Добрый день ,уважаемые студенты !Мы с вами продолжаем заниматься учебной практикой в непривычном режиме. Сегодня я вам предлагаю прочитать лекцию и записать ответы на вопросы ,после лекции.

Перевозят хлеб специализированым транспортом – автомашинами-фургонами. Транспорт оборудуют специальными угольниками, полками, используют специальные контейнеры.

Изделия при перевозке укладываются в контейнеры или на лотки в один ряд (допускается только перевозка мелкоштучных изделий в 2 ряда, национальных в 3-5 рядов). Укладывают изделия только на нижнюю корку (батоны допускается укладывать только на боковую корку).

**Хранить** хлеб и хлебобулочные изделия следует при температуре 15 – 20 о C и относительной влажности воздуха 70 – 75%.

Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже в течение следующих сроков (после выхода из печи):

- Хлеб ржаной, ржано-пшеничной обойной и ржаной обдирной муки – не более 36 ч;

- Хлеб пшенично-ржаной, из пшеничной обойной муки и хлебные изделия массой более 0.2 кг из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки – не более 24 ч;

- Мелкоштучные изделия по 0.2 кг и не менее – не более 16 ч.

По истечении указанных сроков продажа хлеба и хлебных изделий запрещается, они подлежат изъятию из торгового зала и возвращаются поставщику как черствый. Транспортные расходы по возрасту и половина стоимости по переработке черствых изделий относятся на счет получателю. В этом случае получатель выписывает товарно-транспортную накладную с заполнением всех ее реквизитов.

Торговым предприятиям разрешено принимать хлеб в течении следующих предельных сроков после выемки его из печи:

- Хлеб из ржаной обойной, пшеничной обойной, ржано-пшеничной или пшенично-ржаной обойной или ржаной обдирной муки – не более 14 ч;

- Хлебобулочные изделия массой 0.2 кг и более из муки пшеничной, ржаной сеяной и их смеси – не более 10 ч;

- Мелкоштучные изделия массой 0.2 кг и менее – не более 6 ч;

- Национальные сорта – по договоренности.

Сроки выдержки исчисляются по отметке этого времени в счете – фактуре (товарно-транспортной накладной) с момента выхода продукции из печи до момента прибытия транспорта на предприятие торговли.

**Вопросы:**

1)Каким транспортом перевозят хлеб?

2)Как укладывается хлеб при перевозке?

3)При какой температуре и влажности хранят хлеб и хлебобулочные изделия?

4)Перечислите сроки хранения различных видов хлебобулочных изделий?

5)Как хранятся национальные сорта хлеба?

Жду ваших ответов до 02.05.20 в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru!