

СМОЛЕНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СМОЛЕНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ СМОЛОБЛПОТРЕБСОЮЗА»

Структура ассортимента и товароведная характеристика  
мясных полуфабрикатов реализуемых на торговом  
предприятии (на материалах ООО «АРГОТОРГ»  
магазин «Пятерочка»)



*Пятерочка*

Студента: Авдей Алексей Константинович

Группы Т 17/09-3

Руководитель Анищенкова Надежда Сергеевна

## АКТУАЛЬНОСТЬ ВЫБРАННОЙ ТЕМЫ

ПРОИЗВОДСТВО И ПОТРЕБЛЕНИЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИИ СТАНОВИТСЯ БОЛЬШЕ С КАЖДЫМ ГОДОМ. СОГЛАСНО ПРОГНОЗАМ, В БЛИЖАЙШИЕ ТРИ ГОДА МЯСНОЙ РЫНОК БУДЕТ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ НА 10% В ГОД. НАИВЫСШИЕ ТЕМПЫ ОТМЕЧАЮТСЯ В СЕГМЕНТЕ ОХЛАЖДЕННЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, УЧАСТНИКАМИ ЭТОГО СЕГМЕНТА СТАНОВЯТСЯ НЕ ТОЛЬКО КРУПНЫЕ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ КОМПАНИИ, НО И РОЗНИЧНЫЕ ПРОДАВЦЫ. ЭТО ОБУСЛАВЛИВАЕТСЯ ТЕМ, ЧТО МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫМИ ПО ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ФАКТОРАМИ ПИТАНИЯ.

**ЦЕЛЬЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ** ЯВЛЯЕТСЯ РАССМОТРЕНИЕ И ОБОСНОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ, КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА КАЧЕСТВО КОНЕЧНЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

**ЦЕЛЬЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ РАСКРЫТИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЗАДАЧ:**

- РАСКРЫТЬ АССОРТИМЕНТ И КЛАССИФИКАЦИЮ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- ПЕРЕЧИСЛИТЬ И ПРОАНАЛИЗИРОВАТЬ ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ НА КАЧЕСТВО МЯСНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, В Т.Ч. ВИД УБОЙНОГО ЖИВОТНОГО, ПЕРВИЧНУЮ ПЕРЕРАБОТКУ СЫРЬЯ, ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ ТУШ, ТЕХНОЛОГИЮ ПРОИЗВОДСТВА, А ТАК ЖЕ ТРАНСПОРТИРОВКУ И ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ К РЕАЛИЗАЦИИ НАТУРАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.
- ИЗУЧИТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ДЕФЕКТЫ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

БАЗОВЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ ДЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АГРОТОРГ» МАГАЗИН «ПЯТЕРОЧКА» ИНН: 7825706086, КПП: 784101001 ЗАРЕГИСТРИРОВАНО ПО ЮРИДИЧЕСКОМУ АДРЕСУ 191025, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ Г, НЕВСКИЙ ПР-КТ, 90/92 ОСНОВНОЙ ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 47.19 - ТОРГОВЛЯ РОЗНИЧНАЯ ПРОЧАЯ В НЕСПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАГАЗИНАХ, К ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ВИДАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОТНОСЯТСЯ: ТОРГОВЛЯ ОПТОВАЯ ФРУКТАМИ И ОВОЩАМИ, ТОРГОВЛЯ ОПТОВАЯ МЯСОМ И МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ, ТОРГОВЛЯ ОПТОВАЯ КОНСЕРВАМИ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ И ДР. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПРИВЕДЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИИ А.

УЧРЕДИТЕЛЯМИ ПРЕДПРИЯТИЯ ЯВЛЯЮТСЯ АО "ТОРГОВЫЙ ДОМ "ПЕРЕКРЕСТОК" ИНН 7728029110, 26741.1 МЛН. РУБЛЕЙ ЧТО СОСТАВЛЯЕТ 93.0423% ОТ УСТАВНОГО КАПИТАЛА ООО «АГРОТОРГ»; КОМПАНИЯ СПИК ГЛОБАЛ ЛИМИТЕД 1994.7 МЛН (6.9403%) ОТ УСТАВНОГО КАПИТАЛА ООО «АГРОТОРГ»; ООО "ИКС 5 МЕНЕДЖМЕНТ" ИНН 7722853635 5 МЛН. РУБЛЕЙ (0.0174%). КОМПАНИЮ ВОЗГЛАВЛЯЕТ ГОНЧАРОВ СЕРГЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ. ЗА 2017 ГОД ПРИБЫЛЬ КОМПАНИИ СОСТАВИЛА 10060.8 МЛН.РУБ.

БАЗОВЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ МАГАЗИН «ПЯТЕРОЧКА»  
РАСПОЛОЖЕННЫЙ ПО АДРЕСУ ГОРОД СМОЛЕНСК УЛ.  
НИКОЛАЕВА Д.54



## ТАБЛИЦА – ОСНОВНЫЕ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ООО «АГРОТОРГ» ЗА 2017-2019 ГГ

Показатель	2017 год	2018 год	2019 год	Абсолютное отклонение (тыс. руб)			Относительное		
				2018/2017	2019/2018	2019-2017	2018/2017	2019/2018	2019-2017
Выручка	481713000	761421000	1 035 979 233	279708000	274558233	554266233	1,5807	1,3606	2,1506
Себестоимость продаж	(370055000)	(553719000)	(757696 482)	183664000	203977482	387641482	1,4963	1,3684	2,0475
Валовая прибыль (убыток)	111658000	207702000	278 282 751	96044000	70580751	166624751	1,8602	1,3398	2,4923
Коммерческие расходы	(109889000)	(162005000)	(218550 674)	52116000	56545674	108661674	1,4743	1,3490	1,9888
Прибыль (убыток) от продаж	1768940	45697000	59 732 077	160236060	14035077	57963137	91,5831	0,3687	33,7672
Чистая прибыль (убыток)	10567900	10060800	10 127 918	-507100	-9480843	-9987943	0,9520	0,0576	0,0549
Совокупный финансовый результат периода	10567900	10060800	10 127 918	-507100	67118	-439982	0,9520	1,0067	0,9584
Чистые активы	56724900	80739700	93 316 689	24014800	-70611782	-46596982	1,4234	0,1254	0,1785

# ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ООО «АГОРОТОРГ» МАГАЗИН «ПЯТЕРОЧКА»



Рисунок 1 -Организационная структура ООО «АГРОТОРГ» магазин «Пятерочка»

Для работы было отобрано 3 вида мясных полуфабрикатов – пельменей различных производителей 1 сорта







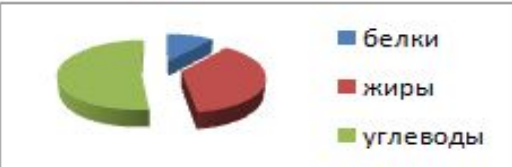
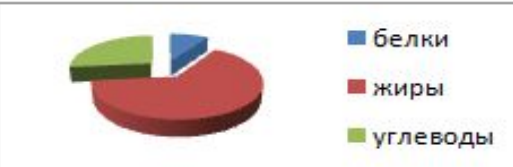
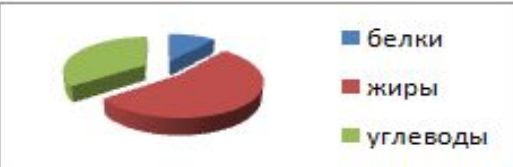
ТАБЛИЦА - СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА МАРКИРОВКИ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Требования по ГОСТ 51074-2003	Маркировка образцов		
	Образец №1	Образец №2	Образец №3
1		3	4
Наименование продукта	<u>Ложкарёв</u> Пельмени из отборной говядины	МИРАТОРГ Black Angus Пельмени из мраморной говядины	<u>Рестория</u> Пельмени классические
Товарный знак изготовителя	<u>Ложкарёв</u>	МИРАТОРГ	<u>Рестория</u>
Наименование и местонахождение предприятия изготовителя	Изготовитель: ООО «Шельф-2000» Россия, 142060 Московская обл. г. Домодедово, <u>Мурн-Барыбино</u> , ул. Коммуны Герольд д. 1 В	Производитель: ООО «Брянская мясная компания» Россия, 242221, Брянская область <u>Трубчевский</u> район, посёлок Прогресс ул. Белгородская дом 2.	Изготовитель: ООО « <u>Морозко</u> » Россия 188644. <u>Ленинградская</u> область. <u>Всеволожский</u> район п. Ковалева ул. <u>Поперечная</u> д. 15. Адрес производства: Россия, 140170, Московская обл., г. <u>Бронницы</u> , <u>Кирпичный</u> проезд, д. 7.
Сорт	Сорт не указан Категория В	Сорт не указан Категория Б	Сорт не указан Категория Б
Обозначение нормативного документа	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	СТО 86034066-012-2018	ТУ 10.13.14-004-47955901-1998
Информация о подтверждении соответствия	Знак соответствия	Знак соответствия	Знак добровольной сертификации, знак соответствия

1	2	3	4
Пищевая ценность	280 ккал / 1190 кДж	420 ккал / 1740 кДж	230 ккал / 960 кДж
Массу нетто	450 г	800 г	1000 г
Срок годности	6 месяцев 12.10.2020	24 месяцев 18.02.21	6 месяцев 16.11.2020
Дату изготовления	11.04.2020	19.02.20	16.05.2020
Состав продукта	Мука пшеничная высшего сорта, говядина, мясо куриное, вода питьевая, лук репчатый свежий, белок растительный, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, ароматизатор порошковый, клетчатка растительная, масло растительное рафинированное дезодорированное, перец черный молотый.	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, порошок яичный, соль поваренная, масло подсолнечное; фарш: говядина, вода питьевая, лук репчатый, соль, натуральные специи и пряности; черный перец, лавровый лист. На территории предприятия используются: мясо цыпленка бройлера, свинина, агнатица, сельдерей, горчица и продукты их переработки в связи с чем продукт может содержать их следы.	Тесто: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж яичный пастеризованный, масло подсолнечное, соль, молочный белок, улучшитель муки (крахмал кукурузный, мука соевая, фермент (амилаза), краситель E160A, фарш (говядина, свинина, мясо куриное механической обвалки, жир говяжий, спред растительно-жировой (заменитель молочного жира) (рафинированное дезодорированное растительные масла - пальмовое и его фракции подсолнечное, соевое, антиокислитель E306, краситель каротины) вода питьевая, сухое обезжиренное молоко, эмульгаторы E471, E 322, E472c, сахар, ароматизаторы конная, сливки сухие, соль, перец чёрный молотый, стабилизаторы: ДДМ, динатрифосфаты, регулятор кислотности трифосфаты, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1- замещенный.
Дополнительно наносят информацию о способе приготовления	Нет.	Положитьпельмени в подсоленную кипящую воду 1:4.переходический помещивая. Для приданияпряного аромата добавьтк кпельменям при варке лавровый лист и перчик горошком	Рекомендуемый способ приготовления: замороженныепельмени опустить в кастрюлю с кипящей водой предварительно подсоленной по вкусу. Перемешать. Довести до кипения и варить при непрерывном кипении воды 7 минут до готовности.

1	2	3	4
Внешний вид	<p>Полное соответствие требованиям ТУ 10.13.14-001-51303191-2017. При встряхивании упаковки пельмени издавали ясный, отчетливый звук. Поверхность изделий была сухой, чистой, фарш в местах заделки не выступал. Пельмени были не слипшимися, недеформированными, имели округлую форму, их края были хорошо заделаны. Поверхность изделий была сухой, чистой, фарш в местах заделки не выступал. При определении вкуса и запаха отклонений от не выявлено.</p>		
	Органолептические показатели		
Форма:	Круглая («медвежье ушко»)	Круглая («медвежье ушко»)	Круглая («медвежье ушко»)
Толщина тестовой оболочки, мм	2	2	2
Толщина тестовой в местах заделки мм	3	3	3
соотношение массовой доли мясного фарша к массе полуфабрикатов	Соответствует заявленному ТУ	Соответствует заявленному ТУ	Соответствует заявленному ТУ
Количество замороженных пельменей с разрывами тестовой оболочки, упакованных в одноразовую потребительскую тару	0	0	0
Масса одной штуки полуфабриката в г при формовке	12	15	9
Масса полуфабрикатов в единице тары потребительской одноразовой			
Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе пельменя	40%	50%	42%
Вкус и запах	<p>Насыщенный мясной вкус, без посторонних привкуса и запаха, привкус перчаточный, пряностей. Средняя суховатость, хорошо пережевывается, тестовая оболочка несколько не проварена.</p>	<p>Насыщенный мясной вкус. Чувствуется свежесть мясного продукта. Большой привкус копченной говядины во рту, небольшая суховатость тягучесть отсутствует</p>	<p>При пережевывании чувствуются выделения сливочного масла, небольшой насыщенный вкус чувствуется соль и перец суховатость, тягучесть теста средняя</p>

# Приложение - Калорийность пельмени

	<u>Ложакрёв</u> Пельмени из отборной говядины	МИРАТОРГ Black Angus Пельмени из мраморной говядины	Пельмени Классические <u>Рестория</u>															
Калорийность пельмени Химический состав и пищевая ценность.	Доля БЖУ в калорийности		Доля БЖУ в калорийности															
	Белки	11% 8г	Белки	9% 9г														
	Жиры	37% 12 г	Жиры	65% 30 г														
	Углеводы	52% 38 г	Углеводы	27% 28 г														
	Соотношение белков, жиров и углеводов: 1 : 1.5 : 4.8		Соотношение белков, жиров и углеводов: 1 : 3.3 : 3.1															
																		
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И АНАЛИЗ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ	<u>Нутриент</u>	<u>Количество</u>	<u>Норма суточная</u>	<u>% от нормы в 100 г</u>	<u>% от нормы в 100 ккал</u>	<u>100% нормы</u>	<u>Нутриент</u>	<u>Количество</u>	<u>Норма суточная</u>	<u>% от нормы в 100 г</u>	<u>% от нормы в 100 ккал</u>	<u>100% нормы</u>	<u>Нутриент</u>	<u>Количество</u>	<u>Норма суточная</u>	<u>% от нормы в 100 г</u>	<u>% от нормы в 100 ккал</u>	<u>100% нормы</u>
	Калорийность	290 кКал	1684 кКал	17.2	5.9	581 г	Калорийность	420 кКал	1684 кКал	24.9	5.9	401 г	Калорийность	280 кКал	1684 кКал	16.6	5.9	601 г
	Белки	8 г	76 г	10.5	3.6	950 г	Белки	9 г	76 г	11.8	2.8	844 г	Белки	7.5 г	76 г	9.9	3.5	1013 г
	Жиры	12 г	56 г	21.4	7.4	467 г	Жиры	30 г	56 г	53.6	12.8	187 г	Жиры	17 г	56 г	30.4	10.9	329 г
	Углевод	38 г	219 г	17.4	6	576 г	Углевод	28 г	219 г	12.8	3	782 г	Углевод	25 г	219 г	11.4	4.1	876 г
Энергетическая ценность	290 кКал		420 кКал		280 кКал													
	Содержание в порции		% от нормы		Содержание в порции		% от нормы		Содержание в порции		% от нормы							
	Калорийность		290 ккал 18.86%		Калорийность		420 ккал 21.31%		Калорийность		280 ккал 18.21%							
	Белки		8 г 8.7%		Белки		9 г 9.78%		Белки		7.5 г 8.15%							
	Жиры		12 г 17.65%		Жиры		30 г 44.12%		Жиры		17 г 25%							
	Углеводы		38 г 27.14%		Углеводы		28 г 20%		Углеводы		25 г 17.86%							
	Пищевые волокна		0 г 0%		Пищевые волокна		0 г 0%		Пищевые волокна		0 г 0%							
	Вода		0 г 0%		Вода		0 г 0%		Вода		0 г 0%							

Спасибо за внимание.

