», «Симилак Премиум», «Nutrilon», «Малыш Истринский», «Малютка», «Nan», «Nestogen».

Исходя из этих данных, можно установить, что глубина ассортимента данной продукции составляет 7 торговых марок. Кроме того, единицей измерения показателя глубины может служить модификация торговой марки или товарный артикул. Например, смесь «Nan» имеет следующие модификации – с 6 месяцев, с рождения; «Nutrilon» - с 18 месяцев, с 12 месяцев, с 6 месяцев, с рождения; «Симилак Премиум» - с 12 месяцев, с 6 месяцев, с рождения. А например смесь «Малютка» представлен следующими товарными артикулами, различающимися упаковкой, её вместимостью 350, 700 г.

В условиях насыщенного рынка широкий ассортимент товаров обеспечивается за счёт увеличения количества товаров отдельных видов, но разных товарных марок и их модификаций. Зачастую различия между

торговыми марками, производимыми различными изготовителями, несущественны и обусловлены в основном разным рецептурным составом, упаковкой и маркировкой. Это объясняется тем, что возможности разработки принципиально новых видов и наименований товаров ограничены из-за отсутствия или недостаточности нетрадиционного сырья и технологий. Поэтому для формирования спроса и стимулирования продаж организации-производители вынуждены затрачивать больше средств, в том числе на рекламу и Брендинг

Рассмотрим показатель устойчивости ассортимента на примере детской продукции. В универсаме «Пятерочка» ассортимент детских каш представлен следующими наименованиями: «Каша Heinz», «Каша Bebi Premium», «Каша Nestle», «Каша Фрутоняня», «Каша Малышам».

Таким образом, данный ассортимент представлен 5 наименованиями, то есть Шд— 5, однако устойчивым спросом у потребителей пользуются только три наименования - это каша «Nestle», «Фрутоняня», «Малышам». Исходя из этих данных, можно определить, что коэффициент устойчивости детской каши составляет 60%

Это говорит о том, что 60% каш реализуемых в магазине является устойчивым товаром и постоянно потребляется населением.

Выявление товаров, пользующихся устойчивым спросом, требует маркетинговых исследований методами наблюдения и анализа документальных данных о поступлении и реализации различных товаров. Потребители товаров устойчивого ассортимента могут быть охарактеризованы как «консерваторы во вкусах и привычках». Оценив определённое наименование товара, они долго не меняют свои предпочтения. Изготовители и продавцы чаще всего стремятся расширить количество товаров, пользующихся устойчивым спросом. Однако следует иметь ввиду, что вкусы и привычки со временем меняются, поэтому устойчивость

ассортимента должна быть рациональной. Новизна ассортимента - ещё один важный показатель, который мы определим на примере детского пюре.

Итак, в магазине «Пятерочка» ассортимент детского пюре представлен под именованиями: «Фрутоняня», «Heinz», «Малышам», «Бабушкино Лукошко».

Таким образом, действительная широта данной продукции составляет 4 наименования причём 2 этих наименований «Малышам», «Фрутоняня» появились на прилавках магазина сравнительно недавно, то есть они относятся к новому товару. Следовательно, можно посчитать степень обновления:

Этот коэффициент показывает нам, что обновляемость товара составляет 50%, а это значит, что в магазине товар периодически обновляется, ведётся закупка новых видов товара.

Таким образом, исходя из выше сказанного в магазине «Пятерочка» количество заказываемых товаров рассчитывается так, чтобы обеспечить устойчивость ассортимента и бесперебойную продажу до очередного завоза и вместе с тем исключать образование излишних запасов. При определении этого количества учитывают частоту завоза товаров и среднедневную их реализацию, неснижаемые запасы и остатки товаров на день завоза. При определении частоты завоза товаров учитывают физико-химические свойства товаров, предельные сроки их реализации, среднедневной объем продажи, размеры установленных неснижаемых товарных запасов и другие факторы.

Заключение

В ходе курсовой работы была проведена товароведная характеристика молочных консервов для детского питания. Было выяснено, что пюре «Фруто Няня» и «Бабушкино лукошко» по органолептическим показателям имеют более высокие показатели, чем пюре «Heinz». Однако все три образца соответствуют нормативным документам и ГОСТУ. В настоящее время ассортимент детского питания очень широк. Из российских производителей детского питания большой популярностью пользуются торговые марки «Агуша», «Бабушкино лукошко», «Фруто няня», «Тема», «Тип-топ» и другие. Из зарубежных - достойное место на рынке труда занимают швейцарская торговая марка «Nestle», голландская «Nutricia», австрийская «Nipp», чешская «Name», датская «Dania», шведская «Semper», немецкие «Humana» и «Bebivita», словенская «Bebi», американские «Beech Nut» и «Mead Johnson» и другие. Поинтересуйтесь, какие товарные марки производят то детское питание, которое вам необходимо, пробуйте разные продукты и вкусы, и вы обязательно остановите свой выбор на том, что

больше всего будет подходить именно вашему малышу. Питание оказывает существенное влияние на рост и формирование детского организма, что в значительной степени предопределяет состояние здоровья и жизнеспособность всего общества в целом. Поэтому производство полноценных в пищевом отношении продуктов детского питания и обеспечение населения высококачественной и безопасной продукцией детского ассортимента можно рассматривать как одну из важнейших народнохозяйственных задач, определяющих здоровье нации и сохранение ее генофонда.

Продукты детского питания предназначены для удовлетворения потребностей детского организма в нутриентах на разных этапах его развития. Поскольку пища является пластическим материалом для построения основных тканей растущего организма, а также источником энергии, необходимой для восполнения всех энергетических затрат в процессе жизнедеятельности, роль ПДП для детского организма чрезвычайно велика.

Для поддержания основных физиологических функций организму ребенка необходимы различные питательные вещества в определенном качественном и количественном соотношении в соответствии с потребностями растущего организма, которые изменяются в зависимости от его возраста. При потреблении неполноценной пищи задерживается физическое, интеллектуальное и психическое развитие, у детей возникают различные заболевания. В данной работе были рассмотрены и изучены физиологические основы разработки продуктов детского питания, была приведена классификация продуктов детского питания по различным признакам, а также описана пищевая ценность и факторы, формирующие качество продуктов детского питания.

Список используемой литературы

- 1.Справочник по товароведению продовольственных товаров Родиной Т.Г.
2. Рязанова О.А., Николаева М.А. Товароведение продуктов детского питания: Учебное пособие. — М.: Издательство «Омега-Л»: Издательский дом«Деловая литература», 2013. -144 с.
3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - М.- 2004 - 292 с.
4. Матюхина З. П. Товароведение продовольственных товаров.
5. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.
6. Подгорнова Н.М., Осипова К.Ю. Влияние изомальтулозы на потребительские свойства фруктового пюре.
7. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2005. - 522 с.

8. Позняковский В.М. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007. - 266 с.
9. Попова Н.В. Технология продуктов детского питания. - М.:ДеЛи принт, 2009. - 472 с.
10. Пьяникова Э.А. Анализ потребительских, технических, функциональных свойств яблок, районированных в Курской области //Товаровед продовольственных товаров. - 2013. - № 9. - С. 67-71
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.
12. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. - М: Академия, 2004. - 208 с.

Приложение 1



Приложение 2

