المملكة العربية السعودية
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج



إنتاج الطعام "الطهي"

التموين و التخزين في المطابخ

١٤٥ طاه

طبعة ١٤٢٩ هـ

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

مقدمة

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، محمد وعلى آله وصحبه، وبعد:

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التنموي؛ لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتلبي متطلباته ، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية الذي يمثل الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الحقيبة التدريبية " **التموين و التخزين في المطابخ** " لمتدربي تخصص " **إنتاج الطعام "الطهي"** " في الكليات التقنية موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص.

والإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج وهي تضع بين يديك هذه الحقيبة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط يخلو من التعقيد، وبالاستعانة بالتطبيقات والأشكال التي تدعم عملية اكتساب هذه المهارات.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه؛ إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تمهيد

إن وظيفة التخزين و التموين (Storing & Catering) تمثل بالنسبة لأية منشأة نشاطاً حيوياً هاماً يؤثر إلى حد بعيد في نجاح المشروع أو فشله و في تحقيق الأهداف التي أنشئ من أجلها، وبغض النظر عن طبيعة هذه المنشأة أو ملكيتها،فالتخزين و التموين لا يقتصر على المؤسسات الصناعية أو التجارية إنما يمتد أيضا ليشمل المنشآت الخدمية العامة و الخاصة، و الفندق من هذه المنشآت الخدمية المتعارف عليها عالمياً لذا يعتمد على التخزين و التموين لضمان الاستقرار و الاستمرار في أداء خدماته، و بالدرجة و الجودة التي يتمناها الضيف.

و التخزين و التموين الفندقي يشمل كافة الأنشطة المتعلقة بتقدير احتياجات المخازن و الأقسام الداخلية للفندق من المواد و الأصناف المختلفة، و استلام الأصناف الواردة و فحصها و تنظيمها داخل المخازن، و من ثم صرفها طبقاً للشروط المتعارف عليها فندقياً من حيث الإجراءات و الأنظمة المتبعة.

و لقد أصبحت تقاس كفاءة المشروع الفندقي في إنجاز الأعمال على قدرته على تخزين المواد التي تكفي حاجته لفترة زمنية محددة على أساس علمي يعمل على توفير مستوى خدمة متميز في إتمام عمليات التخزين وبأقل جهد و تكلفة ممكنة و دون تعريض الخامات الغذائية المخزنة للفساد أو الإهدار.

يلعب التخزين دوراً أساسياً و مباشراً في التأثير على العمليات الإنتاجية و ذلك لأن التخزين يوفر مستلزمات الإنتاج من الخامات الغذائية .

و تسعى وظيفة التخزين (Storing Function) في المنشآت الفندقية إلى المساهمة في العملية الإنتاجية للمأكولات و المشروبات و التي تقوم بها الأقسام المختلفة في المنشأة الفندقية (أقسام الأغذية و المشروبات) كما أن لها دوراً أساسياً في خدمات العمليات التسويقية للمنتجات استجابة لطلبات العملاء.

وقد قمت بتقسيم المحتوي العلمي لهذا المقرر إلى ثلاث وحدات أساسية، تناولت الوحدة أولاًى طلب المواد الغذائية. وتناولت الوحدة الثانية كيفية و طرق استلام المواد الغذائية. و تناولت الوحدة الثالثة تخزين المواد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يتضمن المقرر في نهايته معجم مبسط لأهم المصطلحات الفندقية التي لها علاقة مباشرة بمحتوى المنهج ، و كذلك تم اختتام كل وحدة بمجموعة من الأسئلة الإيضاحية و إجاباتها النموذجية لبيان مدى فهم المتدرب لمفردات كل وحدة.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

التموين و التخزين في المطابخ

طلب المواد الغذائية

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

طلب المواد الغذائية

الجدارة:

معرفة المتدرب بطرق طلب المواد الغذائية وإجراءات الشراء، و طرقه، ومهارة تحدد الطريقة المناسبة للشراء.

الأهداف :

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١- تتعرف على على المقصود بالشراء .

٢- تحدد طرق الشراء المناسبة.

٣- تتعرف على على و إتقان إجراءات طلب المواد الغذائية و تحدد المواصفات و الكميات.

٤- تتعرف على على العوامل المؤثرة على عملية الشراء.

٥- تتعرف على على أهداف ووظائف قسم المشتريات.

٦- تتعرف على على أنواع العقود الفندقية التابعة لقسم المشتريات مع المتعاقدين.

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ١٠٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

١٤ ساعة.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجابتها النموذجية نهاية الوحدة.

٢- زيارة ميدانية لقسم المشتريات و المخازن لفندق ٥ نجوم.

٣- دراسة النماذج الموجودة بالوحدة و كيفية استخدامها.

متطلبات الجدارة:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إتقان مهارات تحدد الأصناف و طلبها بالطرق الصحيحة للشراء.

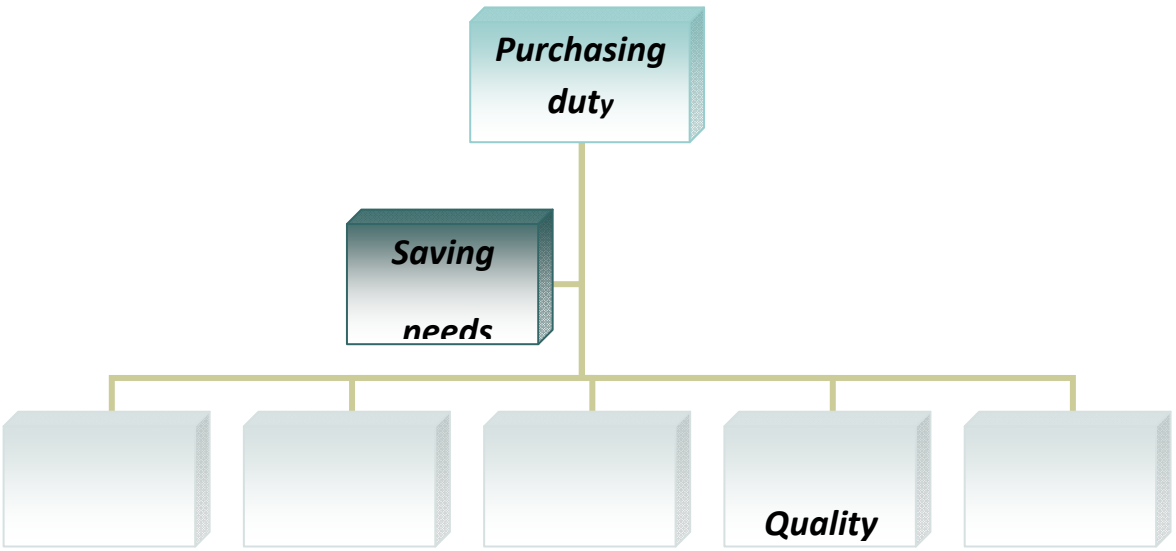
ما هي وظيفة الشراء: (Purchasing Function)

وظيفة الشراء هي : تلك الأنشطة التي تحصل المنشأة عن طريقها على مختلف احتياجاتها من المواد و المستلزمات و المهمات و الآلات و المعدات و الخامات و ذلك بالكمية و الجودة و السعر المناسب، ومن مصدر الشراء المناسب بما يحقق استمرار عمليات الإنتاج و التشغيل، و بما يتفق و ظروف المنشأة ،و بما يحقق أهدافها بدرجة عالية من الكفاءة في الأداء.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

The words purchasing and procurement are often used interchangeably to define the action of buying or obtaining goods and/or services by effort from a third party to make them available within an enterprise or organization to allow fulfillment of business objectives in a timely and cost efficient manner

.



التبعية المناسبة لإدارة المشتريات:

يفضل أن تتبع إدارة المشتريات الإدارة العليا للمنشأة و ذلك حتى تحصل على العناية و الرعاية التي تتفق و أهميتها.

ويجب أن يكون لمدير المشتريات المكانة المناسبة بالهيكل التنظيمي بالمنشأة لتمكنه من مزاولة الأنشطة الشرائية بكفاءة بناء على قرارات و توجيهات من إدارة مستقلة و متخصصة بهذا النشأط شأنها شأن باقي وظائف المنشأة (الفندق)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يجب اعتبار مدير المشتريات صانع قرارات (Decision Maker) ومشارك في ربحية المنشأة، و هو مدير تنفيذي يملك سلطة تنفيذية.

موقع قسم المشتريات داخل الفندق:

يفضل أن تكون مكاتب المشتريات بجانب قسم الاستلام لمعالجة أية مشكلة طارئة يمكن أن تقع عند استلام الأصناف ،و كذلك لسهولة سريان العمل للارتباط الوثيق بين قسم المشتريات و قسم الاستلام.

الأنشطة الرئيسة لإدارة المشتريات:

١- تخطيط أعمال الشراء.
٢- القيام ببحوث الشراء.
٣- إعداد السجلات و البيانات و المستندات اللازمة لعمليات الشراء.
٤- الاحتفاظ بسجلات الشراء وعروض الأسعار و بيانات التخزين و الموردين و المواصفات و الجودة.
٥- إجراءات الشراء و التعاقد.
٦- مراجعة طلبات الشراء.
٧- التسهيلات و متابعة أوامر التوريد.
٨- المتابعة و تقييم نشاط الشراء.

أهم الاعتبارات الواجب مراعاتها عند القيام بالشراء:

- حجم المخازن و لاسيما الثلاجات.
- قيمة المخزون أو بمعنى آخر معدل دوران البضاعة بالمخازن.
- سياسة الخصم عند الشراء بالجملة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- احتمال تدهور صفات الجودة للخامات المخزنة و فسادها.
- تكلفة الأيدي العاملة و خبرتها.
- الأموال المستثمرة في صورة مخزون سلعي زائد لا عائد له.
- تكلفة التخزين.

أهداف الشراء: (Purchasing Aims)

١- ضمان استمرارية العمل.
٢- تخفيض الاستثمار في المخزون.
٣- تحدد مستويات الجودة للأصناف المُشتراه و المحافظة عليها.
٤- الحصول على أحسن الأسعار.
٥- الحفاظ على الصورة التنافسية للمنشأة (الفندق) مع الغير.
٦- تطوير العلاقات الداخلية و الخارجية.

وظائف و مسؤوليات إدارة المشتريات بالفندق:

- حفظ سجلات الشراء.
- حفظ سجلات الأسعار.
- حفظ المطويات و كتيبات التعليمات و نماذج التسجيل.
- دراسة السوق الشرائية.
- تحليل التكاليف.
- البحث عن مصادر شراء و موردين جدد.
- تطوير مصادر الشراء.
- البحث عن مواد و أصناف بديلة.
- مراجعة أوامر الشراء.
- سؤال الموردين عن عروض الأسعار.
- الاختيار الصحيح بين الموردين و العقود الشرائية و المقارنة بينهم لاختيار الأصلح.
- وضع جدول للشراء و الاستلام.
- مقابلة مندوبي الموردين.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- توقيع عقود الشراء نيابة عن إدارة الفندق.
- إصدار أوامر الشراء و متابعة تنفيذها و توريدها بالموعد المناسب.
- مراجعة عقود الشراء من الناحية القانونية قبل التوقيع.
- مراجعة الفواتير للأصناف الواردة.
- المراسلات الداخلية و الخارجية.
- تجهيز التقارير الدورية و رفعها للإدارة.

إجراءات الشراء (Purchasing Procedures):

يقصد بإجراءات الشراء: الخطوات التفصيلية العملية التي يجب اتباعها لإنجاز السياسة العامة للشراء،و يخول لإدارة المشتريات سلطة القيام بهذه الإجراءات بهدف إنجاز عمليات الشراء.

إذا تُعبر إجراءات الشراء عن طريقة القيام بالمهام و المسؤوليات الملقاة على عاتق إدارة المشتريات، و من ثم فهي وسيلتها في تحقيق هذه المهام. و الإجراءات كالتالي:

أولا : تحدد احتياجات و متطلبات مختلف الإدارات من المواد و المستلزمات و غيرها.

ثانياً : تحدد مدى توافر مستويات الجودة و الكميات المطلوبة.

ثالثاً : تحدد طريقة الشراء.

رابعاً : اختيار مصدر التوريد المناسب.

خامساً : إصدار أمر الشراء أو التوريد.

سادساً : متابعة التوريد و التسهيلات.

سابعاً : الاستلام و الفحص.

ثامناً : مراجعة الفواتير و الدفع للمورد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تاسعاً : مردودات المشتريات.

عاشراً : الاحتفاظ بسجلات و مستندات الشراء .

و فيما يلي شرح مبسط لكل خطوه من خطوات الشراء :

أولا : تحدد احتياجات و متطلبات مختلف الإدارات من المواد و المستلزمات و غيرها .

و يتم فيها تحرير طلب الشراء (Purchase Request) عن طريق القسم الطالب للأصناف و يرسل لإدارة المشتريات. و بالتالي تقوم إدارة المشتريات بالتأكد من أن الاحتياجات الموجودة في طلب الشراء أو قائمة المواد غير متوفرة بالمنشأة (مخازن الفندق) و لا يوجد بديل ضمن المخزون الحالي و من ثم التأكد من أن ميزانية الشراء (Purchasing Budget) تسمح بشراء هذه الاحتياجات.

و يتمثل هنا دور المراقب العام للمأكولات و المشروبات في الحد من المغالاة في طلب الشراء للحد من التخزين غير الضروري حيث عادة ما يسعى رئيس المطابخ لحفظ كمية كبيرة من الأصناف لضمان وجودها في أية لحظة ، فعلى المراقب تتعرف على متوسط استهلاك المطابخ من كل صنف و إمكانات توريدها مع الأخذ في الاعتبار المبيعات المتوقعة ثم يقوم عادة بتعديل الكميات المطلوبة مع إخطار رئيس المطابخ بهذا التعديل.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يتكون طلب الشراء من أصل و ٣ نسخ الأصل للمشتريات و نسخة لقسم الاستلام و أخرى للقسم الطالب و الأخيرة للحسابات. و التالي شكل نموذج طلب شراء مبسط لأحد الفنادق:

From: ……. Date: …….

To:…….. P.R.No:……

No الرقم	Item Name اسم الصنف	Description التصف	Quantity الكمية	Last Price آخر سعر شراء	Notices ملحوظات
1-					
2-					
3-					
4-					

Department: ……. Signature:……

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً : تحدد مدى توافر مستويات الجوده و الكميات المطلوبة.

تقوم إدارة المشتريات بدراسات دقيقة لاستيفاء كافة البيانات المطلوبة و بالمواصفات و مستويات الجودة،و الكمية المطلوبة و يحق لإدارة المشتريات مراجعة الجهة الطالبة في الكميات و تحدد المناسب و كذلك مراجعة مستويات الجودة و اختيار الأصلح وإعلام الجهة الطالبة بذلك.

و الخطوة التالية تقوم بمراسلة الموردين للتقدم بعروض أسعارهم (Price offer) و تحليل تلك العروض لتحدد الأنسب للشراء.

و النموذج التالي نموذج مبسط لطلب عرض سعر لشراء بعض الأصناف لأحد الفنادق (خمسة نجوم).

From:

To :

Date:

Tel No:

Fax No:

Subject: Price offer

Time to reply: Pls reply before.....

We seize that opportunity to thank you in advance for your kind care & cooperation.

Would you please send us your competitive price list for the following items:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

No م	Item الصنف	Quantity الكمية	Description التصف
1- *2-* *3-* *4-*			

Your speedy replay will be appreciated.

Notice:

your replay isn't meaning our acceptance of your offer till we check all offers.

Purchasing manager

Signature

Mr: ……

(النموذج التالي نموذج لمقارنة عروض الأسعار لتحدد الأنسب)

		Company Name		
		A	B	C
No	Item	Price 1	Price2	Price3

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1				
2				
3				
4				

ثالثاً: تحدد طريقة الشراء: (Determine Purchasing Methods)

قبل الدخول في طرق الشراء يجب أن نعرف ما مصادر الشراء؟

- مصادر داخلية أ ي داخل البلد الذي يوجد به الفندق.
- مصادر وطنية أي داخل الدولة التي يوجد بها الفندق.
- مصادر دولية أي خارج الدولة التي يوجد بها الفندق.

تتولى إدارة المشتريات تحدد الطرق المناسبة للشراء **من بين الطرق الآتية:**

١- الشراء بالممارسة: (Practice Purchasing)

و هو الاتصال بالموردين أو زيارتهم. و مناقشتهم لعروض الأسعار المقدمة منهم بهدف خلق روح المنافسة الشريفة بينهم ، و الوصول معهم لأفضل الأسعار.

الشراء بالممارسة:

تعريف الشراء بالممارسة :

عبارة عن مزاولة النشأط الشرائي والاتصال بالمتنافسين (الموردين) الذين يتعاملون في الأصناف التي ترغب المنظمة الفندقية في تأمينها.

والصفة التي تميز الممارسة هي أن سعر أي مورد تنافسي يكون معلوماً للموردين المتنافسين الأخرين، بحيث يمكن لأحدهم أن ينزل بسعره عن الآخرين، ومن ثم تستفيد المنظمة الفندقية المشترية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

خطوات الشراء بالممارسة :

تشكل المنظمة الفندقية لجنة الممارسة ، وتقوم بإتمام العمليات من خلال الخطوات التالية :

- **الدعوة:**

توجه الدعوة إلى الموردين، لتقديم عطاءاتهم وفق الشروط والمواصفات التي تحددها المنظمة ، وذلك في المقر الذي تحدده ، ويجب حضور المورد أو من ينوب عنه أو يفوضه.

- **النشاط الشرائي:**

تتولى لجنة الممارسة مجتمعة إجراءات الموردين في عروضهم في جلسات علنية مفتوحة ، وتقوم اللجنة بإثبات كافة المناقشات في محاضر الممارسة.

- **البت:**

بعد المناقشات السابقة تختار اللجنة المورد المناسب، ثم ترفع توصياتها بذلك إلى صاحب الصلاحية في المنظمة الفندقية ،ما لم تكن اللجنة مفوضة بالتعاقد المباشر.

- **التعاقد وتنفيذه:**

بعد اعتماد وتوصيات لجنة الممارسة ، يخطر المورد لإتمام تنفيذ العقد في المواعيد المقررة ، حتى لا يتعرض لسحب التعاقد وفرض غرامات التأخير.

ملحوظة هامة :

وإن احتاجت المنظمة الفندقية إلى أصناف محتكر صنعها أو استيرادها ، أو لا توجد إلا عند قلة من الموردين، أو أصناف لا يمكن تحدد مواصفاتها بدقة ، أو الأعمال الفنية المرغوب إجراؤها بتتعرف على فنيين أو أخصائيين معنيين، وكان لدى المنظمة الفندقية وقت متاح نسبياً ، فليس أمامها سوى الشراء بالممارسة.

٢- **الشراء بالمناقصة :** (Bid Purchasing)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و هو طلب عطاءات من الموردين للمفاضلة بينها. و أنواعها كالتالي :

أ- المناقصات العامة

ب- المناقصات المحدودة

ت- المناقصات المحلية

أسباب الشراء عن طريق المناقصات :

- القيمة المادية المرتفعة للأصناف المراد شرائها.
- الكمية الكبيرة.
- هناك متسع من الوقت للشراء.
- رغبة الموردين للبيع و التوريد عن طريق عقد مناقصات.
- وجود عدد كبير من الموردين المتنافسين.
- للحصول على أحسن سعر تنافسي للتوريد.

تقوم المناقصة على مبدأين هامين وهما :

المبدأ أولاً. المساواة:

يقضي هذا المبدأ ، بأن تعامل المنظمة الفندقية المشترية كافة الموردين بطريقة موحدة من حيث السماح لهم بالمعلومات المطلوبة ، وإعطائهم الأوقات والأزمنة التي تسمح لهم بدراسة موضوعات الشراء ، بدون تحيز لأي مورد منهم، كما توفر لهم إمكانات البت والبحث في عروضهم، وعدم استبعاد أي منها بدون إبداء الأسباب، أو بقرارات تعسفية.

المبدأ الثاني:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بعد تحقيق المبدأ أولاً، تود المنظمة الفندقية المشترية، أن تصل إلى أفضل العطاءات بالنسبة لها، وبما يحقق لها المركز التنافسي المناسب. وعليه، لابد من توفير المنافسة بين المتقدمين.

خطوات المناقصة (Bid Procedures):

١- وضع المواصفات :

تشكل لجنة لوضع المواصفات التفصيلية للأصناف المطلوب شراؤها، ويجب أن تراعي اللجنة عدم ذكر أوصاف تنطبق على علامة تجارية بعينها، حتى تستطيع المنظمة المشترية أن تحقق أقصى استفادة ممكنة من الأصناف المتاحة في السوق، وتدون محاضر هذه اللجنة في سجل، ثم تضعها فيما يسمى بكراسة الشروط والمواصفات والتي يتحصل عليها الموردون لإعداد عروضهم.

٢- الإعلان :

يتم الإعلان عن المواصفات السابق إعدادها في وسائل النشر التي تختارها المنظمة الفندقية، وبعدد من المرات المناسبة، وإذا كانت المناقصة عامة وتنشر في الخارج، تستخدم وسائل أجنبية للنشر، ويمكن الاستفادة من الملحقين التجاريين في الخارج في هذا الصدد.

٣- فتح المظاريف :

تتلقى المنظمة الفندقية عطاءات الموردين سواء بالبريد أو باليد - وفق ما تحدده – وتشكل لجنة تلقي هذه المظاريف، وتقوم بفتحها في الموعد المحدد بكراسة الشروط والمواصفات.

وتقوم هذه اللجنة بفحص العطاءات كمياً، والتأكد من وجود التأمين (Deposit) الابتدائي الذي يوفر الجدية في التقدم للمناقصة.

إجراءات الشراء بالمناقصة:

- الإعلان عن المناقصة بإحدى وسائل الإعلان.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- استلام العروض المطروحة مع التأمين المبدئي.
- تحدد لجنة فتح المظاريف.
- طلب تجميع العينات المجانية و إرسالها للفحص عن طريق الجهة الطالبة و إدارة الجودة بالفندق.
- مراجعة العروض و اختيار الأنسب.
- تكوين لجنة لاتخاذ القرار ، و البت في العطاءات المقدمة.
- مراسلة المورد الذي تم اختياره لدفع التأمين النهائي.
- توقيع عقد التوريد و إرسال أوامر الشراء لبدء التنفيذ.
- رد التأمين النهائي بعد بداية التوريد.
- دفع قيمة التوريد حسب العقد بعد انتهاء التوريد.

و يجب ملاحظة أنه في حالة ما إذا جاءت العروض كلها أو معظمها متشابهه فإنه قد يستشف من ذلك عادة وجود تواطؤ بين الموردين ،الأمر الذي يدعو إلى إعادة طرح المناقصة أو الدخول في مفاوضة مع أحد أو أكثر من مقدمي العطاءات.

٣- **الشراء بالأمر المباشر:** (Purchasing By Direct Order)

إرسال أمر شراء كتابي للموردين مباشرة طبقا لعقود مبرمة مسبقاً.

٤- **الشراء الروتيني:** (Routine Purchasing)

و هو وفقاً لاتفاقيات و عقود الشراء طويلة الأجل.

٥- **الشراء العاجل:** (Urgent Purchasing)

و هو طلب الشراء لحالات الاستخدام العاجل.

٦- **الشراء للطلبيات المتغيرة العاجلة:**

و هو الشراء النقدي، و الشراء بالهاتف أوالإنترنت أو الفاكس.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٧- **الشراء الإجمالي** : (Bulk Purchasing)

و هو يخص سلاسل الفنادق (Hotel Chain) خاصة بأن تتحد مشتريات تلك السلسة في الشراء و يكون هناك شراء مركزي (Central Purchasing) لفنادق السلسة و يكون بكل فندق يتبع تلك السلسة منسق مشتريات يرفع لإدارة المشتريات المركزية بالأصناف المطلوبة.

ومن مميزات هذا النظام الحصول على أقل الأسعار نتيجة الشراء بكميات كبيرة.

٨- **شراء للمضاربة** : (Speculative Purchasing)

وهى طريقة شراء بعض الأصناف لم يتم طلبها أو تم طلبها بكميات قليلة لكن وجد عرض سعر لشراء هذا الصنف أو صنف آخر و الحصول على خصم كبير للغاية و كانت هناك فترة صلاحية للصنف طويلة، فيمكن لمدير المشتريات مخاطبة القسم الطالب للصنف أو القسم الذي يتعامل مع الصنف و اتخاذ قرار الشراء و الحصول على الخصم.

و يمكن اعتبار الشراء بالمضاربة هو شراء بكميات تتعدى حدود الرؤية المستطاعة للاحتياجات المستقبلية و ذلك تأسيسا على احتمالات الحاجة إليها و توقع ارتفاع أسعارها مستقبلياً.

٩- **الشراء مقدماً** : (Forward Purchasing)

و تعتمد تلك الطريقة على خبرة مدير المشتريات و رئيس الطهاة (Executive chef) في تحدد الأصناف التي يمكن شراؤها مقدما.

أسباب الشراء بتلك الطريقة:

- الحماية من خطر نقص الصنف بالسوق مستقبلياً.
- الصعوبات التي تواجه نقل الصنف.
- عدم ثبات السوق و خاصة من الناحية الاقتصادية.
- فوائد الخصومات على هذا الصنف في فترة معينة من الموسم.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الجودة العالية للصنف في فترة معينة من الموسم.

رابعاً : اختيار مصدر التوريد المناسب.

و يتم ذلك بعد عمل مسح (Survey) للحصول على عروض أسعار مختلفة و دراستها و فحصها بدقة لتحدد الأفضل و الأنسب و يعتمد ذلك أيضا على عدة بيانات منها الجودة و الكمية و الوقت الخاص بالتوريد و أية شروط أو تسهيلات أخرى تقدمها الشركة الموردة للأصناف المطلوبة.

و يجب أن نضع في الاعتبار ليس أحسن الموردين أقلهم سعرا للأصناف.، فإن الحصول على ارتباط بميعاد مناسب للتسليم كثيراً ما يكون من الأهمية بدرجة تفوق اعتبارات السعر عند المفاضلة بين الموردين و خاصة من أجل تجنب الخسائر التي تلحق بنشاط الإنتاج داخل المطبخ نتيجة لعدم توافر المواد الخام اللازمة للإنتاج.

مصادر الموردين (Sources of Suppliers) :

إحدى وظائف قسم المشتريات الهامة هي البحث عن مصادر توريد جديدة لخلق جو من المنافسة بين الموردين الجدد و القدامى للحصول على أحسن الأسعار ومن طرق البحث الآتي:

- مراجعة سجلات تعاملات التوريد السابقة.
- المطويات و الكتيبات الصادرة عن الموردين.
- إعلانات الجرائد.
- المعارض الخاصة.
- إصدارات غرفة التجارة الدورية عن أسماء و عناوين الموردين و مجال عملهم.
- مندوبو مبيعات الموردين الذين يزورون قسم المشتريات بالفندق.
- كتب دليل الموردين.
- دليل الهواتف الذي تصدره شركة الاتصالات.
- الجرائد و الصحف المتخصصة.
- حضور المؤتمرات المتخصصة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- مديرو و موظفو المشتريات من الفنادق الأخرى.
- الخبرة السابقة في نفس المجال بفنادق أخرى.
- المستشارون التجاريون و خاصة في البلاد الأجنبية.

ومن طرق الحكم المنطقية على الموردين ما يقوم به مديرو المشتريات من زيارات خاصة لمصنع المورد أو شركته (Purchasing Call) و يمكن لمدير المشتريات أن يرسل مندوب المشتريات للقيام بتلك الزيارة لما لها من أهمية في الحكم على كفاءة المورد و يتم ذلك مع الموردين الجدد الذي سوف يتعامل معهم للمرة أولاًى و يحاول مندوب المشتريات بعد العودة لمديره الرفع بتقرير يشمل النقاط التالية التي تعتمد على قوة الملاحظة و الدقة و الحنكة و النقاط هي :

- شكل الآلات و هل هي حديثة أم قديمة.
- النظافة و التنظيم.
- وسائل الأمان.
- الروح المعنوية للعاملين بالمصنع أو الشركة.
- خدمات المورد.
- الموقع الجغرافي.

خامساً : إصدار أمر الشراء أو التوريد.

يعد أمر التوريد أو الشراء (Purchase Order) بمثابة عقد كتابي قانوني بين الفندق و المورد و هو يعد أيضاً أهم النماذج المستخدمة في عملية الشراء لما له من الصفة التعاقدية بين الفندق و المورد لأنه تفويض للمورد لتوريد الأصناف المطلوبة. كما أنه التزام من المنشأة بدفع قيمة الأصناف بعد التوريد.

و غالبا ما يتم إصدار أمر الشراء من أصل و خمس صور حيث يتم:

١- إرسال الأصل للمورد.
٢- صورة لجهاز مراقبة المخزون لإعلامها بإجراء الشراء.
٣- صورة للإدارة المالية للاستفادة منها عند الدفع و مطابقتها مع الفاتورة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- صورة لقسم الاستلام و الفحص لمطابقة استلام الطلبية و لتجهيز مكان التسليم.

٥- صورة لإدارة المشتريات للمتابعة.

و النموذج التالي نموذج يوضح أمر شراء لأحد الفنادق الكبرى.

P.O (Purchase Order)

From:

To:

Mr.:

Tel No:

Fax No:

We seize this opportunity to thank you in advance and appreciate your efforts to facilitate any difficulties faced our dealing.

Would you please supply us with the following items*:*

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

No	Item	Description	Quantity	Unit Price	Total
1-					
2-					
3-					
4-					
5-					
				Sub Total	

Transportation condition: A-on your account. ☐

B-on our account. ☐

C-Freight. ☐

Payment condition: A-Cash. ☐

B-Cheque. ☐

C-Bank transfer. ☐

E-Other. ☐

Delivery Date: ……

Other Instructions: ……

Notice:

If the goods delay more than 3 days above the specified time. Sorry we obliged to buy it form another supplier & carry out the punishment condition.

Signatures:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

General Manager Financial Manager Purchasing Manager

....

و من أهم البيانات الواجب توفرها في أمر الشراء :

[اسم و عنوان المورد و رقم هاتفية و فاكسه ،ورقم الأمر ،والأصناف المطلوبة ،والكميات ،ووحدة السعر ،والتوقيع ،وشروط و تعليمات النقل و الشحن ،والكود و الرمز الدال على الصنف ،وشروط الإستلام ،واسم الفندق و شعاره و رقم فاكسه و تليفونه ،وشروط الدفع]

سادساً : متابعة التوريد و التسهيلات :

و يقوم موظفو المشتريات بمتابعة الموردين بعد إرسال أمر الشراء حتى يتم استلام الطلبية في الموعد المحدد. و إذا حدث أي شيء يعيق حركة وصول الطلبية في الوقت المحدد يقوم الموظف المختص بالمتابعة بالرفع لمدير المشتريات لأخذ الإجراء المناسب حتى لا يؤثر ذلك على حركة الدوران و الإنتاج بالفندق.

و توجد ثلاث طرق لمتابعة وصول الطلبية و هي :

١- المتابعة بواسطة الصنف .
٢- المتابعة بواسطة المورد.
٣- المتابعة بواسطة الأصناف المتناسقة والمتشابهة.

١ – المتابعة بواسطة الصنف : (Follow Up By Items)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و في تلك الطريقة يتم ترتيب الأصناف المطلوبة أبجدياً و تحدد تاريخ الاستلام لكل صنف و اسم المورد و رقم هاتفه و التاريخ الفعلي للاستلام و ذلك بجدول يقوم بإعداده مشرف المشتريات و يقوم بتوزيعه على منفذي المشتريات للمتابعة ، و بالتالي يرفع منفذ المشتريات بتقرير يومي بحركة الإستلام الفعلية و ما تم متابعته و ما يستجد أثناء المتابعة. ومن فوائد تلك الطريقة الإلمام و الخبرة الكبيرة بعدد كبير من الأصناف و كذلك معرفة جيدة بعدد كبير من الموردين. و لكن من عيوبها عدم التخصص في أصناف بعينها و المجهود الزائد للمتابعة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Notice ملحوظات	Actual D.date تاريخ التسليم الفعلي	Tel No رقم الهاتف	Supplier name اسم المورد	Delivery Date تاريخ التسليم	Item الصنف	No م
						1- 2- 3- 4- 5-

(نموذج متابعة استلام الأصناف)

٢- **المتابعة بواسطة المورد :** (Follow Up By Suppliers)

و في تلك الطريقة يتم ترتيب الموردين أبجدياً و ترتيب الأصناف أمام كل مورد أبجديا و يتولى منفذ المشتريات متابعة تسليم الطلبية و الأصناف و الرفع للمشرف بتقرير يومي بما تم إنجازه. و خاصة إن وجدت مشكلة بتوقيت الإستلام و الطلبيات المتأخرة حتى يمكن له أخذ القرار السليم أو الرفع لمدير المشتريات قبل أن يحدث نقص حاد بالصنف بالمخازن. و من مميزاتها التخصصية في بعض الأصناف لعدد موردين محددين و لكن من العيوب صعوبة متابعة أصناف أو موردين لزميل آخر نظراً لعدم التعامل مع الأصناف أو الموردين الآخرين.

٣- **المتابعة بواسطة الأصناف المتناسقة والمتشابهة :** (Follow Up By Similar Items)

و في تلك الطريقة يتم تجميع الأصناف المتناسقة و المتشابهة دون النظر إلى اسم المورد فيمكن أن تكون الأصناف المتشابهة من أكثر من مورد و مثال لذلك بأن يقوم أحد منفذي المشتريات متابعة طلبيات اللحوم و آخر خاص بالخضار و الفاكهة و آخر للأسماك و آخر للمشروبات ..... إلخ. و تحتاج تلك الطريقة المتخصصة لمهارة خاصة في التعامل مع نوعية الأصناف و من فوائد تلك الطريقة تتعرف على

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المنفذين بأكبر عدد من الموردين و كذلك التخصصية في المتابعة و تكسب المنفذ خبرة أكبر و لكن من عيوبها أن المنفذ لا تكون له نفس الخبرة مع أصناف أخرى.

ملحوظة هامة يجب وضعها بالاعتبار و موقف سلبي من المورد ممكن حدوثه و بالتالي يمكن أن يؤثر على حركة سير العمل و الإنتاجية داخل المطبخ و بالتالي على الفندق بشكل عام و هو عدم توريد المورد للطلبية في الوقت المتفق عليه للتسليم أو تأخره أو رفضه للتسليم أو اعتذاره عن التوريد بعد إصدار أمر الشراء إليه ، فما هو الموقف المتبع داخل الفنادق من قبل إدارة المشتريات .

يجب على إدارة المشتريات أن تأخذ إجراءً صارماً تجاه ذلك الموقف من المورد لأنه يمكن أن يضع الفندق في موقف حرج أمام نزلائه عندما يطلب الضيف صنفاً من الطعام و لا يجده.

و رد الفعل السليم و القانوني الذي يمكن لإدارة المشتريات و بالتالي إدارة الفندق اتخاذه في هذه الحالة هو أحد هذه المواقف:

١- إذا كان ذلك الموقف لأول مرة تقوم بشراء الطلبية من مورد آخر و تحميله بفارق السعر إن وجد و توجيه خطاب رسمي بذلك مع إشعاره بإمكانية إنهاء التعاقد إذا حدث ذلك مستقبلياً . و يتم خصم فارق السعر من حسابه لدى الفندق من مبلغ التأمين الذي دفعه عند بدء التعاقد. علاوة على ٥٪ من قيمة الأصناف المشتراه كمصروفات إدارية.

٢- إذا تكرر ذلك الموقف تقوم بإنهاء التعاقد معه مع خصم ١٠٪ من قيمة الطلبية من حسابه نتيجة تأخره في التوريد و إشعاره بذلك كتابياً دون الحاجة للجوء للقضاء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

سابعاً : الاستلام و الفحص .

يقوم قسم الإستلام باستلام الطلبية و فحص الطلبية من حيث العدد و الوزن و الكمية بصفة عامة. أما بالنسبة للجودة فتكون من اختصاص القسم الطالب للأصناف.

لجنة الاستلام : (Receiving Committee)

تعتبر اللجنة مظهراً من مظاهر جماعية اتخاذ القرار، حيث يتوفر في اللجنة مجموعة من التخصصات و الإمكانات التي تساعد على الوصول إلى القرار الصحيح و السليم. و لذلك يتم استلام الأصناف الفندقية من خلال لجنة متخصصة.

و في الغالب تتكون لجنة الإستلام من الآتي:

- أحد أفراد قسم المشتريات و في الغالب يكون مشرف المشتريات أو من يحدده مدير المشتريات.
- موظف الاستلام.
- الشخص الطالب للأصناف أو من ينوب عنه.
- أحد أفراد إدارة الجودة إن وجد هذا القسم داخل الفندق.
- أحد أفراد قسم التحكم التكلفي.
- أحد أفراد قسم الحسابات.
- أحد مشرفي الأمن.

و سوف نتحدث عن موضوع الإستلام و التخزين باستفاضة الوحدة القادمة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثامناً: مراجعة الفواتير و الدفع للمورد: (Revising Invoices & payment to Suppliers)

يجب أن تتم عملية مراجعة الفواتير و إصدار الشيك الخاص بالمورد بسرعة و بكفاءة و دقه و ذلك للإستفادة من قيمة الخصم إن وجد مع الطلبية و يتم تحدد موعد للدفع للتمتع بالخصم و كذلك للحفاظ على السمعة الحسنة و العلاقة الجيدة مع المورد و كنوع من المصداقية في التعامل .

وتتم عملية مراجعة الفواتير و التحقق من صحتها عن طريق المطابقة الثلاثية لكل من:

- صورة أمر الشراء الصادر من الفندق.
- وتقرير الاستلام و الفحص.
- الفواتير الواردة من المورد.

ومن ثم بمراجعة الأسعار مع قسم المشتريات طبقا للعقود المبرمة مع الموردين.

و بعد التأكد من ذلك تقوم إدارة الحسابات (قسم المدفوعات) بإصدار الشيك في الوقت المناسب و طبقا للعقود المبرمة مع الشركة الموردة.

من المسؤول عن مراجعة الفواتير؟؟

هناك آراء ترى أن المراجعة تكون تابعة لإدارة المشتريات و يرى البعض بأنها يجب أن تكون تابعة لإدارة الحسابات. فأيها أكثر كفاءة وصحة؟؟

من وجهة نطري الخاصة ووجهة نظر الكثير من رجال الفنادق أن تكون تبعية المراجعة تابعة لإدارة الحسابات و أرى في ذلك الدقة و الصحة للأسباب التالية:

- لأنها تعتبر من الاختصاصات الجوهرية لإدارة الحسابات .
- يعتبر ذلك نوع من المراقبة الأكثر دقة لأنه لا يعقل أن القسم الذي يضع قيمة الأسعار هو الذي يراجع على نفسه و كذلك منعاً للشبهة.
- تجنب تكرار العمل (Double Work) نظرا لأن قسم الحسابات يجب أن يراجع الفواتير لأنه القسم المختص بإصدار الشيكات و ليس قسم المشتريات.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أما رأى البعض بضرورة تبعية مراجعة الفواتير لقسم المشتريات فهم يستندون في ذلك إلى الأسباب التالية:

- لأن قسم المشتريات عنده الخلفية التامة عن أسعار كل مورد.
- يمكن للقسم معالجة أي خطأ بالفواتير بسرعة نظرا للعلاقة المباشرة مع المورد.
- تلك المراجعة تكون أسرع و بالتالي إصدار الشيكات يكون أسرع و بالتالي يكتسب الفندق السمعة الجيدة في الدفع.

أنواع الخصومات التي يمكن الحصول عليها

قسم المشتريات يجب أن يبحث عن خصومات على الطلبيات و يحاول جاهداً الحصول على أكبر قدر من الخصومات و تعتبر الخصومات التي يحصل عليها قسم المشتريات مقياساً لنجاح و كفاءة عمل هذا القسم.

ومن أنواع الخصومات:

أ- **الخصم المادي:** (Money Discount)

و هو خصم مادي يعطيه المورد للفندق من إجمالي فواتير التوريد كحافز للفندق مقابل الدفع في وقت محدد يحدده المورد كأن يحصل الفندق على خصم مادي قيمته ٥٪ من قيمة فواتير المورد إذا تم الدفع و التحصيل قبل يوم ١٥ من الشهر القادم أو التالي للتوريد.

ب- **الخصم التجاري :** (Commercial Discount)

و هو خصم تجاريٍ على الطلبية بدون النظر للكمية و ذلك في حالة شراء الفندق أي صنف من مصدر التصنيع أو الإنتاج و في الغالب يحصل عليه بائعو القطاعي و منافذ التوزيع للمصنع المنتج لأي صنف و في الغالب يكون الدفع نقدا عند الشراء كشراء الفندق للألبان و الأجبان من الشركة المنتجة لذلك مباشرة.

ت- **خصم الكمية :** (Quantity Discount)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و كمبدأ لذلك (الخصم الأكبر تحصل عليه لشراء كميات أكبر) و لكن هذا الخصم يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالكمية التي عليها الخصم و سياسة التخزين و تواريخ الصلاحية، و يجب دراسة تلك العوامل الثلاثة قبل قرار الشراء. و خاصة لتفادي تجميد كمية من صنف ما دون استهلاك كلي له ربما يؤدي لتلف تلك الصنف.

تاسعاً : مردودات المشتريات. (Purchasing Returns)

و في حالة رفض بعض المواد المشتراه ، يجب إخبار المورد ليرسل مواداً أخرى أو كميات أخرى بديلة.

و لكن هنا تأتي حالة حرجة يجب دراستها جيدا قبل رفض الطلبية ككل لعدم موافاتها بالمواصفات و الجودة المطلوبة هل يمكن للمخزن الانتظار حتى تأتي الطلبية الجديدة مرة أخرى.

و لا يجوز أن يكون رصيد الصنف بالمخازن صفرا (Balance is nil) وفي هذه الحالة يجب أن تظهر مهارة و حنكة مدير المشتريات في التخلص من هذا المأزق و ماذا يمكن أن يفعل لتجنب أن يكون الرصيد صفراً.

و الحل يكون كالآتي : يقوم مدير المشتريات بإجراء اتصال بينه و بين رئيس الطهاة لتحدد الكمية التي تكفي لإيفاء المطبخ بإنتاجه خلال الفترة القادمة لحين استلام الصنف مرة أخرى ، و يقوم مدير المشتريات بالتالي بالتحرك لحل المأزق فأولاً يقوم بالاتصال مباشرة بمدير الشركة الموردة أو من ينوب عنه و يبدى استياءه التام لما حدث من توريد طلبية مخالفة للمواصفات و الجودة المطلوبة.

و المرحلة التالية يحاول قبول جزء من الطلبية توفي باحتياج المطبخ خلال الفترة القادمة حتى يعاود المورد توريد الطلبية كاملة موافية للمواصفات و لكن يجب أن يفرض مدير المشتريات رأيه بأن يحاول المساومة في الحصول على جزء من الطلبية مجاناً أو بنصف القيمة المادية أو ما إلى ذلك و تظهر هناك مهارته في المساومة و التفاوض للحصول على أكبر خصم مادي، و كذلك تظهر هنا في هذا الموقف علاقة مدير المشتريات بالموردين و هل هي علاقة حميمة أم لا و يتضح ذلك في سرعة الوصول للحلول بسرعة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

عاشراً : الاحتفاظ بسجلات و مستندات الشراء : (Keeping Records & purchasing Documents)

تحتفظ إدارة المشتريات بالفندق بسجلات لكل المعاملات و الإجراءات السابقة ، و تتوقف مدة الحفظ لهذه السجلات و المستندات و طريقة الحفظ و النماذج المستخدمة على سياسة كل فندق.

و يمكن الرجوع لتلك السجلات مستقبلياً عند أمر شراء من نفس الشركة .

و هناك طريقتان للحفظ هما :

أ- حفظ السجلات و المعاملات لكل عملية على حدة في ملف مستقل.

ب- تصنيف المستندات كل في ملف خاص كالتالي:

- طلبات الشراء.
- أوامر الشراء.
- عروض الأسعار.
- قوائم الشراء.
- الكتيبات و المطويات و المنشورات.
- العقود.
- تسجيل الموردين.
- متابعة التسليم للمورد.
- المراسلات الداخلية و الخارجية.
- الفاكسات الخارجة و الداخلة.
- التعاميم.
- ملف النثريات النقدية. (Petty Cash) و هي مبالغ نقدية يستلمها قسم المشتريات كعهده للقسم لشراء مشتريات طارئة بسرعة نقداً.
- بوالص الشحن للشحنات و الطلبيات الخارجية من خارج الدولة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ملف عمل مقارنات عروض الأسعار. (Price Offers Survey)

مفهوم الكمية المناسبة للشراء: (The Concept of Suitable Quantity for Purchasing)

هي كمية أو قيمة المواد التي يجب شراؤها في المرة الواحدة بحيث تصل تكاليف أوامر الشراء و تكاليف التخزين أدنى حد ، و في نفس الوقت توفي باحتياجات جهات الاستخدام.

بذلك نجد أن الكمية الاقتصادية للشراء تأخذ في الحسبان ثلاثة عوامل أساسية هي:

- ❖ تكاليف التخزين.
- ❖ تكاليف التوريد.
- ❖ تلبية حاجات الاستخدام.

وقت الشراء (Purchasing Time)

قرار و توقيت الشراء من أصعب القرارات التي يجب أن تدرس جيداً و تظهر فيها مهارة و خبرة مدير المشتريات و خاصة لتحدد توقيت الشراء المناسب. و خاصة لبعض المشتريات التي يتم شراؤها مرة واحدة فقط على مدار العام.

فيقوم مدير المشتريات بدراسة السوق دراسة مستفيضة و يستطيع أن يحدد الوقت المناسب للشراء و يتقدم بالنصيحة و المشورة لرئيس الطهاة لطلب كمية كبيرة من صنف معين خلال فترة زمنية معينة و مثال لذلك شراء المأكولات البحرية و بعض الخضروات فبعض هذه الأصناف تكون بقمة النضج و الجودة في موسم معين من السنة لذا يكون هنا دور مدير المشتريات الناجح الواعي الخبير بالسوق بتقديم النصح و المشورة لرئيس الطهاة لتحدد متطلبات السنة ككل من هذه الأصناف إذا سمحت الميزانية و الصلاحية بذلك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ويجب ملاحظة أن بعض المواد تتميز أسواقها بعدم الاستقرار و خاصة المأكولات البحرية فسعرها يختلف من شهر لآخر، فإن التوقيت المناسب للشراء يكون له أهمية قصوى في تأمين الاحتياجات و في الشراء بأسعار مناسبة، و بالتالي يجب متابعة، ومراقبة، وتحليل السوق و الظروف المؤثرة به.

و لكن قرار و توقيت شراء الأصناف الدورية و التي تُطلب باستمرار يكون أصعب نظرا لتأثر طلب الشراء و التوقيت و الكمية بعدة عوامل منها :

- الكمية الموجودة بالمخازن مقارنة بالكمية المطلوبة في طلب الشراء.
- الوقت الزمني بين طلب الشراء و رفع أمر الشراء للتنفيذ و استلام الطلبية.
- الحد الأدنى من الكمية المطلوبة من المورد.
- الأصناف الأخرى التي تطلب من نفس المورد لذا يجب طلب الأصناف مجمعة من المورد لتخفيض مصاريف النقل و الشحن .
- مدى توفر هذه الأصناف بالسوق.
- تذبذب الأسعار في السوق.
- الاهتزاز الاقتصادي داخل الدولة.
-

تقييم مستوى أداء قسم المشتريات :

كيف لإدارة الفندق أن تقيم أداء قسم المشتريات على مدار العام . عموماً لتقييم أداء أي قسم يجب أن نتبع الخطوات التالية:

١) وضع مستويات للإنجاز و العمل.
٢) جمع كافة المعلومات و الإحصاءات عن مستوى الأداء الفعلي.
٣) مقارنة الأداء الفعلي بمستويات الأداء المفترضة.
٤) تصحيح الأخطاء.

و لذلك يمكن الحكم على الأداء الفعلي لإدارة المشتريات بتقييم الآتي:

١- ميزانية المشتريات و في الغالب يوجد نوعان من الميزانية لهذا القسم.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ميزانية لتكلفة الشراء بتوزيع كافة المصاريف خلال العام على عدد أوامر الشراء الفعلية.
- ميزانية تشغيل القسم و هي مجموع المصاريف السنوية لإدارة القسم.

٢- مستويات الجودة وهي عدد أوامر الشراء المرفوض استلامها لقلة جودة الأصناف المطلوبة.

٣- مستويات الكمية و هي عدد أوامر الشراء التي بها خطأ بالكمية المطلوبة فعلاً.

٤- مستويات السعر و هي حجم الخصومات التي يستطيع القسم الحصول عليها مقارنة مع آخر سعر (Last Price) للشراء و حجم التوفير المادي عن العام الماضي.

٥- مستويات الاستلام و هي عدد أوامر الشراء التي تم استلامها بالفعل في موعد الاستلام المحدد في أمر الشراء

٦- مستويات المشتريات الطارئة و هي عدد أوامر الشراء الطارئة التي تم تنفيذها بالفعل و خلال الفترة المحددة.

٧- العلاقة مع الموردين و يظهر ذلك في حجم التبرعات و الهدايا العينية التي تقدمها الشركات مساهمة منها في حفلة العاملين السنوية.

٨- العلاقة مع الأقسام الأخرى داخل الفندق و عدم تقدم أي قسم بشكوى تأخر أصناف

٩- النسبة بين عدد الموردين و عدد موظفي المشتريات

١٠- نسبة الأخطاء لكل (١٠٠) أمر شراء.

مبادئ الفعالية في عملية التفاوض (Negotiation)

تعتمد فعالية و نجاح عملية التفاوض على مجموعة متنوعة من المبادئ العامة و الهامة يجب أن يلم بها المفاوض جيداً، و المقصود بالمفاوض هنا رجل المشتريات و ذلك للحصول على أحسن سعر ممكن في السوق.

لذا يجب عليه دراسة النصائح التالية قبل خوضه عملية التفاوض:

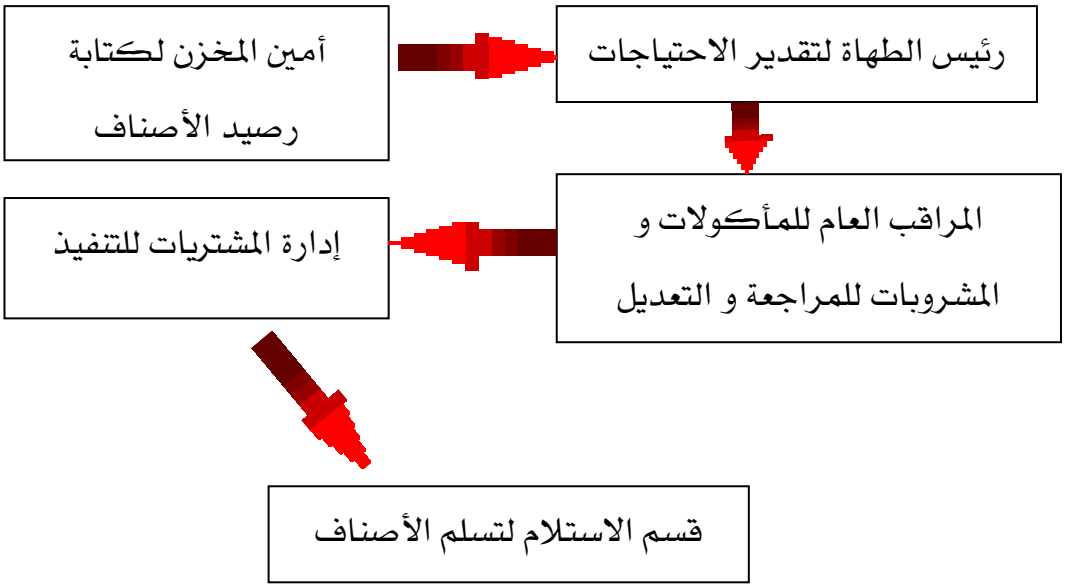
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١. الاستعداد الدائم للتفاوض.
٢. لا تفاوض دون استعداد.
٣. التحلي بالثبات الدائم و هدوء الأعصاب.
٤. التقدير السليم لحجم الخصم و عدم الاستهانة به.
٥. تجنب التسرع في إصدار القرارات.
٦. إجادة فن الاستماع.
٧. الإيمان بصدق و عدالة الهدف التفاوضي.
٨. الحذر و الحرص.
٩. الاعتماد على الوثائق و الحقائق.
١٠. التفاوض من مركز القوة.
١١. إيمان المتفاوض بآرائه و اقتناعه بها.
١٢. تهيئة الطرف الآخر و إعداده نفسيا لتقبل الاقتناع بالرأي.
١٣. البشاشة و هدوء الأعصاب.
١٤. التجديد المستمر.
١٥. تجنب المبادرة بالاستفزاز و الكراهية.
١٦. المظهر اللائق للمفاوض.
١٧. الكشف عن حقائق الأمور.
١٨. انتهاز الفرص أثناء التفاوض.
١٩. القدرة على طرح الأسئلة و أيضا الإجابة عنها.
٢٠. يفضل أن تكون أرض التفاوض هي أرضك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



(نموذج للدورة المستندية لعملية الشراء)



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

(الشكل التالي يوضح نموذجا لطلب صرف مواد من المخازن)

(Department Requisition)

(طلب صرف أصناف من المخزن)

رقم طلب(إذن) الصرف: ..... القسم : .....

م	رقم الصنف	تصف الصنف	وحدة القياس	الكمية المطلوبة	الكمية المصروفة	ملاحظات
١						
٢						
٣						
٤						
٥						

التاريخ: .....

القسم الطالب للأصناف المستلم المسلم مدير المخازن

الاسم : ..... الاسم : ..... الاسم : ..... .الاسم : .....

التوقيع:..... التوقيع:..... التوقيع:..... التوقيع:.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أيهما نفضل التوريد من مورد واحد أو أكثر من مصدر توريد؟؟

تقترح القواعد الحكيمة التقليدية في الشراء ضرورة الاعتماد على أكثر من مورد في توفير الاحتياجات من المواد أو مستلزمات الإنتاج من الصنف الواحد، و التبرير هو زيادة الأمان في توفير هذه الاحتياجات و الاستفادة من المنافسة بين الموردين للحصول على أحسن الأسعار .و كذلك نحن لانضمن استمرار التوريد على الدوام من المورد الوحيد و تحت أي ظرف للمورد و عدم استطاعته للتوريد يكون لدينا البديل. و يفضل أن نوزع الطلبيات و أوامر الشراء بالتناوب على موردي نفس الأصناف حتى نضمن ولاءهم جميعاً للفندق.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أيهما نفضل عقود توريد قصيرة أم طويلة الأجل؟؟

من وجهة النظر التقليدية يفضل أن تتم عقود الشراء أو التوريد لتغطي فترة قصيرة من الزمن، و تبرير ذلك أن طول فترة التعاقد تعني ربط المنشأة المشترية بمورد واحد لفترة طويلة و من ثم حرمانها من الإستفاده من الفرص الأفضل إن وجدت خلال فترة التعاقد.

أما من وجهة نظر المورد فالتعاقد لفترة طويلة أفضل لأنه ينطوي على مخاطر أقل. و يفضل عقد عقود طويلة فقط مع الموردين الذين يوردون أصنافا نادرا ما ينخفض سعرها كالزيت و السكر و الدقيق أو مع شركات محتكرة لأصناف خاصة.

أشكال التعاقد:(Contracting Forms)

هناك أشكال مختلفة للعقود الممكن إبرامها – بعد اختيار أية طريقة من الطرق الشرائية السابقة – مع المنظمة الفندقية ونعرض لها فيما يلي:

١.العقود المحددة الكمية:

تستخدم هذه العقود مع برنامج الأداء المستمرة، والمحددة بجداول تحدد الكميات اللازمة من المواد والخامات والأصناف وفقا لمواعيد زمنية محددة سلفاً.

وتستفيد المنظمة الفندقية المشترية من هذه العقود حيث لا تعطل جزء من رأس مالها في مخزون، حيث تقوم بسداد ثمن ما يورد فقط طبقاً للبرنامج الزمني، مع ضمان التعاقد على كامل الكمية.

٢.العقود المحددة المدة:

تقوم على تحدد المدة الزمنية للتعاقد، وليس على تحدد الكمية، وتستخدم هذه العقود إذا اتسمت برامج الأداء بالتغيير وعدم الثبات مما يؤدي إلى تغير الكميات من الاحتياجات. وعليه، فهي تضمن للمنظمة أنواعاً محددة بدون تحدد للكميات.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

والجدير ذكره هنا أن لابد من تحدد حد أقصى للكمية وحد أدنى لها يتفق عليهما قبل بدء التوريد ، بمعنى أن المنظمة الفندقية – مثلاً- ستحتاج حتى نهاية التوريد (٨٠٠) كجم كحد أقصى و(٥٠٠) كجم كحد أدنى من صنف (س).

٣.الكمية المستمرة:

تتميز هذه العقود بأنها عقود مزمنة لا تتضمن قيوداً كمية أو زمنية ، وإنما يكتفى في هذه العقود بتقدير الاحتياجات اللازمة لمدة ثلاثة شهور مقدماً ، وتحدد الكميات المطلوب توريدها في الشهر أولاً فقط، ثم تتاح الحرية للمورد في التوريد كيفما شاء في الشهرين الثاني والثالث.

.أنواع طلبات الشراء:

طلب شراء يومي (قائمة السوق) (Market List)

يقوم الشف العمومي بتحرير طلب الشراء اليومي والذي يتضمن المواد الغذائية المطلوبة يومياً للأداء مثل الخضروات والفواكه واللحوم والدواجن والبيض والسمك وغيرها ويرسله إلى وحدة المشتريات وينسق الشف العمومي مع أمين مخزن الأغذية والمشروبات بما طلبه ، وكل ذلك من خلال الدورة المستندية.

طلب شراء معتاد :

تعد وحدات المنظمة الفندقية طلبات شراء بما تحتاجه ، وفقاً لخطة احتياجات المنظمة ، ويعتمد من صاحب الصلاحية ، ثم يرسل إلى وحدة المشتريات.

طلب شراء من المخازن :

يعد أمناء المخازن في المنظمة الفندقية طلبات شراء للأصناف التي وصلت إلى حد الطلب، حتى يتم تأمينها بالكمية الاقتصادية ، ومن ثم تصل الأصناف إلى الحد الأعلى لها. وبعد ذلك ترسل هذه الطلبات إلى وحدة المشتريات.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة أولاًى

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟

١) ( ) قسم الاستلام يأخذ صورة من أمر الشراء لمطابقة استلام الطلبية و لتجهيز مكان التسليم.
٢) ( ) وظيفة الشراء هي الأنشطة التي تحصل المنشأة بطريقها على مختلف احتياجاتها من المواد.
٣) ( ) يفضل أن تتبع إدارة المشتريات الإدارة العليا للمنشأة و ذلك لأهميتها.
٤) ( ) لا يعد أمر التوريد أو الشراء بمثابة عقد كتابي قانوني بين الفندق و المورد.
٥) ( ) الشراء الروتيني هو الشراء وفقاً لاتفاقيات و عقود الشراء الطويلة الأجل.

السؤال التانى : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- أنواع الشراء بالمناقصة :

أ- .....

ب- .....

ت- .....

٢- توجد ثلاث طرق لمتابعة وصول الطلبية و هي:

أ- .....

ب- .....

ت- .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣- ..... و هي مبالغ نقدية يستلمها قسم المشتريات كعهدة للقسم لشراء مشتريات طارئة بسرعة نقداً..

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس ؟

١. يفضل أن تكون مكاتب المشتريات بجانب (قسم الاستلام – الأغذية و المشروبات – الصيانة)
٢. يقصد (بإجراءات الشراء – بإجراءات الفحص – بإجراءات التخزين) الخطوات التفصيلية العملية التي يجب اتباعها لإنجاز السياسة العامة للشراء
٣. يتم تحرير طلب الشراء عن طريق (القسم الطالب للأصناف – الشراء – المالية)

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟

١- عرف ما المقصود بالشراء بالممارسة؟

٢- ما أسباب الشراء عن طريق المناقصات ؟

٣- اذكر ما أنواع الخصومات التي يمكن لإدارة الفندق الحصول عليها عند عملية الشراء ؟

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابة أسئلة الوحدة أولاًى

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟

١) (صح) قسم الاستلام يأخذ صورة من أمر الشراء لمطابقة استلام الطلبية و لتجهيز مكان التسليم.

٢) (صح) وظيفة الشراء هي الأنشطة التي تحصل المنشأة بطريقها على مختلف احتياجاتها من المواد.

٣) (صح) يفضل أن تتبع إدارة المشتريات الإدارة العليا للمنشأة و ذلك لأهميتها.

٤) (خطأ) لا يعد أمر التوريد أو الشراء بمثابة عقد كتابي قانوني بين الفندق و المورد.

٥) (صح) الشراء الروتيني هو الشراء وفقاً لاتفاقيات و عقود الشراء الطويلة الأجل.

السؤال التانى : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- أنواع الشراء بالمناقصة :

أ- المناقصات العامة

ب- المناقصات المحدودة

ت- المناقصات المحلية

٢- توجد ثلاث طرق لمتابعة وصول الطلبية و هي:

أ- المتابعة بواسطة الصنف .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ب- **المتابعة بواسطة المورد.**

ت- **المتابعة بواسطة الأصناف المتناسقة والمتشابهة**

٣- **النثريات النقدية** و هي مبالغ نقدية يستلمها قسم المشتريات كعهده للقسم لشراء مشتريات طارئة بسرعة نقداً..

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس ؟

١- يفضل أن تكون مكاتب المشتريات بجانب (قسم الاستلام – الأغذية و المشروبات – الصيانة)

٢- يقصد (بإجراءات الشراء – بإجراءات الفحص – بإجراءات التخزين) الخطوات التفصيلية العملية التي يجب اتباعها لإنجاز السياسة العامة للشراء

٣- يتم تحرير طلب الشراء عن طريق(القسم الطالب للأصناف – الشراء – المالية)

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟

١- **المقصود بالشراء بالممارسة:**

عبارة عن مزاولة النشأط الشرائي والاتصال بالمتنافسين (الموردين) الذين يتعاملون في الأصناف التي ترغب المنظمة الفندقية في تأمينها.

والصفة التي تميز الممارسة هي أن سعر أي مورد تنافسي يكون معلوماً للموردين المتنافسين الآخرين، بحيث يمكن لأحدهم أن ينزل بسعره عن الآخرين، ومن ثم تستفيد المنظمة الفندقية المشترية.

٢- **أسباب الشراء عن طريق المناقصات :**

- القيمة المادية المرتفعة للأصناف المراد شرائها.
- الكمية الكبيرة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- هناك متسع من الوقت للشراء.
- رغبة الموردين للبيع و التوريد عن طريق عقد مناقصات.
- وجود عدد كبير من الموردين المتنافسين.
- للحصول على أحسن سعر تنافسي للتوريد.

٣- أنواع الخصومات التي يمكن لإدارة الفندق الحصول عليها عند عملية الشراء :

أ- الخصم المادي: (Money Discount)

و هو خصم مادي يعطيه المورد للفندق من إجمالي فواتير التوريد كحافز للفندق مقابل الدفع في وقت محدد يحدده المورد كأن يحصل الفندق على خصم مادي قيمته ٥٪ من قيمة فواتير المورد إذا تم الدفع و التحصيل قبل يوم ١٥ من الشهر القادم أو التالي للتوريد.

ب- الخصم التجاري : (Commercial Discount)

و هو خصم تجاري على الطلبية بدون النظر للكمية و ذلك في حالة شراء الفندق أي صنف من مصدر التصنيع أو الإنتاج و في الغالب يحصل عليه بائعو القطاعي و منافذ التوزيع للمصنع المنتج لأي صنف و في الغالب يكون الدفع نقدا عند الشراء كشراء الفندق للألبان و الأجبان من الشركة المنتجة لذلك مباشرة.

ت- خصم الكمية : (Quantity Discount)

و كمبدأ لذلك (الخصم الأكبر تحصل عليه لشراء كميات أكبر) و لكن هذا الخصم يرتبط إرتباطاً وثيقاً بالكمية التي عليها الخصم و سياسة التخزين و تواريخ الصلاحية، و يجب دراسة تلك العوامل الثلاثة قبل قرار الشراء. و خاصة لتفادي تجميد كمية من صنف ما دون استهلاك كلي .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

التموين و التخزين في المطابخ

استلام المواد الغذائية

٢

استلام المواد الغذائية

الجدارة:

كيفية الاستلام طبقاً للمواصفات و المعايير.

الأهداف :

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١- تصف أماكن الاستلام و التخزين.

٢- تتعرف على الشروط الواجب مراعاتها عند الاستلام.

٣- تتعرف على أدوات النقل و المناولة.

٤- تحديد طرق الاستلام و أهميتها و مدى مناسبتها لبعض الأصناف.

٥- إتقان بعض مهارات الاستلام لبعض الأصناف.

مستوى الأداء المطلوب :

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب :

١٢ ساعة.

الوسائل المساعدة:

١- استخدام الأسئلة و إجابتها النموذجية بنهاية الوحدة.

٢- زيارة ميدانية لقسم المخازن لفندق ٥ نجوم.

٣- استخدام وسائط متعددة (سمعية و بصرية) لعمليات الاستلام الفندقي.

متطلبات الجدارة:

إتقان أهم مهارات الاستلام للأصناف الفندقية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

استلام الأصناف :(Receiving Items)

تعتبر وظيفة استلام الأصناف من أهم الوظائف في سلسلة الرقابة الداخلية و إن كانت لا تحظى في كثير من الأحيان بالعناية اللازمة و يرجع أهمية هذه الوظيفة إلى ضرورة استلام المواد أولاًية حسب الجودة و المواصفات المحددة بواسطة الإدارة، و أي عيب بالخامات سيؤثر على حسن التخزين و الإنتاج ثم جودة المواد المصنعة و المقدمة إلى العملاء و بالتالي على سمعة الفندق بالإضافة إلى زيادة في تكلفة المواد أولاًية المُشتراه. و حتى يحقق نظام الاستلام الهدف منه يجب توافر المقومات التالية:

- ❖ وجود الكفاءات القادرة على القيام بأعباء هذه المهمة الحيوية.
- ❖ توفر الدورة المستندية السليمة لقسم الاستلام.
- ❖ إجراءات الاستلام الصحيحة بالنسبة لواردات الفندق المختلفة.
- ❖ وجود كراسة مواصفات يتم على أساسها استلام الواردات.
- ❖ توفر أدوات الاستلام مثل المكان المناسب و المعدات اللازمة.
- ❖ تحدد مواعيد محددة لاستلام المجموعات المتجانسة.

أدوات الاستلام:

١) سعة المكان الذي يتناسب مع حجم البضائع التي تصل يومياً بحيث تنساب حركتها بيسر بدون تداخل أو تراكم.
٢) نظام صرف للمياه الراكدة و توفير مصدر مياه و أحواض ليتم فيها فرز الأسماك بحيث نضمن استمرار نظافة المكان.
٣) توفير ميزان قدرة وزن نصف طن و التأكد يومياً بأنه صالح للاستعمال الدقيق و متابعتة صيانته من قبل شركة صيانة معروفة.
٤) توفير المناضد المناسبة لفرز المأكولات و المشروبات عليها و كذلك الأدوات اللازمة لفتح الصناديق و تقطيع اللحوم.
٥) توفير العربات اللازمة لنقل البضائع بعد استلامها إلى المخازن.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦) توفير المكان المناسب لموظف الاستلام بحيث يمكنه أن يؤدي فيه أعماله المكتبية و الاحتفاظ بمستنداته و في نفس الوقت مراقبة تدفق البضائع.

طرق وسياسات الاستلام: (Receiving Policies&Methods)

هناك طرق عديدة لاستلام الأصناف بالفنادق. و يقوم كل فندق بتحدد ما يناسبه من تلك الطرق طبقا لسياسة التشغيل و بالتالي يضع الإجراءات و الخطوات و المستندات اللازمة لذلك.

و تعتمد طرق و سياسات الاستلام على حجم الفندق و مخازنه و نوعية الصنف و فترة صلاحيته و طرق الدفع **و من أهم طرق و سياسات الاستلام الآتي:**

١- **الاستلام الجزئي**: (Partial Receiving)

وهي أن يستلم كمية أقل من المطلوبة بأمر الشراء و ترحل باقي الطلبية على الأشهر التالية للتوريد على أساس جدول ملحق بأمر الشراء يحدد الكميات و تواريخ الاستلام و يسمى هذا النوع من أوامر الشراء (Standing Order) و كمثال لذلك أوامر الشراء السنوية لبعض الأصناف كالسكر و الدقيق و الزيت و يفضل الفندق عمل أمر شراء واحد و لكن بتسليم جزئي حتى يتجنب التذبذب في أسعار تلك الأصناف سنويا . و يوفر ذلك أيضا الوقت و الجهد إذ إن عملية طلب عروض الأسعار و دراستها و تحدد المورد يتم مرة واحدة سنوية.

و يمكن اعتبار الاستلام أيضاً جزئياً إذا تم طلب عدد من الأصناف من نفس المورد و لم تسلم جميعها دفعة واحدة بناء على طلب إدارة المشتريات و الجهة الطالبة. و كذلك يعتبر الاستلام جزئياً و يجب أن تستوفي باقي الطلبية إذا تم رفض استلام جزء أو صنف أو أكثر من الطلبية لعدم مطابقته للمواصفات المطلوبة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- **الاستلام الكامل**: (Complete Receiving)

هو استلام كامل أمر الشراء و كامل الأصناف و إتمام إجراءات الاستلام و الرفع لقسم الحسابات و المالية بإعداد إجراءات الدفع، لتسديد مستحقات المورد، و يعتبر تسليم أمر الشراء المجدول أو الجزئي نهائياً عند تسليم آخر كمية مطلوبة فيه.

٣- **الاستلام المؤقت** : (Temporary Receiving)

و يتم في حالة الاستلام بواسطة أكثر من لجنة استلام أو يكون الشخص المسؤول عن الاستلام من الجهة الطالبة بيوم إجازته الأسبوعية (Day Off) و ليس له بديل فتسلم الطلبية مؤقتاً حتى يوقع شخصياً على مستندات الاستلام من قبله اليوم التالي.

وفي مثل هذه الحالة يتم عمل تقرير استلام مؤقت أو يكتفى بختم فاتورة المورد حتى يتم عمل تقرير الاستلام النهائي و الهدف من ذلك فقط إثبات حالة الاستلام و ليكون التاريخ أساسا لحساب مدة التوريد عندما يتم قبول الأصناف و استلامها استلاماً نهائياً. و يلزم التنويه إلى أنه في تلك الحالة لا يتم إثبات عملية الاستلام في سجلات الفندق أي أنها لا تؤثر على الأرصدة سواء في القيود الدفترية أو نظام الحاسب الآلي بل يتم إدخال عملية الاستلام فقط بعد الاستلام النهائي. و بالتالي لا يتم الصرف من الأصناف المستلمة إلا بعد تمام الإجراءات و الاستلام النهائي.

٤- **الاستلام النهائي**: (Final Receiving)

وهو تمام استلام كافة الأصناف و تمام الانتهاء من كافة إجراءات الاستلام و استيفاء كافة التوقيعات.

٥- **استلام الأصناف المستوردة أو التي تأتي من مصادر خارجية**:(Imported Items Receiving)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و هي تلك الأصناف التي تستورد من الخارج و يجب أن تكون مرفقة ببوليصة تأمين و يتحمل الفندق أيضاً تكاليف النقل و الشحن (Cost Of Transportation & Freight)

و يجب مراجعة الأوراق التالية عند استلام تلك الأصناف حيث لا يأتي مندوب تسليم من المورد و المستندات هي:

- بوليصة الشحن (Bill Of Lading)
- شهادة منشأ البضاعة .
- بوليصة التأمين .
- الفاتورة الأصلية .
- وصورة من أمر الشراء المرسل للمورد.

و في حالة وجود نقص أو تلف في الأصناف المطلوبة يتحتم إشعار الشركة الموردة بذلك و شركة التأمين لإثبات ذلك و الحصول على التعويض المناسب.

٦- **الاستلام المبكر**: (Early Receiving)

وتنشأ تلك الحالة لدى الفندق نتيجة لنفاذ المخزون من هذا الصنف نتيجة زيادة الاستهلاك و الصرف عليه بشكل فجائي لم يكن بالحسبان أو نتيجة تلف أو انتهاء صلاحيته أو فساد هذا الصنف لأي سبب من الأسباب و عندئذ يطلب الفندق من المورد تقديم موعد استلام الصنف لسد العجز به عن الموعد المتفق عليه بأمر الشراء.

أو قد يطلب المورد نفسه تقديم موعد التسليم لأي سبب أو ظروف تخصه كإقفال أثناء الجرد السنوي لمخازنه أو كبدء موسم الإجازات و الأعياد .

و في كلتا الحالتين فإن التسليم المبكر لا يترتب عليه أية التزامات مالية على الفندق .

أما في حالة طلب تسليم المورد الأصناف نهاية الشهر نظرا لكثرة الطلبيات عليه أول الشهر و كان بأمر الشراء تاريخ التسليم أول الشهر فيتم تسجيل تاريخ الاستلام أول الشهر و ليس آخره حتى لا يتحمل الفندق تسديد المستحقات قبل موعد الاستحقاق طبقا لشروط العقد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٧- استلام الهبات و التبرعات و الهدايا والعينات المجانية :

(Donation,Gifts & Free Samples Receiving)

و هو استلام الفندق لأصناف معينة من مورد على أساس الهبة أو المساهمة في حفلات العاملين بالفندق كرعاة للحفل أو كعينات مجانية للتجربة و يتم عمل تقرير استلام كالمعتاد إلا أن القيمة النقدية للطلبية تسجل صفراً.

٨- استلام الأصناف بدون بيانات (Blind Receiving)

حيث تصل البضاعة مصحوبة ببيان الصنف فقط و ليست هناك فاتورة مصاحبة لها بها بيانات الكمية و السعر و لذا فإن مثل هذا الأسلوب يجبر المستلم على وزن البضاعة بكل دقة و لا توفر له فرصة لإيجاد علاقة بينه و بين مندوب المورد القادم لتسليم البضاعة. و هنا في العادة يقوم المورد بعمل فاتورة من صورتين يسجل فيها جميع بيانات الصنف و ترسل منها صورة مقدماً إلى الحسابات و ذلك قبل وصول البضاعة(عادة بيوم واحد) و يعاب على هذه الطريقة إنها مستهلكة للوقت و تحتاج جهد أكبر و كثيرا ما يظهر مندوب المورد تبرمه من طول الانتظار حتى يتسنى لموظف الاستلام كتابة فواتير شاملة لبيانات البضاعة الواردة. و قد ابتكرت أنواع من الموازين الحديثة تقوم أوتوماتيكياً بطبع مقدار الوزن على عبوة البضاعة و أن كان البعض ينظر لذلك على أنها مسألة مكلفة لارتفاع ثمن الموازين و استعمالها لفترات محددة جدا.

٩- الاستلام في غير الأوقات المخصصة (Odd-Hours Receiving) :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

حيث ترد البضاعة في ساعات مبكرة من الصباح أو ساعات متأخرة ليلاً و هنا يقوم أحد المساعدين بعملية الاستلام. و يمكن التغلب على هذه المشكلة لضمان حسن الاستلام عن طريق وضع قواعد صارمة لورود البضاعة و استلامها بتتعرف على الفندق في مواعيد محددة.

١٠- الاستلام عن طريق توريدات عن طريق البريد (Mailed Deliveries) :

حيث يتم شحن البضاعة إلى الفندق عن طريق البريد ، و تقوم إدارة الفندق بمراجعة الواردات مع بيانات البطاقة الموجودة على العبوات الواردة. و إذا وجدت الإدارة أن هناك أية اختلافات بين المواصفات المطلوبة و ما هو مستلم فعلاً فإنها تقوم باستدراك ذلك مع المورد عن طريق مذكرات خاصة بهذا الاختلاف أو النقص.

و كملحوظة عامة على جميع أنواع الاستلام أنه عند استلام المنتجات المعبأة في صناديق يتم فتح على الأقل ١٠٪ عشوائياً من الكمية للتأكد من أنها غير مغشوشة و صالحة للاستعمال كذلك التأكد من أن الكمية المكتوبة على الأغلفة مطابقة للكمية الموجودة فعلاً و كذلك يتم مراجعة الوزن. و بعد التأكد من كل المواصفات يتم الختم على صورة فاتورة المورد بالاستلام.

مواعيد الاستلام: (Receiving Appointments)

لنجاح هذا القسم يجب تنظيم دخول البضائع المتجانسة و لتحقيق ذلك يراعى ما يلي:

- طبيعة كل سلعة.
- تجانس السلع مع بعضها كالخضروات و الفواكه وعليه يمكن استلامها واحدا بعد الآخر.
- احتياجات الفندق أولاًية.
- تنافر السلع مع بعضها. كعدم استلام اللحوم و الأسماك في وقت واحد.
- قدرة السلع على احتمال الانتظار.كاستلام الخضروات و الفاكهة في فترة الصباح.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بعض الأخطاء التي تحدث أثناء الاستلام :

١. الاعتماد على أعداد و أوزان المورد المسجلة بفاتورة المورد بدون المراجعة اعتمادا على الثقة بالمورد و أمانته.
٢. وزن الأصناف بأوعيتها أو بأغلفتها الخارجية بدون طرح أوزانها من القيمة الكلية للصنف.
٣. بعض الموردين يتعمدون إرسال بضائع أقل مستوى وجودة من المطلوب ممزوجة مع البضاعة المطلوبة أصلا بمواصفات معينة على أمل أن الفرق لن يلاحظ.
٤. وزن المأكولات و هي مبللة و تظهر هذه الحالة بوضوح في الطيور و بعض المأكولات البحرية كالكليماري (السبيط) فيتعمد المورد أن يضعها في المياه طويلاً حتى تتشبع به و بذلك يزداد الوزن.
٥. محاولة وزن جميع الأصناف مع بعضها بدون الاهتمام بسعر كل منها لاختصار الوقت و يظهر هذا واضحاً في وزن عدة أصناف من الخضار و الفاكهة مع بعض.
٦. تسليم بعض الأصناف مباشرة إلى رئيس المطابخ بدون أن تمر على قسم الاستلام.
٧. وزن البضاعة في محاليل تعبئتها فعند شراء الزيتون مثلاً فإن صفائح الزيتون تورد مقفولة و على الموظف المختص تصفية المياه ووضع الزيتون في عبوات معروفة الوزن ثم وزن الزيتون لتتعرف على صافى الوزن المستلم (الوزن المصفى).
٨. إرسال و استلام اللحوم بقطعيات تختلف عن المطلوب.
٩. استلام بعض الأصناف مباشرة دون الرجوع للقسم الطالب للأصناف.
١٠. إرسال كميات أقل من المكتوبة في الفاتورة و إهمال إعادة إرسال الفرق و تسجيل الفاتورة كما هي.
١١. استلام أقفاص الفواكه و الخضار و الاكتفاء بفحص الظاهر منها ، ففي بعض الحالات يتعمد المورد أن يضع الفواكه و الخضار الجيدة على السطح في حين أن داخل الأصناف تكون الأنواع الرديئة لذا فعليه يجب فحص كل الموجود في الأقفاص.
١٢. استلام بعض الأصناف البديلة بنفس سعر الأصناف الأصلية المطلوبة بأمر الشراء.
١٣. الاستلام في غير مواعيد العمل الرسمية ، و في غير توقيتات الاستلام المحددة مع المورد ، نظراً لاحتمال عدم وجود موظفي الاستلام ، و بالتالي لا تتم عملية الاستلام على الوجه المطلوب و بالتالي يتوفر بند السرعة و العجلة في الاستلام نظراً لأن الوقت غير موعد العمل الرسمي .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تنزيل و مناولة (تحميل) المواد المستلمة و المنصرفة :

سوف نلقي الضوء في هذا الجزء على موضوع هام جداً و يعد مرحلة هامة و حساسة في استلام الأصناف و المواد الخام و هي عملية تناول الأصناف و تفريغها و تخزينها و الآلات المستخدمة في عملية التخزين و النقل سواء من خلال مرحلة النقل من مخازن المورد إلى الفندق أو من رصيف الاستلام داخل الفندق إلى المخازن الرئيسة أو من المخازن الرئيسة إلى المخازن الفرعية أو أماكن تحضير و إعداد الطعام.

و سوف نرى خلال ذلك أن سوء التحميل أو التنزيل أو المناولة قد يكلف الفندق بعض الخسائر إذا لم تتم تلك العملية بالوجه الأكمل. لما له من تأثير مباشر على تكلفة الإنتاج.

فاتباع الأساليب و الطرق السليمة في عمليات التحميل و التفريغ و المناولة يعود بالأثر الجيد على سلامة العاملين من ناحية و كفاءة و سرعة تلك العمليات من ناحية أخرى.

و عليه فإن اختيار وسائل النقل و التحميل المناسبة لكل صنف يجب أن يكون مناسباً لشكل و حجم ووزن و طبيعة الصنف المراد نقله أو مناولته.

وسائل أو معدات التحميل و المناولة بالفنادق :

١- عربات يدوية (ترولي):

و هي عربات صغيرة بأربع عجلات و تصنع من مادة الستانليستيل (Stanlessteel) و تستخدم تلك المواد خاصة في صناعة تلك العربات لسهولة التنظيف و هي من المواد التي يصعب للبكتريا و الميكروبات العيش خلالها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



٢- العربات الميكانيكية (الهيدروليكية):

و هي نوع من العربات له مقبض للقيادة للتحكم في الرفع إلى أعلى أو أسفل و مفرغ من الوسط على شكل شوكة بطرفين أو حرف (U) و تستخدم لنقل العبوات الكبيرة و المتوسطة كصناديق المياه و العصائر و المشروبات و صناديق اللحوم و صناديق الخضار و الفاكهة .... الخ.



٣- العربات الكهربائية:

تشبه العربات الهيدروليكية لكن تختلف بأن التحكم في الرفع أو الحركة يتم بالكهرباء عن طريق مفاتيح (أزرار) مثبتة على مقبضها ، لأنها مزودة ببطارية تشحن بالكهرباء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



٤- **الرافعة الشوكية :**

و تستخدم لنقل المواد من رصيف الاستلام إلى داخل المخازن ووضع الأصناف على الرفوف في الأماكن المخصصة لذلك داخل المخازن. وتتميز بالقدرة العالية و سهولة مرورها داخل طرقات المستودع لصغر الحجم.



٥- **السلالم:** (Ladders)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و تستخدم لوضع أو إنزال الأصناف على الرفوف العليا التي يصعب الوصول إليها باليد و هي أنواع مختلفة تختلف طبقا لارتفاع الرفوف.





٦- صناديق الفاكهة و الخضار و الأسماك و الأجبان:

و هي تصنع من البلاستيك لوزنها الخفيف و غير قابلة للصدأ و سهولة غسلها و تنظيفها و تكون بها فتحات للتهوية و سهولة وضعها بالثلاجات. و لا تتفاعل مادتها مع الأصناف التي تحويها. و يراعى عند استلام تلك الأصناف أن نطرح وزن الصندوق من وزن الصنف المستلم عند وضعه على الميزان.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



نموذج لختم استلام الفندق للبضاعة من أحد الموردين

فندق/ .....

تم استلام البضائع الموضحة أعلاه

التوقيع: ..... التاريخ : ...../...../.....

أمر توريد رقم : ..... رقم مستند الاستلام : .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





نموذج لقواعد خشبية (طبليات) للمخازن

علاقة المراقب العام للمأكولات و المشروبات بقسم الاستلام :

١- يشرف على القسم فيما يتعلق بالآتي :

- نظافة مكان الاستلام و النواحي الصحية به.
- مراعاة جودة المأكولات و المشروبات المُشتراه.
- الكميات المستلمة و مطابقتها بالكميات المطلوبة.
- حل المشاكل الفنية و المكتبية التي تتعلق بالمأكولات والمشروبات.

٢- مراجعة كمية اللحوم التي على كروت اللحم مع الكمية الموضحة في فواتير الموردين.

٣- تسجيل بطاقات اللحم في دفتر حركة هذه البطاقات و الذي يضم نفس المعلومات الموجودة في كروت اللحم بالإضافة إلى خانة جديدة و هي خانة تاريخ الصرف.

٤- مراجعة قائمة السوق و أوامر التوريد.

٥- مراجعة أسعار الشراء و في حالة وجود أسعار مغالى فيها يبلغ كل من مدير الأغذية و المشروبات و رئيس الطهاة و المدير المالي و مدير المشتريات لتتعرف على الأسباب التي أدت إلى تذبذب الأسعار.

٦- تراجع تقارير استلام الأغذية و المشروبات و عليه التحقق من الآتي :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الفواتير صحيحة حسابياً.
- توزيعات الأصناف تمت بطريقة صحيحة.
- اعتماد جميع الفواتير بما يفيد أن مراقب الأغذية و المشروبات قد تأكد من أن الكميات الموضحة في كل فاتورة قد دخلت المخازن و أن أسعارها مناسبة كذلك، و أن مجموع كل فاتورة سليم.
- إرسال الفواتير بعد مراجعتها إلى محاسب المدفوعات ليقوم بتحضير الشيكات الخاصة بهم.

٧- تتعرف على متوسط أسعار كل صنف و مقارنتها بأسعار الشهر السابق و السنة السابقة و التي على أساسها يتم وضع الميزانية التقديرية لتكلفة المأكولات في السنة المقبلة.

٨- حصر كمية المشتريات من كل صنف حتى يمكن تخطيط الاحتياجات المستقبلية.

أنواع الفحص:

تتعدد أنواع الفحص بتعدد الأصناف التي تشتريها المنظمة الفندقية، و بمدى توفر الإمكانات اللازمة لذلك من أفراد و معدات ومساحات و ما إلى ذلك. و فيما يلي عرض لأنواع الفحص :

❖ **الفحص بعرفة المستلم:**

عندما تكون الأصناف لا تستدعي إجراءات فنية دقيقة للفحص،يكتفي بفحصها ظاهرياً من خلال المستلم الخبير بذلك، فمثلاً يتعرف على تواريخ الإنتاج و تواريخ انتهاء الصلاحية، و عادة ما يتم ذلك في المنظمات الفندقية الصغيرة.

❖ **الفحص بواسطة الفنيين:**

يقوم أفراد فنيون من لجنة الاستلام بإجراء مجموعة من الاختبارات الفنية التي من خلالها يمكن التأكد من أن الأصناف تحمل المواصفات المطلوبة.

❖ **الفحص بواسطة الوحدة المخصصة لذلك :**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يوجد في بعض المنظمات الكبيرة أقسام للفحص يتوفر بها كل الإمكانات المطلوبة لإجراء الاختبارات المعملية على الأصناف حتى يمكن التأكد منها. و لذلك عندما يتم استلام الأصناف مبدئياً في ساحة الاستلام أو مخزن الاستلام، يتم عزل الأصناف التي سيتم فحصها في وحدة الفحص، ثم ترسل مع النموذج المعد لذلك.

❖ الفحص بمكان الإنتاج:

تطلب بعض المنظمات الفندقية الكبيرة،إجراء الفحص و التفتيش أثناء الإنتاج و بعده، و قبل شحن الأصناف، مع ضرورة تسلم شهادة من المنتج تفيد كل ما تطلبه في الأصناف، يلي ذلك مجموعة من الاختبارات البسيطة عند الاستلام، أو تجربة تشغيل فعلية.

و تستخدم هذه الطريقة إذا كانت الأصناف المشتراه عبارة عن معدات و آلات ستركب مباشرة،و ربما تعذر فحصها و التفتيش عليها من قبل المنظمة الفندقية المشترية.

❖ الفحص من خلال منظمات متخصصة:

تعمل بعض المنظمات المتخصصة في عمليات الفحص و التفتيش و التأكد من مواصفات الجودة كوسيط بين المنتج (المورد) و بين المنظمة الفندقية، فعندما تمنح هذه المنظمة المتخصصة شهادة تفيد توفر مواصفات معينة، فكأنها أعطت الضمانة و الثقة للمنظمة الفندقية المشترية. و عليه إمكانية شراء الأصناف و فحصها مبدئياً للتأكد من كمياتها و عدم حدوث أية عيوب بها، و استخدامها مباشرة. و لعلنا لاحظنا في الفترة الماضية علامات الجودة الموجودة على بعض الأصناف و المعطاة من هيئات المواصفات و المقاييس المحلية و الدولية، وأيضا شهادات (الأيزو) التي تنهمر على المنتجات ومن هذه الهيئات المركز الدولي للبحوث و الاستشارات.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

استلام بعض الأصناف الغذائية الأخرى و غير الغذائية

السكر (Sugar) :

يقصد بالسكر المادة السكرية المستخرجة من قصب السكر أو بنجر السكر و يتكون أساساً من السكروز الذي تحلل مائياً بفعل الأحماض المخففة إلى مقادير متساوية جزئياً من كل من الجلوكوز، الفركتوز.

مواصفات (شروط) الاستلام:

يشترط عند استلام السكر بجميع أصنافه المكرر و الأبيض أن يكون نظيفاً خالا من الروائح و من أي طعم خلاف الطعم الحلو المميز و خالاً من المواد الغريبة و المضافة و الحشرات و فضلات القوارض أو أجزائها و الأحياء الدقيقة المرضية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هذا بالإضافة إلى المواصفات القياسية الموضحة في الجدول التالي:

المكونات	الكمية	
	السكر المكرر	السكر الأبيض
السكروز	99,7 ٪ على الأقل	99,6 ٪ على الأقل
الرطوبة	0,2 ٪ على الأكثر	0,2 ٪ على الأكثر
الرماد	0,07٪ على الأكثر	0,01٪ على الأكثر
السكريات المختزلة	0,05٪ على الأكثر	0,01٪ على الأكثر
ثاني أوكسيد الكبريت	70 جزء في المليون على الأكثر	70 جزء في المليون على الأكثر
الزرنيخ	1 جزء في المليون على الأكثر	1 جزء في المليون على الأكثر
النحاس	2 جزء في المليون على الأكثر	2 جزء في المليون على الأكثر
الرصاص	2 جزء في المليون على الأكثر	2 جزء في المليون على الأكثر
المواد التي لاتذاب في الماء	لا تزيد على 0,012٪	لا تزيد على 0,020٪
المواد العضوية غير السكرية	لا تزيد على 0,1٪	لا تزيد على 0,1٪

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

بالإضافة إلى كل ما سبق يجب أن تكون عبوات السكر بأصنافه المختلفة مطابقة للمواصفات القياسية و أن يبين على هذه العبوات الوزن الصافي،ونوع السكر، واسم المنتج و عنوانه و علامته التجارية و اسم الشركة المعبأة و عنوانها في التعبئة في غير جهة الإنتاج.

عسل النحل: (White Honey)

المادة السكرية ذات الطعم و الرائحة المميزين و التي تهيئها شغالات نحل العسل من رحيق النباتات و الأزهار و تحورها إلى سائل كثيف القوام تخزنه في أقراص شمعية.

مواصفات (شروط) الاستلام:

- يكون خالاً من أية مواد أخرى للتحلية طبيعية كانت أو صناعية خلاف المهيأة بواسطة نحل العسل.
- يكون خالاً من المواد الحافظة و الملونة.
- لا يحتوي على طعم غريب مخالف للطعم الحلو،المميز فيما عدا الطعم المكتسب طبيعياً و المميز لأنواع الأزهار.
- لا تزيد نسبة الرطوبة على 18٪ في عسل النحل درجة أولى و لا تزيد على 21٪ في عسل النحل درجة ثانية.
- لا تزيد نسبة الرماد على 0,25٪ و لا تزيد درجة الحموضة على ثلاث درجات و لا يقل مقدار ما يحتويه من السكر المحول عن 70٪ و لا تزيد نسبة السكروز فيه على 5٪.
- يكون نظيفاً خالاً من أي تلف ناشئ عن وجود شوائب تؤثر على شفافيته.
- يكون معبئاً في عبوات مناسبة جديدة و سليمة و متينة و نظيفة و خالة من الرائحة الغريبة و متماثلة في النوع و المواصفات القياسية.
- العبوات يكون مدوناً عليها بخط واضح البيانات الكاملة من اسم المنتج و عنوانه و علامته التجارية و تاريخ الإنتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية و الوزن الصافي و النوع.

العسل الأسود: (Black Honey)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

العسل الأسود هو السائل الكثيف القوام الناتج من تركيز عصير قصب السكر بالتسخين على درجات الحرارة التي لا تؤدي إلى اكتسابه طعماً أو لوناً محترقاً.

مواصفات (شروط) الاستلام:

- أن يكون محتفظاً بلونه و طعمه المميزين.
- أن يكون خالاً من المواد الملونة الصناعية و المواد الغريبة و الشوائب.
- ألا يحتوي على مواد سكرية متبلورة.
- لا تقل درجة نقاوته عن 50٪ (أي السكروز منسوباً إلى المواد الصلبة الكلية).
- ألا تزيد نسبة الحموضة على 10 درجات.
- ألا تزيد نسبة الحموضة الطيارة على 0,3٪ محسوبة كحامض خليك.
- ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على 3٪.
- ألا تزيد نسبة المواد السكرية عن 65٪ محسوبة كسكريات مختزلة(سكر محول).
- ألا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن 70٪.
- أن يكون معبأ في عبوات جديدة و سليمة و متينة و جافة و نظيفة و خالة من الرائحة الغريبة متماثلة في النوع و المواصفات القياسية مع ترك فراغ في العبوة مقدارها 20٪ من حجمها كما يجب أن يكتب عليها بخط واضح جميع البيانات.

الجلوكوز التجاري (شراب الجلوكوز): (Glucose)

الجلوكوز التجاري هو شراب كثيف غير متبلور حلو المذاق خال من اللون والرائحة تقريباً وينتج من التحلل المائي للنشأ أو المواد النشوية بعد قصر لونه وتركيزه بالتبخر تحت تفريغ ويحتوي عادة على الدكستروز و المالتوز ونسبة صغيرة من السكريات محدودة الوحدات والدكسترين.

شروط (مواصفات)الاستلام:

- لاتقل نسبة الرطوبة به عن ١٧,٨٪ ولا تزيد على ٢٥,٥٪ على حسب درجة تركيز المواد الصلبة.
- أن تتراوح نسبة المواد الصلبة الذائبة بين ٤١ – ٤٥٪ على درجة حرارة ٣٧° م.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن يكون خالاً من النشأ تماماً.
- ألا تزيد نسبة ثاني أوكسيد الكبريت على ٤٥٠ جزء من المليون.
- لا تزيد درجة الحموضة على واحد.
- لا تزيد نسبة الرماد على ٠,٥٪ .
- لا تزيد نسبة البروتين على ١٪ .
- لا تزيد نسبة كل من الزرنيخ والرصاص على جزء واحد في المليون ولا تزيد نسبة النحاس على ٢٥ جزء في المليون.

الحلاوة الطحينية:

يقصد بالحلاوة الطحينية أو السكرية الناتج المكون من المواد السكرية المعاملة بالحرارة والمضاف إليها أحد المستحلبات وأحد الأحماض العضوية مع الطحينية البيضاء الناتجة من مطحون السمسم النظيف المقشور المحمص مع جواز إضافة مواد مكسبة للطعم والرائحة كالفانيليا وكذلك أنواع المكسرات والفواكه المسكرة وأحد الألوان المسموح بها.

اشتراطات عامة للاستلام:

- يجب أن تكون خالة من الزناخة والتعفن والفطريات والتلوث والمواد الغريبة.
- يجب أن تكون خالة من أية مواد عضوية كالنشأ والدقيق .
- يجب أن تكون خالة من أية مواد صناعية كالسكارين والدولسين أو غيرها.
- يجب أن تكون خالة من أية مواد دهنية أو زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.
- يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة بالحلاوة الطحينية أو السكرية على ٧٪ .
- يجب ألا يزيد مقدار ما تحتويه من الرماد على ٢,٥٪ .
- يجب ألا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٢٥٪ على أن تكون جميعها من زيت السمسم.
- ويجب ألا تقل نسبة المواد السكرية عن ٤٥٪ مقدرة كسكر محول.
- يجب ألا تزيد نسبة الزرنيخ والرصاص على نصف جزء من المليون والنحاس على ١٠ جزء في المليون.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يجب أن تكون خالة من اللون الداكن وسهلة القطع وخالة من الزيت المفصول.
- يجب أن تكون معبأة في عبوات مناسبة وجديدة وسليمة ونظيفة وخالة من الرائحة الغريبة ومتماثلة في النوع والمواصفات القياسية ومدوناً عليها جميع البيانات من الوزن الصافي ومكونات المنتج ونوع السكر المستخدم ونسبة وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية واسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

الكاكاو ومنتجاته : (Cacao & Its Products)

هناك العديد من منتجات الكاكاو والتي تستخدم بكثرة في المنظمات الفندقية ومن هذه المنتجات:

١- بذار الكاكاو: (لوز الكاكاو)

بذار شجرة الكاكاو بعد فصلها من الثمار وتخميرها وتجفيفها وتكون محمصة أو غير محمصة.

٢- كاكاو مجروش:

الناتج من جرش بذار الكاكاو المحمص وإزالة القشور والأجنة.

٣- شيكولاتة غير محلاة:

هي الكتلة الصلبة أو غير الصلبة الناتجة من طحن مجروش الكاكاو.

٤- زبدة الكاكاو:

الدهن المستخرج من بذار الكاكاو.

٥- كوفرتورا :

الناتج بعد فصل جزء من زبد الكاكاو من الشيكولاتة غير المحلاة وتحفظ على شكل قوالب للاستعمال في قسم الحلوى.

٦- مسحوق الكاكاو:

المسحوق الناعم من جرش وطحن ونخل الكتلة المتبقية بعد نزع جزء من زبد الكاكاو الموجود في الشيكولاتة غير المحلاة مع إضافة أو عدم إضافة مواد كيميائية قلوية أو غير قلوية وكذلك بعض المواد الأخرى المكسبة للطعم والرائحة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٧- **شيكولاتة محلاة:**

الناتج المتحصل عليه بمزج السكر (سكروز) أو جلوكوز (دكستروز) والمواد المكسبة للطعم والرائحة مع الشيكولاتة غير المحلاة في مقلبات خاصة ثم تشكيلها مع إضافة زيادة من زبد الكاكاو .

٨- **شيكولاتة باللبن :**

الناتج المتحصل عليه بمزج السكر (سكروز) أو جلوكوز (أو دكستروز) والمواد المكسبة للطعم والرائحة مع الشيكولاتة غير المحلاة مع إضافة لبن مكثف أو مجفف أو فرز في أي صوره من صوره مع جواز إضافة زيادة من زبد الكاكاو .

٩- **شيكولاتة محشوة: (فوريه) :**

الشيكولاتة المحلاة أو الشيكولاتة باللبن المحشوة بالحلوى أو الكريمة أو المكسرات أو أية مادة غذائية أخرى بحيث لاتقل نسبة الشيكولاتة عن ٢٠٪ من الوزن الإجمالي.

١٠- **شيكولاتة مضاف إليها زيوت أو دهون نباتية أو حيوانية:**

الشيكولاتة في أي صورة من الصور السابقة التي استبدل فيها زيوت أو دهون نباتية أو حيوانية ببعض أو كل زبدة الكاكاو.

اشتراطات هامة للاستلام:

يشترط في الكاكاو ومنتجاته ما يلي:

١) يكون غير متزنج أو متعفن أو متغير في طعمه ورائحته.
٢) يكون خالاً من المواد السامة المعدنية أو العضوية أو أية مواد غريبة.
٣) لا يدخل في صناعته مادة السكارين أو أية مادة محلية صناعية.
٤) لا يضاف إلية أية مادة مالئة.

في حالة الكاكاو المجروش:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

لا يحتوي على أكثر من ٥٪ من القشور والأجنة و١٠٪ من الرماد محسوبة على أساس المادة الجافة الخالة من الدهون.

في حالة الشيكولاتة غير المحلاة:

لا تقل نسبة الدهن عن ٥٠٪ ولا تزيد نسبة الرماد عن ٨٪ على أساس المادة الجافة الخالة من الدهن. كما يجب ألا تزيد نسبة الرماد غير القابل للذابان في حمض الهيدروكلوريد عن ٠,٤٪ على نفس الأساس ولا تزيد نسبة الألياف عن ٧٪.

في حالة زبدة الكاكاو:

- أن يكون معامل الانكسار عند درجة ٤٠ ° م يتراوح بين ١,٤٥٣٧ ، ١,٤٥٨٥ وألا يقل رقم التصبن عن ١٨٨ ولا يزيد على ٢٠٢ .
- ألا يقل الرقم اليدوي عن ٣٢ ولا يزيد على ٤١ والرقم الحمضي يجب أن لا يزيد عن ٦.
- ألا تزيد درجة الحموضة على ١٠ درجات.

في حالة مسحوق الكاكاو:

- ألا تزيد نسبة الرماد على ١٪ .
- ألا تزيد نسبة الرماد الكلي على ١٠٪ على أساس وزن المادة الجافة الخالة من الدهن و٠,٤٪ رماد غير قابل للذابان في حمض الهيدروكلوريك ٧٪ ألياف خام.

في حالة الشيكولاتة المحلاة:

تحتوي على ١٤٪ على الأقل من الكاكاو الجاف الخال من الدسم ولا تقل نسبة زبدة الكاكاو عن ١٨٪ من الوزن الكلي.

في حالة الشيكولاتة باللبن:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ألا تحتوي على أقل من ٢٥٪ من الشيكولاتة غير المحلاة فقط أو الكاكاو الخال من الدسم وزبدة الكاكاو كما يجب أن لا تقل كمية الكاكاو الجاف عن ٥٪.

في حالة الكوفرتورا :

ألا تقل نسبة الكاكاو بها عن ٢٨٪ من الكاكاو وأن تكون مواصفاتها مطابقة لمواصفات الشيكولاتة المحلاة والشيكولاتة باللبن.

في حالة شيكولاتة مضاف إليها زيوت أو دهون نباتيه أو حيوانية:

ألا تحتوي على الأقل على ١٤٪ من الكاكاو الجاف الخال من الدهن ولا تزيد نسبة الدهون أو الزيوت على ٤٠٪ من مجموع الدسم.

كما يجب أن تكتب البيانات التالية على العبوات :

١- في حالة بدائل الشيكولاتة أو الشيكولاتة المضاف إليها زيوت أو دهون نباتية أو حيوانية .

يجب النص على بطاقة تلصق على عبواتها وأغلفتها بأنها بديل شيكولاتة وأنه داخل في تركيبها زيوت نباتيه أو حيوانيه مع ذكر اسم الزيت أو الدهن بحروف واضحة .

٢- في حالة الشيكولاتة المحشوة : (الفورية) .

يجب أن يبين على البطاقة اسم المادة المحشوة .

٣- اسم المصنع وعلامته التجارية أو إحداهما .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الشاي: (Tea)



الشاي هو البراعم والأوراق والسلاميات الغضة للأنواع المختلفة من نبات الشاي وهو نوعان أخضر وأسود طبقا لطريقة تصنيعه .

شروط (مواصفات) الاستلام :

- أن يكون محتفظا بالخواص الطبيعية لكل نوع وخاصة طعم المنقوع ولونه ورائحته .
- أن يكون خالا من أجزاء النباتات الغريبة أو أية مواد غريبة أخرى .
- أن يكون خالاً من شاي سبق استعماله .
- أن يكون خالاً من أية مواد معدنية .
- أن يكون خالاً من أية مواد ملونة مضافة.
- يجب أن لا تزيد نسبة السيقان على ٢٠٪.
- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة على ٨٪.

بذار الحلبة:

شروط (مواصفات) الاستلام:

يجب أن تكون بذار الحلبة:

- سليمة نظيفة ذات رائحة طبيعية وخالة من البذار المتعفنة .
- خالة من الإصابة بالحشرات والأمراض.
- ذات لون أصفر أو أخضر مائل إلى الصفرة.
- ألا تقل نسبة الزيت عن ٦٪ ولا تزيد نسبة الرماد الكلي عن ٦٪ .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ألا تزيد نسبة الرطوبة بها على ١٠٪.
- ويسمح بالتجاوز عن وجود حبوب ضامرة ومجعدة ومبقعة وسوداء وحبوب ومواد غريبة بنسبة ٢٪ بالوزن وكذلك الحشرات ميتة تدخل ضمن نسبة المواد الغريبة مثل الطمي والحصى والشوائب وبذار الحشائش.
- أن تكون معبأة في عبوات سليمة ومتينة وجافة ونظيفة خالة من الرائحة الغريبة ويجب أن تكون العبوات مغلقة بإحكام ومدوناً عليها جميع البيانات بخط واضح.

المستردة: (Mustard)

- بذار المستردة هي البذار الناضجة الجافة لنبات الخردل بصنفيه الأسمر والأبيض وهو أحد نباتات العائلة الصليبية من الجنس برا سكا وهناك اشتراطات عامة للاستلام:

تكون البذار غير تالفة أو متغيرة في خواصها وخالة تماماً من الإصابات الحشرية ولا تزيد نسبة الشوائب فيها على أقل من ٤٪ وأن تطابق لأوصافها الظاهرية والمجهرية أوصاف بذار جنس المستردة (الخردل) المنصوص عليه فيما يلي:

١- لا تقل نسبة الخلاصة الأثيرية الطيارة عن ٦.٪ .
٢- لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٦٪ للبذار السوداء و ٥٪ البذار البيضاء.
٣- لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ١,٥٪.
٤- لا تقل نسبة الخلاصة الأثيرية غير الطيارة عن ٢٥٪.

دقيق المستردة هي المسحوق الناتج من طحن بذار المستردة بعد نزع أغلب القشور.

اشتراطات عامة للاستلام:

- يكون خالاً من التلف والتغييرات غير المرغوبة والحشرات .
- يكون خالاً من الألوان المضافة المواد السامة.
- يكون مطابقاً في أوصافة الظاهرية والمجهرية بأوصاف أنسجة بذار جنس المستردة المحضرة منها.
- لا يزيد مقدار الرماد على ٥٪.
- لا يزيد مقدار الرماد الذائب في الحمض على ١٪.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد الخلاصة الأثيرية الطيارة على ١٪.
- لا يزيد مقدار ما يحتويه من النشأ على ١,٥٪.
- لا يزيد مقدار ما يحتويه من الألياف الخام على ٥٪.
- لا يزيد مقدار ما يحتويه من الرطوبة على ٨٪.

عجينة المستردة:

هي العجينة المكونة من خليط مكون من بذار المستردة المطحونة أو من دقيق المستردة المنزوع أو غير المنزوع جزء من زيته الثابت أو من خليط منها مع الملح والخل مع إضافة أو عدم إضافة السكروز أو الدكستروز وبعض التوابل الأخرى والمواد المحسنة للطعم.

اشتراطات عامة للاستلام:

- تكون معدة ومعبأة بطريقة صحيحة وخالة من الشوائب والمواد الغريبة.
- تكون خالة من الألوان المضافة .
- يوضح على العبوات تركيب العجينة .
- لا تحتوي على أكثر من ٢٤٪ مواد كربوهيدراتية مقدرة كنشأ.
- لا تحتوي على أكثر من ١٢٪ ألياف خام على أساس المادة الجافة.
- لا تحتوي على أقل من ٥,٦٪ نيتروجين على أساس المادة الجافة.



الخل: (Vinegar)

الخل الطبيعي:

هو ما ينتج عن التخمر الكحولي ثم التخمر الخليكي للخـــامات الطبيعية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

(عصير الفواكه الطبيعي، ومستخلص الشعير المنبت وحدة، والمخلوط بالشعير المنبت- الحبوب النشوية غير المنبتة- والمواد النشوية والسكرية) دون أن يتخلل خطوات الصناعة عمليات التقطير إلا في حالة الخل الطبيعي المعروف بالخل المقطر وأن يكون له الرائحة المميزة للخل الطبيعي.

الخل الصناعي: هو محلول حمض الخليك الصالح للاستهلاك الآدمي وغير ناتج كلية من التخمر الخليكي ولا يحتوي على أي من الألوان الطبيعية.

مواصفات شروط الاستلام:

- أن يكون خالاً من المواد الغريبة أو أي حمض آخر خلاف حمض الخليك إلا بالأنواع المنصوص عليها.
- أن يكون خالاً من أية مواد ملونة صناعية وقد يسمح بإضافة السكر المحروق (الكراميل).
- رائقاً خالاً من ديدان الخل والرواسب.
- أن لا يقل حمض الخليك في الخل الطبيعي عن ٦٪ ولا تزيد نسبة الكحول على ٥٪ ولا تقل نسبة حامض الخليك بالخل الصناعي عن ٦٪.
- خالاً تمام من أملاح الرصاص والنخاس والزرنيخ.
- يكون معبأ في عبوات محكمة القفل مطابقة للمواصفات القياسية ومدوناً عليها عبارة خل طبيعي ونوعه أو خل صناعي، والنسبة المئوية لحامض الخليك (وزن / حجم)، واسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية واسم المعبئ وعنوانه في حالة التعبئة في غير جهة الإنتاج وكذلك الحجم الصافي للعبوة.

البقوليات الجافة:

هناك العديد من منتجات البقول الجافة وتشمل اللوبيا الجافة والفول الرومي الجاف وبذار البسلة الجافة وبذار العدس الجافة وبذار الترمس والجافة وكذلك الحمص.

- وعند استلام هذه البقوليات يجب:
- أن تكون من صنف واحد.
- أن تكون سليمة وغير مشققة أو مزالة القشرة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن تكون تامة النضج غير محمصة متجانسة الحجم ذات لون طبيعي.
- أن تكون نظيفة خالة من البذار المغايرة للصنف والمواد الغريبة.
- أن تكون خالة من آثار الإصابة بالحشرات والحشرات الحية.
- أن تكون خالة مما تحدثه الرطوبة أو الحشرات من تغيير في اللون والرائحة إنما يجب أن تكون ذات لون ورائحة طبيعية.
- ألا تزيد نسبة الرطوبة بها على ١٤٪ فيما عدا الحمص فيجب ألا تزيد نسبة الرطوبة بها على ١١٪.
- ويسمح بالتجاوز عن وجود بذار مثقوبة بنسبة لا تزيد عن ٢٪ بالعدد. ولا تزيد نسبة العيوب الشكلية على ٢٪ في الرتب أولاًى وتشمل العيوب الشكلية البذار ذات اللون المغاير والضامرة وغير متجانسة الأحجام.
- أن تكون معبأة في عبوات سليمة ومتينة وجافة وخالة من الروائح الغريبة المطابقة للمواصفات ومدون عليها جميع البيانات بخط واضح.

الخضروات الجافة: (Dry Vegetables)

تشمل الخضروات المجففة كل من الملوخية، والبامية، والفاصوليا الخضراء والثوم والبصل والجزر وبعض الخضروات الورقية الأخرى مثل الكراث والشبت والكرفس والكرنب والبقدونس.

ويجب أن تتوفر الاشتراطات التالية عن شراء واستلام مثل هذه المنتجات:

١- أن تكون نظيفة خالة من المواد الغريبة والأجزاء النباتية الأخرى.
٢- أن تكون ذات لون طبيعي ورائحة طبيعية.
٣- أن تكون خالة من الإصابة والأمراض والحشرات.
٤- ألا تزيد نسبة الرطوبة بها على ٥- ١٠٪.
٥- ألا تزيد نسبة ثاني وأكسيد الكبريت في الأصناف المعاملة على ألف جزء بالمليون.
٦- أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة (أوراق ،ومجروش أومسحوق).
٧- أن تكون معبأة في عبوات جديدة وسليمة ومتينة وجافة ونظيفة وخالة من الرائحة الغريبة متماثلة في النوع طبقا للمواصفات القياسية ومدون عليهـا جميع البيانات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بخط واضح وتشمل : نوع الخضروات والحالة ،والوزن القائم الصافي، أواسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية ، وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

البصل المجفف: (Dry Onion)

البصل المجفف هو ما ينتج من تجفيف البصل الطازج تجفيفاً صناعياً بعد فصل القشرة الخارجية وذلك للحصول على شرائح أو قطع أو مبشور أو مسحوق.

والبصل المجفف المكبرت هو الذي يعامل قبل التجفيف بغاز ثاني أوكسيد الكبريت (كمادة حافظة) أو بغمر شرائحه أو قطعة أو مبشورة في محلول يحتوي على أحد أملاح حمض الكبريتوز.

الاشتراطات العامة للاستلام:

- ❖ أن يكون خالاً من الأجزاء المحروقة أو داكنة اللون وكذلك الفطريات والحشرات وأجزائها والقشور والمواد الغريبة محتفظا بحرا فته المميزة وخواصه الطبيعية .
- ❖ أن يكون ذا لون أبيض أو أبيض مصفر ولا تزيد نسبة الأجزاء متغيرة اللون عن ٢٪ ولا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٥٪.
- ❖ في حالة مسحوق البصل المجفف يجب أن يكون متدفقا ليسهل سكبه عند تفريغه من العبوة أما في حالة شرائح البصل المجفف يجب أن تكون قابلة للتقصف بسهولة مكونة حافة حادة عند موضع الكسر.
- ❖ لا تزيد نسبة ثاني أوكسيد الكبريت في البصل المجفف المعامل بالكبر تة على ٥٠٠ جزء في المليون.
- ❖ أن يكون معبأ في عبوات سليمة متينة خالة من الرائحة محكمة القبض مدون عليها بيانات التالية:

عبارة بصل مجفف وشكله و الحد الأقصى لنسبة الرطوبة و اسم المصدر وعلامته التجارية أو أحدهما والوزن الصافي في المادة المعبأة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الثوم المجفف  : (Dry Garlic)

الثوم المجفف هو ناتج تجفيف فصوص الثوم الطازجة في شكل مجزأ أو مسحوق على أن يكون خالا من القشور.

الاشتراطات العامة للاستلام :

- أن يكون خالا من الأجزاء المحروقة والمواد الغريبة ومحتفظا برائحته المميزة الطبيعية .
- أن يكون ذا لون أبيض أو أبيض مصفر .
- لا تزيد نسبة ثاني أوكسيد الكبريت على ٥٠٠ جزء في المليون.
- أن يكون معبئا في عبوات محكمة القفل مطابقة للمواصفات القياسية مدونا عليها عبارة ثوم مجزأ مجفف أو ثوم مسحوق مجفف وكذلك الحد الأقصى للرطوبة التي يجب ألا تزيد عن ٤٪ ولا تزيد نسبة متغير اللون فيه على ٢٪ . كذلك يجب أن يكون مدوناً على العبوة العلامة التجارية واسم المنتج وعنوانه أو أحدهما والوزن الصافي للمادة المعبأة .
- في حالة مسحوق الثوم المجفف يكون متدفقا يسهل سكبه عند تفريغه من العبوة.

التوابل: (Spices)

يقصد بالتوابل النباتات أو أجزاؤها التي لها تأثير معين على المذاق أو الرائحة وتستعمل بقصد فتح الشهية أو تحسين الطعم ويشترط خلوها من القش والحب الفارغ والتالف وأجزاء النباتات الأخرى التي لا تستعمل كتوابل ويجوز تجهيز التوابل بشكل مسحوق بشرط أن تكون من نوع واحد ويجوز تجهيزها بخلطها على أن تبين المواد الداخلة في الخليط على الغلاف والعبوة ويجب أن تتوفر التوابل المسحوقة المواصفات المقررة لها وأن تكون خالة من الشوائب والمواد الغريبة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

كذلك يحضر تجهيز التوابل بقصد بيعها كتوابل بعد استخلاص المواد الفعالة منها و يوضع على العبوات المستخدمة اسم التوابل واسم منتجها أو مجهزها وعنوانه.

هذا وتعتبر التوابل مغشوشة إذا فصلت المواد الغريبة عن الحدود القياسية كما تكون التوابل ضارة بالصحة إذا كانت تالفة أو متغيرة بخواصها الطبيعية من حيث اللون أو الطعم أو الرائحة و كذلك إذا احتوت على مادة سامة أو على حشرات كذلك يشترط بالتوابل سواء كانت على حالتها الطبيعية أو على هيئة مسحوق من نوع واحد أو على هيئة مخلوط من عدة أنواع أن تطابق أوصافها الظاهرية والمجهرية أوصاف الأجزاء النباتية للنباتات المخضرة منها وتنطبق المواصفات السابقة على كل من الفلفل الأسود والأبيض ، والشطة ، والقرنفل ، والفانيلين ، والسحلب، والمحلب ، والزنجبيل، والحبهان ، والكركم ، والخلنجان ، والقرفة ، وجوزة الطيب ، والمغات ، والشمر ، والينسون ، والكروية ، والنعناع ، والخردل وحبة البركة.

وبصفة عامة تتلخص المتصفات القياسية فيما يلي:

- الخلاصة الأثيرية الطيارة.
- الخلاصة الأثيرية غير الطيارة.
- نسبة الرماد الكلي.
- نسبة الشوائب.
- نسبة الرماد غير الذائب الحمضي.
- نسبة الألياف.

ولكل صنف من الأصناف السابقة مواصفات قياسية خاصة بها فعلا سبيل المثال لاالحصر لحالة بذار الخردل مثلا.

- يجب أن لا تقل الخلاصة الأثيرية الطيارة عن ٥٪ .
- يجب أن لا تقل الخلاصة الأثيرية غير الطيارة عن ٢٥٪.
- يجب ألا يزيد الرماد الكلي على ٦٪.
- يجب ألا يزيد الرماد غير الذائب في الحمض على ١,٥٪.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يجب أن لا تزيد نسبة الشوائب على ٥٪.

مسحوق الفلفل الأسود والأبيض: (White & Black Pepper Powder)

مسحوق الفلفل الأسود :

هو الناتج من طحن الثمار الكاملة المجففة بعد تمام النضج لنبات الفلفل الأسود وتحتوي على الأجزاء المختلفة للثمار لحالتها الطبيعية.

المواصفات العامة للاستلام:

- لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٢٪
- لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٦٪ .
- لا تزيد نسبة الرماد غير القابل للذابان في الحمض على ١,٥ ٪.
- لا تقل الخلاصة الأثيرية الطيارة عن٧٪.
- لا تقل الخلاصة الأثيرية غير الطيارة ٦,٧٥٪.
- لا تقل نسبة نشأ الفلفل عن ٣٠٪.
- لا تزيد نسبة الألياف على ١٧,٥٪.
- يكون خالا من التلف والتغيرات غير المرغوبة والحشرات.

مسحوق الفلفل الأبيض:

هو الناتج من طحن ثمار الفلفل الأسود المجففة بعد تمام النضج بعد نزع قشورها الخارجية فقط أو قشورها الداخلية والخارجية معاً.

المواصفات العامة للاستلام:

- لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٤٪.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد نسبة الرماد الكلى على ٣,٥٪.
- لا تزيد نسبة الرماد غير القابل للذابان في الحمض على ٠,٣٪.
- لا تقل الخلاصة الأثيرية الطيارة عن٠,٥٪.
- لا تقل الخلاصة الأثيرية غير الطيارة عن ٦,٢٥٪.
- لا تقل نسبة نشأ الفلفل عن ٥٠٪.
- لا تزيد نسبة الألياف على ٥٪.
- أن يكون خالا من التلف أو التغيرات غير المرغوبة والحشرات.
- أن تكون معبأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية مدون عليها :
  - اسم الصنف.
  - اسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية.
  - الوزن الصافي للعبوة.

مياه الشرب والثلج:

مياه الشرب:

يجب أن تكون المياه خالة بصفة عامة من العكارة، وعديمة اللون والطعم والرائحة وخالة من المواد الضارة بالصحة سواء كانت كيميائية أو بكتيرية، ويجب ألا تحتوي على أكثر من آثار محسوسة من المواد الكيميائية المستعملة في عمليات التنقية. كما يجب أن يكون محتواها من كل من المواد السامة (الرصاص، والسيلينيوم، والزرنيخ، والسيانيد)، والمواد الكيميائية التي لها تأثير خاص على الصحة (الفلوريد،والنترات)،والمواد الكيميائية التي تؤثر على صلاحيتها للاستعمال الفندقي والمواد المشعة (مشعات إلفا،وبيتا) في الحدود القياسية كما يجب ألا يزيد العدد الاحتمالي للمجموعة القولونية في المياه المعالجة على ١٠ في ١٠٠ مللي لتر مع ذكر حدود الثقة.

الثلج: (Ice)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

عادة يكون الثلج على هيئة قطع (ألواح) منتظمة الشكل،وعديمة اللون والطعم والرائحة تامة التجمد ولا تتفتت أثناء تداولها. وعند الاستلام عادة لا يقل وزن القطعة تسليم المصنع عن ٢٥ كيلو جرام إلا أنه من الجدير بالذكر أن معظم الفنادق توجد بها أجهزة لعمل الثلج المجروش أو الثلج في صورة مكعبات.

مياه الشرب الطبيعية المعدنية :

تستخدم هذه النوعية بكثرة في المنظمات الفندقية. ولقد صدر مؤخراً قراراً باعتماد المواصفات القياسية الجديدة لمياه الشرب الطبيعية النقية المعبأة من قبل هيئة التوحيد القياسي وجودة الإنتاج ،من ضمن شروط استلام هذه المياه خلوها تماما من الشوائب والرواسب والمواد العالقة وكذلك حددت المواصفات المعايير القصوى للعناصر والأملاح المعدنية والمكونات العضوية. كما أكدت المواصفات أيضا على الحماية من الخواص الإشعاعية والمبيدات على اختلاف أنواعها. كما حددت المواصفات أيضا معايير للحماية البكترية المختلفة سواء للمصدر الجوفي أو خط الإنتاج أو المياه بعد التعبئة.

كما تضمنت المواصفات ضرورة الخلو التام من الميكروبات الممرضة والطحالب والفطريات والحشرات أو أطوارها الدقيقة وألزمت المواصفات أيضا بصلاحية العبوات وعدم التفاعل مع المياه وألا يكون لها تأثير على المياه بما يضمن صحة المستهلك وكذلك إحكام الغلق بما يمنع الغش وعدم تكرار التعبئة في نفس العبوات مرة أخرى بالإضافة إلى كتابة بطاقة البيانات بخط واضح وألا يحدث الاسم التجاري أي لبس أو الإيحاء بالاسم عن صفه ليست في المياه المعدنية .

المشروبات الغازية غير الكحولية :

المشروبات الغازية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مشروبات تحضر بضغط ثاني غاز أوكسيد الكربون في مياه يضاف إليها سكر القصب (السكروز) ومواد أخرى بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المعبأة بها المشروب عن حجمين من الغاز إلى حجم من المحلول تحت الضغط الجوي العادي .

المشروبات الغازية الطبيعية:

مشروبات تحضر بضغط غاز ثاني أوكسيد الكربون في مياه مضاف إليها عصير الفاكهة الطبيعي سوا كان مركز أو غير مركز وكذلك سكر القصب(السكروز) ومواد أخرى بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المعبأ بها المشروب عن حجمين من الغاز إلى حجم من المحلول تحت الضغط الجوي العادي.

المياه الغازية(ماء الصودا):

مشروب يحضر بضغط غاز ثاني أوكسيد الكربون في الماء بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المعبأ بها المشروب عن ٣ حجوم من الغاز إلى حجم واحد من الماء والمواد الأخرى. ويجوز إضافة كربونات الصوديوم إليه بحيث لا تزيد كمية المنتج النهائي على جرام واحد في اللتر محسوبة ككربونات صوديوم.

عن استلام تلك المشروبات يجب أن تكون خالة مما يلي:

- الرواسب الغريبة والمواد المتعفنة والمتخمرة.
- السابونين الغريبة أو الدولسين أو المواد المصنعة المشابهة لهما.
- الأحماض المعدنية باستثناء حمض الفسفوريك بشرط ألا تزيد نسبته في المنتج النهائي على ٠,٦٪.
- ألا يحدث انفصال أو ترسب في المشروبات الغازية وفي حالة استخدام عصير أو لب فاكهة يسمح بوجود مواد عالقة ناتجة من العصير الطبيعي المستعمل بحيث إذا تجمعت في قاع الزجاجة تعود للانتشار عند الرج العكسي.

هذا ويمكن تلخيص مواصفات الاستلام في النقاط التالية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا يقل حجم غاز ثاني أوكسيد الكربون في العبوة عن ٢ حجم +١٠٪ وفي حالة ماء الصودا والماء المكربن لا يقل حجم الغاز عن ٣ حجم .
- لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٨٪ في المشروبات الغازية المحلاة .
- لا تقل نسبة عصير الفاكهة الطبيعي في المشروبات الغازية الطبيعية عن ٨٪.
- لا تقل درجة البركس عن ٨,٣° عند درجة حرارة ٢٠° م باستخدام الهيدرومتر المناسب.
- لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٠,٤٥٪ مقدرة كحمض ستريك لامائي في المشروبات الغازية .
- لا تزيد نسبة الكافيين على ٢٠٠ ملجم / كجم في المشروبات المحتوية على كافيين.
- تكون نسبة الأملاح المستخدمة في المشروبات الغازية وماء الصودا حسب طرق الصناعة الجيدة.
- تكون نسب المواد الحافظة طبقا للقرارات الصحية المعمول بها .
- لا تزيد نسبة الزرنبيخ على ٠,١ ملجم/كجم مقدرة كزرنيخ.
- لا تزيد نسبة الرصاص على ٠,٢ملجم/كجم مقدرة كرصاص.
- لا يزيد العدد الكلي للبكتيريا غير الممرضة على مئة خلية /مل.
- لا يزيد عدد خلايا الفطر والخميرة على خليتين /مل.
- تكون المشروبات خالة من بكتيريا المجموعة القولونية .
- تكون المشروبات خالة من بكتيريا الايشرشيا كولاي.
- تكون العبوات المستخدمة مناسبة لنوع المشروبات المعبأ ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها مع تدوين كافة البيانات التالية على العبوة.

- اسم المشروب أو العلامة التجارية.
- اسم المعبأة .
- بيانات بالمكونات.
- تاريخ الإنتاج أو تاريخ انتهاء الصلاحية وفترة الصلاحية على العبوة أو السدادة.
- كلمة طبيعي في حالة المشروبات الغازية الطبيعية .
- اشتراطات التخزين والتداول أن وجد.
- حجم المشروب بالملليمتر.

ثانياً: استلام الأصناف الأخرى:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تحتاج المنظمة الفندقية إلى أصناف كثيرة متعددة حتى يكتمل الأداء من جميع جوانبه ونوضح فيما يلي مختصرا عن كيفية استلام هذه الأصناف.

١- استلام المستلزمات:

وتتمثل في الصابون الشامبو والمواد الكيميائية والأدوات المكتبية وأدوات النظافة وورق السفرة والمناديل الورقية ويتم استلام هذه الأصناف بناء على المواصفات التي تحملها العلامة التجارية التي يتوفر بها الصنف في الأسواق والتي سبق وأن قدم موردها عينات للاستخدام على سبيل التجربة.

٢- استلام التجهيزات والمعدات:

وتشمل الأثاث والبياضات والمفروشات والصيني والفضيات وقطع الغيار والسخانات وأجهزة التكييف والمكانس ومعدات المطبخ وغيرها ويتم استلام هذه الأصناف في ضوء الكتيبات الموضحة لمواصفاتها ويقوم على عملية الاستلام الفنيون المتخصصون بذلك ويشترك معهم الجهات الطالبة في المنظمات الفندقية.

٣- استلام الوقود والزيوت :

وتشمل البنزين والديزل وزيوت التشحيم وغيرها مما تحتاجه المنظمة الفندقية وهذه الأصناف تتولى جهات رسمية تحدد مواصفاتها فمثلاً البنزين محدد المواصفات من خلال رتب رقمية(٩٥,٩٠,٨٠) كل رتبة توفر صفات محددة وكذلك بالنسبة للزيوت ومواد الوقود الأخرى وعليه يتم الاستلام بناء على هذه الصفات التي حددت من قبل هيئة وسيط بين المورد والمنظمة الفندقية المشترية.

استلام الخضر و الفاكهة : (Receiving Fruits & Vegetables)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أولاً : الخضروات الطازجة:  (Fresh Vegetables)

يراعى عند استلام الخضروات الطازجة اتباع ما يلي:

- أن تكون الخضروات طازجة و ليس عليها أية علامات ذبول أو تغيير في اللون.
- خالة من الخدوش أو التهتكات حتى لا تتعرض لمهاجمة الميكروبات و فقد محتواها من الفيتامينات.

و فيما يلي بعض الملحوظات الواجب مراعاتها عند شراء و استلام بعض الخضروات:

البنجر  : **(Beet)**

- تفضل الأحجام الصغيرة و المتوسطة عن الكبيرة و التي تكون متخشبة عادة.
- تكون ناعمة القشرة و كروية منتظمة الشكل و متماسكة.

البطاطس  : **(Potato)**

- كبيرة الحجم ذات ملمس ناعم نظيفة المظهر.
- ليس بها نتوءات.
- متماسكة خالة من اللون الأخضر و الذي يدل على تخزينها في الشمس بعد جمعها.

ملحوظة هامة:

قد تختلف البطاطس في لونها من اللون الفاتح عن اللون الغامق و عادة تكون البطاطس ذات اللون الفاتح تحتوي على نسبة من النشا أعلى من البطاطس الغامقة و التي تحتوي على نسبة سكريات مما تجعلها غير صالحة لعمليات القلي حيث تمتص كميات كبيرة من الدهن بجانب احتراقها قبل النضج.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الكرنب:  **(Cabbage)**

- يراعى مقارنة الوزن بالنسبة للحجم.
- الأوراق متماسكة خالة من ثقوب الديدان.
- لا تحتوي الأوراق على أوراق صفراء و كذلك الأوراق غير مجعدة. تجعيداً كبيرا.

الباذنجان:  **(Eggplant)**

- الثمار ثقيلة بالنسبة لحجمها و متماسكة.
- القشرة لونها إرجواني داكن مائل للسواد.
- لامعة السطح و خالة من البقع و التجعيد.

الطماطم:  **(Tomato)**

- الثمرة ثقيلة بالنسبة للحجم.
- ذات قشرة حمراء متماسكة خالة من الثقوب و التهتكات.
- إذا أردنا حفظها لمدة أطول تطلب من المورد بالعنق الأخضر.

الفاصوليا الخضراء:  **(Green Beans)**

- القرون طازجة المظهر و ناعمة.
- متماسكة و ذات قشرة خضراء رقيقة.
- خالة من الثقوب و الديدان.

القرنبيط (القنبيط أو الزهرة):  **(Cauliflower)**

- الأوراق الخارجية طويلة خضراء قاتمة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الرؤوس بيضاء أو ذات لو ن كريمي. و ليس بها اصفرار أو ذبول.
- لا توجد بها نموات و خالة من الحشرات و الديدان.

البصل :  **(Onion)**

- ذا حجم متوسط و قشرة جافة و نظيفة.
- لونها محمر.

ثانياً: الخضر الطازجة المعلبة: (Canned Vegetables)

يشترط عند استلام الخضر الطازجة في العلب ما يلي:

- تكون محتويات العلبة الواحدة متجانسة النضج و الحجم و اللون.
- تكون من أصناف ملائمة للحفظ في العلب الصفيح طازجة محتفظة بخواصها الطبيعية وخالة من الإصابات الحشرية و الفطرية.
- تكون العلب الصفيح المستخدمة في حفظ الخضر مطابقة للمواصفات القياسية و ألا يلاحظ عند فتحها بعد تعبئتها وجود أي تآكل معدني أو تغير لوني في سطحها الداخلي.
- أن تحفظ البقول و غيرها من الخضر التي تحتوي على مواد كبريتية في علب مطلاة من الداخل بورنيش يقي معدن العلبة من تأثير الكبريت.
- يراعى كذلك عند حفظ الخضر الحمضية مثل الطماطم و منتجاتها في علب مطلاة من الداخل بورنيش يقي العلبة من التآكل.، أما الخضر الأخرى فيراعى حفظها في علب مطلاة من الداخل بورنيش يناسب تركيب كل منها.
- أن تكون معبأة في محلول ملحي تركيزه لا يتجاوز ٢٪. أو في عصير الطماطم أو صلصة بحيث يوضح على بطاقة العلبة النسبة المئوية للصلصة و درجة تركيزها و يراعى ألا يزيد وزن المحلول على ثلث الوزن الصافي لمحتويات العلبة.
- أن يدون على العبوات أو على بطاقة تلصق عليها بخط واضح ثابت البيانات التالية:
  - اسم النوع و الصنف.
  - اسم المنتج و علامته التجارية أو أحدهما.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الدرجة الحجمية و التصفية و الوزن الصافي للعبوة. و كذلك المواد المضافة.

➢ لا تزيد نسبة العيوب في الخضر المعلبة على النسب الموضحة بجداول كل صنف و العيوب هي:

- الأجزاء الخضرية غير الضارة مثل الثمار.
- الأجزاء البرعمية أو الثمار المهشمة أو البذار الملونة أو المبقعة.

و فيما يلي بعض الأمثلة:

الفول المدمس المعلب: (Canned Beans)

المواصفات:

١- البذار: (Seeds)

- يجب أن تكون البذار سليمة كاملة و متجانسة و لينة و خالة من البذار الصلبة غير التامة التدميس.
- خالة من الحشرات و المواد الغريبة.
- أن تكون البذار ذات لون زاهي و طعم مقبول مميز و خالة من الطعم المحروق.
- ألا يقل حجم محتويات العلبة عن 90٪ من السعة المائية عند 20 درجة مئوية و لا يقل الوزن المصفى عن 65٪ من وزن محتويات العلبة.

٢- المحلول:

- أن تكون الزيوت مطابقة للمواصفات القياسية.
- ألا تقل نسبة المواد الدهنية و هي أساسا الزيت عن 4٪ من محتويات العلبة.
- ألا تزيد نسبة الحموضة عن 0,2٪ مقدرة كحمض ستريك.
- ألا يكون السائل مكتسباً قواماً غروياً خفيفاً.
- ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن 1,5٪ من وزن محتويات العلبة.
- يجوز إضافة محسنات اللون أو الطعم المسموح باستخدامها مثل العدس أو صلصة الطماطم أو الكمون منفردة أو مجتمعة بنسبة لا تتعدى 2٪ من محتويات العلبة.
- أن يكون خالاً من أية مواد ملونة صناعية أو حافظة و خالة من الميكروبات الدقيقة المرضية أو المسببة للفساد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ألا يزيد حد القصدير المستخدم في التعليب عن 250 جزء في المليون.

٣- **العبوات:**

يجب أن تكون العبوات المستعملة مطابقة للمواصفات القياسية للعلب الصفيح المصنعة آلياً لتعبئة المواد الغذائية و على الأخص:

- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن 50 مم زئبق.
- أن تكون مطلية من الداخل بطبقة من الورنيش المضاد للكبريت.
- أن تكون جدرانها من الداخل سليمة و خالة من التآكل المعدني.

هذا و يجب أن تدون بخط واضح البيانات التالية

(العلامة التجارية ، واسم المنتج و عنوانه ،والنسبة المئوية للزيت المضاف ،والوزن الصافي و النوع)

الباميا الخضراء المعلبة:  **(Canned Green Okra)**

١- **الثمار:**

- يجب أن تكون الثمار خضراء طازجة غضة و ليست في مرحلة نهاية النضج.
- متماثلة اللون و الحجم و الليونة.
- خالة من الإصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارها.
- خالة من المواد الملونة الصناعية.
- خالة من الطعم و الرائحة الغريبة.

٢- **المحلول:**

- ألا يقل حجم المحتويات عن 90٪ من السعة المائية للعبوة.
- ألا يقل الوزن المصفى عن 65 ٪ من وزن المحتويات في الرتبة أولاًى ، 60٪ في الرتبتين الثانية و الثالثة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يكون محلول التعبئة ذا قوام جيلاتيني خفيف رائق.
- خالاً من المواد الحافظة.
- يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام على 2٪ من وزن المحتويات و يجوز إضافة أملاح الكالسيوم (كلوريد الكالسيوم ،ولاكتات الكالسيوم ،وجليوكانت الكالسيوم) بشرط ألا تزيد نسبتها في المنتج النهائي على 350 جزء في المليون مقدرة ككالسيوم.
- يجب ألا تزيد نسبة الحموضة على 3 في الألف من وزن المحتويات مقدرة كحمض ستريك لا مائي.
- خالاً من الأحياء الدقيقة المرضية و المسببة للفساد.
- يجوز إضافة صلصة الطماطم و بعض التوابل بقصد تحسن القوام و في حالة التعبئة في محلول الصلصة يجوز إضافة التوابل المصرح بها بقصد تحسين الطعم و تكون نسبة المواد الصلبة الذائبة في محلول التعبئة لا تقل عن 6,5٪.
- ألا تقل نسبة المواد الدهنية في حالة إضافتها عن 4٪ من وزن المحتويات.
- ألا يزيد حد القصدير عن 250 جزء في المليون.
-

٣- العبوات:

- يجب أن تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية لعبوات الصفيح المصنعة آلياً لتعبئة المواد الغذائية و على الأخص:
- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن 100 ملم زئبق.
- ألا تكون العبوات مطلية من الداخل بطبقة من الطلاء المناسب.
- أن تكون جدران العبوات من الداخل سليمة و خالة من التآكل المعدني.
- و يجب أن تدون البيانات التي سبق الإشارة إليها بخط واضح كما في حالة الفول المدمس المعلب.

٤- السبانخ الخضراء المعلبة: (Canned Spinach)

السبانخ الخضراء المعلبة هي ناتج تعبئة أوراق السبانخ الخضراء الطازجة الخالة من الإصابات الفطرية و الحشرية و المجهزة و المعاملة حراريا بغرض الحفظ.

المواصفات: يجب أن يتوافر في السبانخ الخضراء المعلبة المواصفات الآتية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أولاً: الأوراق:

- تكون الأوراق أما كاملة أو مجزأة و متجانسة في اللون (اللون الزاهي) خالة من الأوراق الصفراء.
- تكون خالة من الشوائب و النباتات الغريبة أو الجذار.
- في حالة استخدام نباتات متقدمة في العمر يجب التخلص من أعناق الأوراق.
- تكون خالة من الطعم و الرائحة الغريبتين.

ثانيا: المحلول:

- يكون محتفظا بخواصه الطبيعية.
- لا يقل الوزن المصفى عن 65٪ من وزن المحتويات.
- ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن 2 ٪ من وزن المحتويات.
- ألا تقل نسبة المواد الدهنية في حالة إضافتها عن 4٪ من وزن المحتويات.
- ألا تزيد نسبة الحموضة على 3 في الألف من وزن المحتويات مقدرة كحمض ستريك لا مائي.
- يجوز إضافة عصير الطماطم أو الصلصة و بعض التوابل.
- ألا تزيد نسبة القصدير على 250 جزء في المليون .
- يحظر إضافة المواد الصناعية و المواد الحافظة.

ثالثا :العبوات :

- ألا يقل حجم المحتويات عن 90٪ من السعة المائية للعبوة.
- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن 100 مم/ زئبق.
- أن تكون جدران العبوات من الداخل سليمة و خالة من التآكل المعدني.
- في حالة طلاء العبوات يجب أن يكون بطلاء مناسب مع التركيب الكيميائي للمادة الغذائية.
- يجب أن يدون على العبوات البيانات التي سبق الإشارة إليها في حالة الباميا المعلبة.

٤- **البسلة الخضراء المعلبة:**  **(Canned Green Beas)**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هي ناتج تعبئة بذار البسلة الخضراء ذات درجة النضج المناسبة و الخالة من الإصابات الفطرية و الحشرية و المجهزة و المعاملة حراريا بغرض الحفظ.

المواصفات:

أولا : البذار:

- تكون البذار طازجة و في درجة نضج مناسبة.
- خالة من الشوائب و الأجزاء الأخرى من نباتات البسلة و الأوراق.
- متجانسة في اللون و الحجم و خالة من البقع.
- خالة من الرائحة و الطعم الغريبين.
- يحظر إضافة المواد الملونة الصناعية و المواد الحافظة.

ثانيا : المحلول و العبوات:

مراعاة نفس الشروط المشار إليها في حالة السبانخ الخضراء المعلبة.

٥- البسلة الجافة المطبوخة المعلبة:

و هي الناتج المطبوخ المعلب للحبوب الجافة بعد غسلها و نقعها و سلقها ثم تعبئتها في العلب الصفيح المطلية من الداخل المحكمة الغلق، مع إضافة واحد أو أكثر من المواد التالية و ذلك حسب نوع الإنتاج على أن يحدد أنواع تلك المواد على كل عبوة.(الماء أو التوابل أو زيوت التوابل أو ملح الطعام أو منتجات الطماطم أو اللحوم أو احد منتجاتها) كما قد يسمح بإضافة بعض المواد المحسنة للقوام و الطعم و الرائحة المسموح بإضافتها أو دهون نباتية أو حيوانية.

الاشتراطات العامة للاستلام:

- التجانس النوعي (عدم اختلاط حبوب أصناف مختلفة) و تكون الحبوب ذات شكل و حجم متجانسة.
- التجانس اللوني.
- الخلو من الحشرات و أجزائها.
- الخلو من الشوائب و المواد الغريبة. و من المواد الملونة الصناعية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد نسبة كل من الحبوب المكسورة و المقشورة و الأغلفة المنفصلة على 1٪.
- يجب أن تكون محتفظة باللون و الطعم و الرائحة التي تميز البسلة الجافة المعلبة.
- لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن 30٪.
- لا تقل نسبة المواد الدهنية في حالة إضافتها عن 4٪.
- لا تزيد نسبة ملح الطعام على 1,5٪.
- تكون خالة من المواد الحافظة أو أية مادة أخرى مضرة بالصحة أو غير مصرح بإضافتها قانونياً.
- لا تزيد نسبة ما تحتويه من آثار المعادن السامة على الحدود المسموح بها قانونياً مثل (مركبات الزرنيخ أو مركبات الرصاص أو مركبات النحاس)
- يجب ألا تقل نسبة الوزن المصفى لبوب البسلة عن 60٪ من الوزن الصافي للعبوة.

٦- الخرشوف المعلب: (Canned Artichoke)

الخرشوف المعلب هو ناتج تعبئة نورات الخرشوف ذات درجة النضج المناسبة و الخالة من الإصابات الفطرية و الحشرية و المجهزة و المعاملة حرارياً بغرض الحفظ.

المواصفات:

أولا : النورات:

- تكون طازجة لينة و في درجة النضج المناسبة.
- تكون مجهزة بتنظيفها بإزالة جميع الأوراق الخارجية الخشنة و جميع الأوراق الملتصقة بحيث لا يبقى إلا الكأس السفلي أبيض اللون.
- تكون خالة من اية تغيرات لونية ناتجة عن عمل الإنزيمات المؤكسدة و محتفظة بلونها الفاتح المميز.
- تكون سليمة كاملة أو مجزأة متجانسة في الحجم في العبوة الواحدة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- تكون خالة من الطعم و الرائحة الغريبتين.
- تكون إما كبيرة و هو ما كان قطر الكأس فيه 6 سم أو صغيرة و هو ما كان قطر الكأس فيه أقل من 6 سم.

ثانيا المحلول و العبوات:

مراعاة نفس الشروط السابق الإشارة إليها في حالة السبانخ الخضراء المعلبة.

٧- الملوخية الخضراء المعلبة : (Canned Jew's Mallow)

و هي ناتج تعبئة أوراق الملوخية و الخالة من الإصابات الفطرية و الحشرية و المجهزة و المعاملة حرارياً بغرض الحفظ.

المواصفات:

أولا : الأوراق:

- أن تكون كاملة أو مجهزة متجانسة اللون (اللون الأخضر الزاهي) و خالة من الأوراق الصفراء.
- أن تكون خالة من الشوائب و النباتات الغريبة.
- أن تكون خالة من الطعم و الرائحة الغريبين.

ثانيا : المحلول:

- أن يكون محلول التعبئة محتفظاً بخواصه الطبيعية.
- ألا يقل الوزن الصافي عن 60٪ من وزن المحتويات في حالة الملوخية الكاملة.
- ألا تقل نسبة الدهون في حالة الملوخية المجهزة عن 4٪ من وزن المحتويات.
- في حالة الملوخية المجهزة يجوز إضافة بعض التوابل المصرح بها بغرض تحسين الطعم.
- ألا تزيد نسبة القصدير على 20 جزء في المليون.
- يحظر إضافة المواد الصناعية.

ثالثاً : العبوات:

مراعاة نفس الشروط المشار إليها في حالة السبانخ الخضراء المعلبة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثالثاً الخضر الطازجة المجمدة:

يشترط عند استلام الخضر الطازجة المجمدة ما يلي:

١. يكون المنتج سليماً خالا من الطعم و الرائحة الغريبين و ذلك عند اختياره بالطريقة القياسية.
٢. يكون المنتج النهائي خالاً من الإصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارها و من الشوائب و المواد الغريبة.
٣. يعطى المنتج النهائي نتيجة سلبية لاختبار أنزيمي الكتاليز و البيروكسيديز.
٤. يكون المنتج النهائي خالاً من المواد الحافظة و المواد الملونة المصنعة.
٥. لا تزيد نسبة الزرنيخ على جزء واحد في المليون و بالنسبة لعصير الطماطم 0,1 جزء في المليون.
٦. لا تزيد نسبة الرصاص على جزأين في المليون و النسبة لعصير الطماطم 0,1 جزء في المليون.
٧. لا يزيد العدد الكلي للبكتريا على 100,000 في الجرام الواحد من المنتج النهائي.
٨. لا يزيد محتوى الجرام من المنتج النهائي على 10 خلية من بكتريا القولون بشرط خلوها من بكتريا القولون النموذجي.
٩. يكون المنتج النهائي خالاً تماماً من الأحياء الدقيقة المرضية.
١٠. أن يكون مخزناً على درجة حرارة من (- ١٥) درجة مئوية بشرط ألا تزيد درجة الحرارة أثناء النقل عند (- ١٠) درجة مئوية للمحافظة على المنتج النهائي في حالة مجمده لحين وصوله إلى المنظمة الفندقية.
١١. يكون معبأ في عبوات مناسبة و نظيفة و مانعة لنفاذ الرطوبة و بخار الماء و مغلقة بأحكام بحيث تحافظ على محتوياتها و أن تكون متماثلة في النوع و المواصفات القياسية.
١٢. أن تكتب البيانات الآتية بوضوح (النوع،والوزن الصافي،ومكونات المنتج، وتاريخ الإنتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية،واشتراطات التداول و التخزين،وإسم المنتج و عنوانه و علامته التجارية).

و فيما يلي أمثلة لبعض الخضروات المجمدة:

و التي يتم غسيلها أولاً و تجهيزها ثم معاملتها بالماء الساخن على درجة الحرارة المناسبة أو بالبخار لوقت كاف لإيقاف عمل الإنزيمات المؤكسدة ثم تجميدها و حفظها على درجة الحرارة المنخفضة اللازمة للمحافظة على خواص المنتج النهائي.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ❖ الجزر المجمد.
- ❖ الباميا الخضراء المجمدة.
- ❖ السبانخ الخضراء المجمدة.
- ❖ البسلة الخضراء المجمدة.
- ❖ البطاطس المجمدة.
- ❖ الملوخية الخضراء المجمدة
- ❖ القرنبيط (القنبيط أو الزهرة) المجمد
- ❖ الخرشوف المجمد
- ❖ الفاصوليا الخضراء المجمدة
- ❖ القلقاس المجمد.
- ❖ أوراق العنب المجمد.
- ❖ الخضار المشكلة المجمدة.

رابعاً منتجات الطماطم المحفوظة :

تعتبر منتجات الطماطم المختلفة إحدى دعائم المطبخ الفندقي و هي تشمل الطماطم الطازجة، والطماطم الكاملة المحفوظة في علب الصفيح بالإضافة إلى عصير الطماطم، لب الطماطم، مركز الطماطم (الصلصة)، وعجينة الطماطم، وحساء الطماطم، وصلصة الطماطم الحريفة (الكاتشب)، الطماطم المجففة (مسحوق،أوشرائح) ، ومسحوق عصير الطماطم المجفف، ومزيج الطماطم (الكوكتيل).

المواصفات القياسية لاستلام الطماطم و منتجاتها المحفوظة :

١- الطماطم الكاملة المحفوظة :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هي ثمار الطماطم السليمة الناضجة مكتملة اللون الأحمر – المقشورة و المزال أعناقها حتى داخل الثمرة – و المضاف أو غير المضاف إليها أحد المكونات الآتية:

- السائل المنفصل من الثمار أثناء التقشير أو بعده أو أثناء فصل الأعناق.
- السائل المصفى من بقايا الطماطم المحتوية على القشور وأعناقها الثمرية أثناء إعدادها للحفظ.
- السائل المصفى من الطماطم الناتجة من نفس النوع (أي عصير الطماطم)
- عصير الطماطم المركز على حالة لب الطماطم المخفف (تركيز ٩ إلى ١٢ ٪ مواد صلبة ذائبة)
- أحد الأملاح الآتية بصورة نقية مثل كلوريد الكالسيوم أو سترات الكالسيوم أو فوسفات أحادى الكالسيوم و ذلك لإكساب الثمار المحفوظة الصلابة المطلوبة.
- و يجوز استعمال أحد الأملاح على ألا تتعدى نسبة الكالسيوم ٠,٠٢٦٪ من الوزن النهائي للطماطم المحفوظة.
- ملح الطعام ،والتوابل ،ومحسنات الطعم. و هذه الطماطم تحفظ بالحرارة في أوان مصنوعة من الزجاج أو الصفيح على أن تكون محكمة القفل و يجب عدم إضافة ماء أو مواد حافظة أو مواد ملونة إليها.

و تقسم الطماطم الكاملة المحفوظة إلى الدرجات التالية:

أ- الدرجة القياسية الممتازة:

و هي الطماطم السليمة الكاملة كبيرة الحجم مكتملة اللون و المضاف إليها لب الطماطم المخفف أو عصير الطماطم.

ب- الدرجة القياسية:

وهى الطماطم السليمة الكاملة و يجوز أن تكون صغيرة الحجم أو لينه نوعاً ما على ألا تقل نسبة تلونها عن ٩٥٪ من سطح الثمرة و يجوز أن تكون لينة نوعاً و المضاف إليها عصير الطماطم أو لب الطماطم المخفف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- عصير الطماطم:

العصير غير المركز المجنس أو غير المجنس المستخلص من الطماطم السليمة الناضجة مكتملة اللون الأحمر أوالخال من البذار و القشور و الأنسجة الخشنة و المحتوي فقط على المواد الذائبة و الأجزاء الدقيقة غير الذائبة من لب الطماطم و المضاف أو غير المضاف إليه ملح الطعام بنسبة ٠,٧٪ على ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة للطماطم فيه عن ٤٪ بالوزن و المحفوظة في عبوات محكمة القفل من الصفيح بالبسترة أو التعقيم و لا يجوز إضافة ألوان أو مواد حافظة إليه.

٣- عصير الطماطم المجمد:

عصير الطماطم المجمد هو العصير الطبيعي المركز المجنس أو غير المجنس الذي يحصل عليه من الطماطم السليمة الناضجة و الأنسجة الخشنة و المحتوي فقط على المواد الذائبة و الأجزاء الدقيقة غير الذائبة من لب الطماطم المضاف و غير المضاف إليه ملح الطعام و السكر أو أحدهما بنسبة لا تزيد على أحدهما بنسبة ٢٪ بالوزن و المعامل حرارياً و المحفوظ بالتجميد على درجة الحرارة اللازمة للمحافظة على خواص المنتج النهائي.

٤- لب الطماطم :

المنتج من الطماطم السليمة الطازجة و الناضجة المكتملة اللون الأحمر و الخال من البذار و القشور و الأنسجة منها – و المحتوي على المواد الذائبة من لب الطماطم- و المركز بالحرارة تحت تفريغ بحيث يحتوي على مواد صلبة كلية من لب الطماطم بنسبة تتراوح بين ٩ ، ٢٥٪ بالوزن و المضاف أو غير المضاف إليه ملح الطعام بنسبة لا تزيد عن ٢٪ من المنتج النهائي- و المحفوظ بالتعقيم في عبوات محكمة القفل من الصفيح و لا يجوز إضافة ألوان أو مواد حافظة إليه ، أن يدون على البطاقة نسبة المواد الصلبة الكلية الموجودة به.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥- مركز الطماطم (صلصة الطماطم):

المنتج من تصفية الطماطم السليمة الطازجة مكتملة اللون الأحمر و الخال من البذار و القشور و الأنسجة الخشنة منها و المحتوي فقط على المواد الصلبة الذائبة و غير الذائبة من لب الطماطم و المركز بالحرارة تحت تفريغ و الذي تتراوح نسبة المواد الصلبة للطماطم فيه بين ٢٥ ، ٣٢٪ و المضاف أو غير المضاف إليه ملح الطعام بنسبة لا تزيد على ٢٪ في المنتج النهائي، والمحفوظ بالتعقيم في عبوات محكمة القفل من الصفيح و لا يجوز إضافة مواد حافظة إليه ، ويجوز إضافة نسبة من كربونات أو بيكربونات الصوديوم النقية عليه لمعادلة جزء من الحموضة و أن يدون على البطاقة نسبة المواد الصلبة الكلية الموجودة به.

٦- عجينة الطماطم :

المنتج من تصفية الطماطم السليمة الطازجة الناضجة مكتملة اللون الأحمر الخالة من البذار والقشور و الأنسجة الخشنة و المحتوية فقط على المواد الصلبة الذائبة و المركزة بالحرارة تحت التفريغ، والمحتوية على المواد الصلبة للطماطم بنسبة لا تقل عن ٣٣٪ و المضاف أو غير المضاف إليها ملح الطعام بنسبة ٢٪ من المنتج النهائي و يجوز إضافة كربونات أو بيكربونات الصوديوم النقية إليها لمعادلة جزء من الحموضة.

٧- الصلصة الحريفة (الكاتشب)(Ketchup)

المنتج من الطماطم السليمة الطازجة الناضجة مكتملة اللون الأحمر الخالة من البذار و القشور بحالتها الطبيعية أو بعد معاملتها بالحرارة مع تركيزها، والمضاف إليها السكر أو خليط منه مع الجلوكوز و ملح الطعام و الخل و التوابل غير الضارة بالصحة أو محسنات الطعم أو كليهما، و بعد وضعها في العبوات تعامل بالحرارة بعد إحكام القفل، وأن يوضع على البطاقة بحروف واضحة المواد المضافة، ويجب ألا تقل نسبة المواد الصلبة للطماطم فيها عن ١٢٪ و ألا تقل الحموضة فيها عن ١٪ و لا تزيد على ٢,٣ ٪ مقدرة كحمض خليك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨- الطماطم المجففة على هيئة شرائح :

المنتج من ثمار الطماطم الناضجة الصلبة السليمة مكتملة اللون الأحمر سواء كانت بقشورها أو بعد فصل القشور منها و مجزأة إلى شرائح رقيقة لا يزيد ما يمر منها خلال منخل مقاس فتحته ٥٩٠ ميكرون +أو- ٥٪ و قطر السلك ٣٩٠ ميكرون على ٥٪ (و المقصود بعبارة مقاس الفتحة قطر فتحة المدخل المستديرة أو طول ضلع الفتحة المربعة) و بحيث لا تزيد نسبة الرطوبة فيها على ٥٪ بالوزن.

٩- الطماطم المجففة على هيئة مسحوق :

المنتج من شرائح أو قطع الطماطم بعد تجفيفها و طحنها مباشرة و نخلها بحيث تصبح على شكل مسحوق ناعم متدفق يمر ٩٥٪ منه على الأقل من منخل مقاس فتحته ٥٩٠ ميكرون +أو- و قطر السلك ٣٩٠ ميكرون و يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٣ ٪ بالوزن.

١٠- مسحوق عصير الطماطم المجفف :

المنتج من عصير الطماطم بعد فصل البذار و القشور منه و المحتوي على جميع المواد الصلبة الموجودة بالعصير و المجفف بحيث يكون على حالة مسحوق ناعم متدفق يمر ٩٥٪ منه من منخل مقاس فتحته ٥٩٠ ميكرون + أو- ٥٪ و قطر السلك ٣٩٠ ميكرون و يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٣٪.

١١- حساء الطماطم :

منتج عصير الطماطم المضاف إليه الملح و السكر أو أحدهما بنسبة لا تزيد على ١,٥٪ لكل منها والمضاف إليه زبدة أو مسلى طبيعي أو صناعي بحيث لا تقل نسبة المواد الدهنية فيه على ٨٪ محسوبة على الوزن الجاف للعينة و المضاف أو غير المضاف إليه توابل غير ضارة بالصحة و يشترط أن تكون خالة من

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الألوان و المواد الحافظة و المركزة تركيزاً جزئياً بحيث لا تقل نسبة المواد الصلبة للطماطم فيها عن ٨٪ بخلاف المواد الأخرى المضافة و المحفوظة بالتعقيم في عبوات محكمة الغلق.

١٢- مزيج الطماطم (كوكتيل الطماطم) :

منتج من عصير الطماطم ، و المضاف إليه الملح و السكر أو أحدهما بنسبة لا تزيد على ٢٪ لكل منهما، والمضاف إليه التوابل غير الضارة بالصحة و الخل و النبيذ أو أحدهما، والخال من الألوان والمواد الحافظة و المركز تركيزاً جزئياً بحيث لا تقل نسبة المواد الصلبة للطماطم فيه عن ٦٪ بخلاف المواد الأخرى المضافة و المحفوظة بالتعقيم في أوان محكمة القفل.

و يشترط عند استلام منتجات الطماطم بصفة عامة ما يلي:

١) تكون محتفظة بلونها الطبيعي.
٢) تكون خالة من المواد الحافظة و المواد الملونة و خالة من الطعم المر و المحروق و يسمح في حالة التعبئة في براميل أو صفائح كبيرة بإضافة مادة حافظة بالنسب المسموح بها.
٣) يجب أن تكون العبوات المستخدمة في تعبئة هذه المنتجات محكمة و مطابقة للمواصفات القياسية للعبوات.
٤) يجب ألا يرتفع الأس الهيدروجيني في جميع منتجات الطماطم المذكورة في هذه المواصفات عن ٤,٥٪ و يجوز تعديل الحموضة في حالة ارتفاعها بإضافة نسبة من كربونات أو بيكربونات الصوديوم.
٥) تكون خالة من المركبات السامة و خاصة تلك التي تستعمل في المبيدات الحشرية كالمركبات الفسفورية و الزرنيخية و غيرها.
٦) و يجب ألا تزيد النسبة المئوية للمعادن الثقيلة الضارة كالقصدير و النحاس و الرصاص على النسب المسموح بها في القوانين و القرارات المنظمة لها.
٧) يجب أن توضح على العبوات البيانات الآتية (اسم الصنف، والدرجة، واسم المنتج و العلامة التجارية أو أحداهما، وجهة الصنع، والوزن الصافي لمحتويات العبوة – المواد المضافة كالأملاح و

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

التوابل و محسنات الطعم و الدرجة الوصيفة لثمار الطماطم في حالة الطماطم الكاملة المحفوظة ونسبة المواد الصلبة الكلية الموجودة في عجينة الطماطم، وعلامة المطابقة للمواصفات)

خامسا : الفواكه الطازجة : (Fresh Fruits)





نظرا لاختلاف علامات نضج الثمار باختلاف نوع الفاكهة تبعاً لما يلي:

- **اللون:** فتغير اللون مرتبط باختفاء الكلوروفيل حيث يتحول لون الثمرة غير الناضجة من اللون الأخضر إلى لون أصفر أو أحمر عند اكتمال النضج.
- **قوام الثمار** : يتغير القوام من الصلب إلى الأكثر طراوة بسبب التغيرات التي تحدث في المواد البكتينية.
- **شكل الثمرة** : يتغير شكل الثمرة عند تمام نضجها فمثلاً شكل أصابع الموز تكون مضلعة قبل النضج و مستديرة عند النضج.
- **نسبة وجود بعض المكونات بالثمار** : مثل نسبة النشأ الذي يتحول عند النضج إلى سكر (كما في حالة الموز)
- لذلك عند شراء الفاكهة يراعى أن تكون طازجة المظهر خالة من التجعيدات أو الخدوش و التهتكات و لونها زاه، خالة من أية نموات فطرية أو ثقوب حشرية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- تكون سليمة مكتملة الحجم و اللون الطبيعي المميز لكل فاكهة و في درجة من النضج تلائم الغرض الذي يستخدم من أجله.
- تكون خالة من الإصابات الحشرية أو الحيوانية أوالميكرو بيولوجية وكذلك التغيرات الفسيولوجية غير المرغوبة.
- تكون خالة من التلوث بآثار الكيميائيات المستخدمة في مقاومة آفات و أمراض الفاكهة و لا تزيد فيها المعادن الأخرى عن النسب المسموح بها في التشريعات الغذائية.

و فيما يلي بعض الملحوظات الواجب مراعاتها عند اختيار بعض أنواع الفاكهة:

١- **الكمثرى** :  **(Pear)**

يمكن شراؤها قبل النضج، و تنضج على درجة حرارة الغرفة في مكان مظلم.

٢- **الموز** :  **(Banana)**

يجمع الموز و يشحن و هو أخضر و يخزن إلى أن ينضج و يستحسن طعمه لذا يفضل شراء الموز قبل نضجه إذا أريد تخزينه لمدة طويلة.

٣- **الموالح** :

يراعى أن تكون ذات قشرة ناعمة الملمس متماسكة. و بالنسبة للبرتقال مثلاً عند اختياره يراعى الهدف من استعماله فإذا كان بغرض أكل الثمرة فتفضل الثمار متوسطة الحجم ذات القشرة الخارجية ناعمة الملمس حتى لا يكون الفقد كبيراً حيث إن الثمار ذات القشرة الخارجية الخشنة غالباً ما تكون سميكة و تكون نسبة عالية من وزن الثمرة ، أما إذا كان الغرض من الشراء هو الحصول على العصير فتفضل الثمار صغيرة الحجم ذات القشرة الرقيقة المتماسكة. و هناك أنواع مناسبة لعمل العصير مثل البرتقال السكري و البلدي. بينما يصلح البرتقال ذا الصرة للأكل.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- الشمام :  (Muskmelon)

يعتبر الشمام من ضمن الفواكه صعبة الاختيار، و لكن يمكن الاعتماد على بعض الشواهد مثل الثقل،و الرائحة المميزة،و اللون الأصفر، و بالضغط على الثمرة عند الجانبين أو السطح يجب أن تكون متماسكة،كما أن نعومة السطح دليل على النضج.

٥- البطيخ (الحبحب) :  (Water Melon)

من أكثر أنواع الفاكهة صعوبة عند الاختيار،إلا أنه هناك علاقة بين وزن و حجم البطيخة لتدل على النضج فإذا كانت الثمرة صغيرة الحجم و ثقيلة الوزن فهي غير ناضجة و عند تمام النضج تصبح كبيرة الحجم و خفيفة الوزن ويكون شكلها الخارجي متجانساً و سطحها ناعماً وأملساً و عند قطعها تظهر من الداخل حمراء اللون خالة من الألياف البيضاء و ذات بذار ناضجة. و عند الدق باليد عليها من الخارج على القشرة الخارجية نسمع صدى للصوت مما يدل على تمام نضجها.

٦- التفاح :  (Apple)

يشترط أن يكون ذا جلد قوي و ذا نكهة و طعم مميز للنوع خال من العطب و العفن و الليونة و مذاقه عصيري هش، وعطري، و غير معالج بمواد كيميائية ضارة تؤثر على طعمه و أن يكون خال من الإصابات الحشرية و الفطرية.

سادساً منتجات الفواكه المحفوظة :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١- عصير الفاكهة: 

هو السائل النظيف السليم غير المتخمر أو المركز أو المجفف و المصفى بعد استخلاصه من الفاكهة الناضجة باستخدام أو بدون استخدام الحرارة، و قد يكون رائقاً أو غير رائق و قد يضاف إليه واحد أو أكثر من المواد التالية:

- ❖ المواد السكرية المسموح باستخدامها.
- ❖ بنزوات الصوديوم بحيث لا تزيد على ٠,١٪.
- ❖ حمض الإسكوربيك بحيث لايقل المقدار المضاف منه عن ٢٠٠ جزء في المليون.
- ❖ و يجب ألا يضاف إليه ثاني أوكسيد الكبريت أو أحد أملاح حمض الكبريتوز أو أحماض عضوية أو غير عضوية أخرى أو مواد ملونة.

و يشمل ما يلي:

أ- العصير المبستر: (Pastured Juice)

و هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات الخاصة بعصير الفاكهة، و المحفوظ في عبوات قياسية محمكة القفل و المعامل بالبسترة بحيث يكون الناتج خالاً من الأحياء الدقيقة المرضية مع احتفاظه بخواص العصير.

ب- العصير المعقم: (Sterilized Juice)

و هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات الخاصة بعصير الفاكهة،و المحفوظ في عبوات قياسية محكمة القفل و المعامل بالتعقيم بحيث يكون الناتج صالحاً للحفظ على درجة حرارة ٣٠ مئوية لمدة ستة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أشهر.

ت- العصير المجمد :(Frozen Juice)

و هو العصير المطابق للمواصفات القياسية الخاصة بعصير الفاكهة، و المحفوظ في عبوات قياسية غير منفذة للرطوبة و الذي تم تجميده على درجات حرارة لا تزيد على - ١٨درجة مئوية.

و المخزن على درجة حرارة لا تزيد عن - ١٠درجة مئوية و المحتفظ بجميع خواص العصير الطبيعي.

ج- العصير المركز : (Concentrated Juice)

و يركز العصير بإحدى الطريقتين الآتيتين:

- التركيز بالحرارة تحت تفريغ.
- التركيز بالتجميد و الطرد المركزي.

و يجب أن تتوافر في العصائر بأنواعها المختلفة الاشتراطات الآتية:

- تجانس القوام و اللون ووضوح الطعم المميز للثمار.
- يكون خالاً من أجزاء القشور و البذار و الأجزاء الثمرية الأخرى غير المرغوبة.
- يكون رائقاً أو غامقاً خالاً من الطعم الغريب.
- يكون خالا من الأحياء الرقيقة المرضية .
- لا تتعدى بقايا مبيدات الآفات الحدود المقررة للنسب المسموح بها دوليا. و لا تزيد نسبة القياس الإشعاعي في المنتج على الحدود المسموح بها طبقاً لما تقرره السلطات المختصة.

٢- شراب الفاكهة الطبيعي: (Natural Fruits Juice)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و هو عصير الفاكهة المضاف إليه إحدى المواد السكرية و أحد الأحماض العضوية المسموح بها، و المعامل بإحدى طرق الحفظ بحيث لا تقل المواد الصلبة الذائبة فيه محسوبة كسكروز عن ٥٥٪ و لا تزيد نسبة بنزوات الصوديوم به على واحد في الألف مع الاحتفاظ باللون و الطعم و الرائحة و يجوز أن تضاف إليه مادة ملونة مسموح بها.

٣- الفاكهة المعلبة (Canned Fruits):

و هي الفاكهة الكاملة أو المجزأة المقشورة التي تحفظ في محلول سكري و تختلف درجات تركيزه حسب الدرجات التصفية .

و قد تحفظ لأغراض صناعية أو في الماء في علب من الصفيح أو أوان زجاجية و يتم تعقيمها على درجة حرارة مناسبة، و تكون الدرجات التصفية للفاكهة المعلبة طبقا لما يلي :

أ- الدرجة الممتازة:

و تكون الفاكهة خالة من جميع العيوب الثمرية كاملة الحجم و اللون و الطعم و الرائحة و النضج و لا يقل تركيز المحلول السكري عن ٢٥ إلى ٣٥٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

ب- الدرجة الجيدة:

و تكون الفاكهة ذات خواص ثمرية كاملة من حيث الحجم الذي قد يكون أصغر من الدرجة السابقة و لا يقل تركيز المحلول السكري عن ٢٠ إلى ٢٥٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

ت- الدرجة القياسية:

و تكون الفاكهة أقل في الصفات الثمرية عن الدرجتين السابقتين لكل من النضج و القوام و اللون و اللون و الحجم و لا يقل تركيز المحلول السكري عن ١٥ إلى ٢٠٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

ث- الدرجة الثانوية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و تكون الفاكهة أقل في الصفات الثمرية عن الدرجات السابقة و لا يقل تركيز المحلول السكري عن ١٠ إلى ١٥٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

ج- الدرجة المائية:

و تكون للفاكهة جميع الصفات الثمرية للدرجة الثانوية و يضاف إليها الماء بدلا من المحلول السكري و تستخدم في إنتاج المربى و الحلوى.

ح- درجة الفطير :

وتكون للفاكهة الصفات الثمرية الخاصة بالدرجتين الثانوية و المائية أو تقل عنهما و تعبأ مهروسة و تستخدم في إنتاج المربى و الفطائر.

٤- الفاكهة المسكرة: (Sweet fruits)

و هي الفاكهة السليمة الكاملة أو المجزأة المقشورة أو غير المقشورة التي ترتفع نسبة المواد السكرية المسموح بها إلى ما لا يقل عن ٧٥٪ و التي قد تحتوي نسبة من حمض عضوي مسموح به. و يشترط أن تكون الفاكهة المسكرة محتفظة بقوامها اللين و بمعظم الطعم و اللون الطبيعي، و أن تكون خالة من التخمر و التهشم و الإصابة الحشرية و الحيوانية و الفطريات.

و فيما يلي بعض الأمثلة على منتجات الفواكه المحفوظة و شروط استلامها:

الخوخ المعلب: (Canned Peach) 

و هو عبارة عن ثمار أحد أصناف الخوخ (الملتصق النواة – غير الملتصق النواة) و المقشورة بإحدى طرق التقشير المناسبة و المعبأة في صور أصناف ، أو أرباع ، أو شرائح، أو قطع أو ثمار كاملة مع أحد محاليل التعبئة و المعاملة حرارياً بغرض الحفظ.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و عند استلام عبوات الخوخ المعلب يجب أن تتوفر المواصفات التالية:

- تكون الثمار خالة من الألياف الناتجة عن التصاق البذرة بنسيج الثمرة و الأجزاء النباتية الغريبة.
- يكون محلول التعبئة متجانساً و خالاً من المواد الغريبة.
- في حالة التعبئة في صورة أنصاف أو أرباع يجب ألا يقل وزن القطعة عن ١٧ جرام ، ٨,٥ جرام على التوالي.
- تكون الثمار متجانسة في الشكل و الحجم في العبوة الواحدة.

سابعاً ثمار الفاكهة المجففة: (Dry Fruits)

المقصود بالثمار المجففة هي ثمار الفاكهة و التي عُوملت بطريقة مناسبة لتجفيفها:.

و تباع هذه الثمار إما بالبذار أو خالة منها و تنقسم إلى ثلاثة أقسام:

أولاً: الحلويات (الفاكهة ذات النواة الحجرية و منها القراصيا ، والوشنه ، والمشمش)

ثانياً: التينيات و منها التين المجفف و عادة تورد في عبوات كبيرة مضغوطة أو في صورة غير مضغوطة أو في حبال.

ثالثاً: النخليات و منها التمور.

مواصفات الاستلام في حالة الحلويات:

- أن تكون من محصول جيد ، تامة النضج و سليمة (بالنسبة للثمار التي تورد ببذرة)
- متجانسة و نظيفة و خالة من الأتربة و المواد الغريبة و الثمار الضامرة.
- لامعة طبيعياً أو بواسطة زيت مصرح به و غير متكتله.
- خالية من الحشرات و الديدان الحية أو الميتة أو أثارها و كذلك خالة من التخمر و العفن
- يسمح بالتجاوز فيما لا يزيد عن ٢٪ بالوزن من العيوب التجارية و هي غير تامة النضج، والمهشمة و الضامرة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن تتراوح نسبة الرطوبة في القراصيا و الوشنة بين ٢٤- ٢٨٪ على ألا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٧,٤٪ في حين تتراوح نسبة الرطوبة في المشمش بين ٢٠- ٢٥٪ على ألا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٦,٥٪.

مواصفات الاستلام في حالة التينيات:

- يجب أن تكون الثمار من محصول جيد.
- تامة النضج و سليمة كاملة و متجانسة الحجم.
- خالية من الحشرات و الديدان الحية و الميتة أو آثارها و التخمر و العفن.
- يسمح بالتجاوز بما لا يزيد عن ٥٪ في الصورة المضغوطة، و٢٪ في الصورة غير المضغوطة (فرط) من العيوب التجارية و هي غير تامة النضج.
- تتراوح نسبة الرطوبة بين ١٧- ٢٣٪ على ألا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٩٪.

مواصفات الاستلام في حالة النخليات:

- يجب أن تكون الثمار من محصول جديد.
- تامة التلون و سليمة متجانسة الحجم و اللون.
- خالية من الحشرات و الديدان الحية أو الميتة أو آثارها و العفن.
- خالية من الروائح الغريبة.
- خالية من الثمار الضامرة و القشرة غير الملتصقة.
- خالية من التهشم و يسمح بالتجاوز بما لا يزيد على ٥٪ من العيوب التجارية و هي غير تامة النضج ،أوالضامرة ،أوالقشرة غير الملتصقة ، أو المهشمة.
- تتراوح نسبة الرطوبة بين ١٥- ٢٢,٥٪ على ألا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٧٠٪.

العنب المجفف (الزبيب): (Dry Grapes)

و هو ناتج تجفيف ثمار العنب الطازج.

الاشتراطات و المواصفات الواجب توافرها عند استلام العنب المجفف (الزبيب):

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يجب أن تتوفر في العنب المجفف الاشتراطات و المواصفات التالية:

- يكون ناتجاً من تجفيف ثمار العنب البناتي أو المسكات أو غيره من الأصناف التي تصلح للتجفيف.
- يكون نظيفاً خالاً من الأتربة و الرمال.
- يكون متجانس اللون.
- يكون غير متماسك (متكتل)
- تكون الثمار خالة من بقايا الأعناق الثمرية و الإصابات الحشرية و الفطرية.
- يكون لامعاً.
- يكون خالاً من الروائح الغريبة (خصوصاً التخمر).
- تتراوح نسبة الرطوبة فيه بين ١٥- ٢٠٪.
- في الحالة الكبريتية يجب أن يبين على العبوات النسبة النهائية لثاني أوكسيد الكبريت الموجود في العنب المجفف (الزبيب) على ألا تتعدى في جميع الأحوال ١٥٠٠ جزء في المليون.
- أن يكون معبأ في عبوات غير منفذة للرطوبة و مطابقة لقرار الأوعية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية و أن يوضح عليها البيانات التالية:
  - أ- عبارة عنب مجفف (زبيب) و صنفه.
  - ب- الحد الأقصى لنسبة الرطوبة.
  - جـ - نسبة ثاني أوكسيد الكبريت في حالة استعماله.
  - د- العلامة التجارية و اسم المنتج و عنوانه أو أحدهما.
  - هـ - الوزن الصافي للمادة المعبأة.

٣- النقل (المكسرات) (Nuts)



يقصد بالنقل اللوز، والجوز، والبندق، والفستق، وعين الجمل سواء المقشور أو غير المقشور.

هذا و هناك مواصفات عامة بحيث يجب أن تكون:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أ- أصناف النقل من أنواع متماثلة بالنسبة لخصائص كل نوع من حيث الحجم و الشكل و الطعم و عدد الوحدات في وحدة الوزن و درجة الجفاف.

ب- نظيفة خالة من الأتربة و أجزاء الثمار و المواد الغريبة.

جـ- خالة من العطب و الزناخة و الإصابة الحشرية و العيوب التجارية مثل المكسورة و الضامرة والمتجعدة و غير مكتملة النضج و التي تعلوها تبقعات أو التي يخرج منها أصماغ.

الشروط الواجب توافرها عند الاستلام:

- ❖ متماثلة في الشكل و النظافة و خلوها من المواد الغريبة و الثمار المكسورة.
- ❖ تكون ذات لون طبيعي لا يدل على قدمها و خالة من التلون.
- ❖ خالة من الإصابات الحشرية أو الفطرية، و القاذارات و المواد الملتصقة.
- ❖ يجب أن يكون النقل معبأ في عبوات مناسبة و مدون عليها البيانات المطلوبة.

الألبان و منتجاتها:  (Dairy Products)

١- اللبن الخام: (Raw Milk)

اللبن الخام هو الغذاء السائل الأبيض اللون المستخرج من غدد الحيوانات الثديية.

مواصفات استلام اللبن الخام:

- ❖ يجب أن يكون طعمه حلواً مقبولاً و خالاً من المرارة و غيرها من الأطعمة غير المرغوبة مثل الطعم المتزنخ.
- ❖ يجب أن تكون الرائحة طبيعية خالة من الروائح الغريبة أو غير المرغوبة مثل رائحة الحموضة المرتفعة أو الزفرة أو رائحة روث المواشي و الحظائر.
- ❖ كذلك يجب أن يكون لونه طبيعي و لا تظهر به بقع بنية غير طبيعية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

❖ و عند استلام اللبن يجب أن يكون مبرداً على درجة حرارة لا تزيد على ١٠ درجة مئوية.

❖ كذلك يجب أن يكون خالاً من الشوائب العالقة به مثل مخلفات القش أو الشعر.

ومن المعروف أن اللبن يتعرض لطرق غش عديدة منها الغش بالماء أو فوق أوكسيد الهيدروجين أو إضافة الكربونات و الفورمالين و النشأ أو الغش بغلي اللبن. لذلك ينبغي إجراء العديد من التجارب الكيميائية أيضاً عند استلام اللبن الخام على سبيل المثال لا الحصر و تقدير حموضة اللبن و كذلك الجوامد الصلبة اللادهنية. هذا إلى بعض الاختبارات البكترويولوجية للكشف عن البكتريا و كذلك بكتريا القولون.

٢- اللبن المبستر: (Pastured Milk)

هو اللبن المعامل حرارياً بطريقة البسترة السريعة و ذلك برفع درجة الحرارة على ٧٢ درجة مئوية لمدة ١٥ ثانية ثم يبرد فوراً لدرجة حرارة أقل من ٧ درجة مئوية.

و عند الاستلام يراعى:

- أن تكون نسبة الدهن(Fat) ٣٪.
- أن يكون نسبة المواد الصلبة اللبنية اللادهنية ٨,٢٥٪.
- أن تكون معبأة في عبوات محكمة الغلق مدوناً على العبوات اسم المنتج و علامته التجارية، ونسبة الدهن و المواد الصلبة اللادهنية،و كذلك مدة الصلاحية و الوزن الصافي، و اسم المنتج و علامته التجارية.

٣- اللبن الزبادي: (Yoghurt)

هو اللبن المعامل بالحرارة المشابه للبن المبستر على ٧٢ درجة مئوية/١٥ ثانية و المضاف إليه مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك اللازمة لإنتاج الطعم و القوام المميز للبن الزبادي و يوضع اللبن في عبوات محكمة الغلق جيداً.

و عند الاستلام يراعى:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن تكون نسبة الدهن ٣,٥٪.
- أن تكون نسبة المادة الصلبة اللبنية اللادهنية ٨,٥٪.
- أن يكون معبئا في عبوات محكمة الغلق مدوناً على العبوة نفس البيانات كما في حالة اللبن المبستر.

٤- اللبن الجاف (المجفف): (Dry milk)

اللبن الجاف لابد و أن يكون لبناً بقرياً كامل العناصر الغذائية، خال من الميكروبات المرضية، و التلوث الميكروبي، و معبأ في عبوات محكمة الغلق، لا تسمح بتسرب الهواء، و أن تكون من مواد لا تتفاعل مع مكونات اللبن، و أن يكون سريع الذابان،و يعطى نفس صفات اللبن الطبيعي، و لابد من تتعرف على تاريخ الإنتاج و تاريخ الانتهاء.

الجبن بأنواعها المختلفة:

١- الجبن الطري: (Soft Cheese) 

الجبن الطري هو الناتج الغذائي المتحصل عليه بالتخلص من الشرش الزائد بعد عملية تجبن اللبن الطازج أو خليط من منتجاته الطازجة بعد تسخينه لدرجة حرارة البسترة أو المبستر المعدل و يكون الجبن بإضافة الإنزيمات أو البادئ أو خليط منهما على ألا يعرض الناتج النهائي للمستهلك قبل مضى المدة المحددة لتسوية كل صنف و يجوز استخدام اللبن غير المبستر في صناعة الجبن بشرط عدم طرحها في السوق قبل مضى ٦٠ يوماً من تاريخ صناعتها.

٢- الجبن الرومي: (Romi Cheese) 

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المواصفات العامة للجبن الرومي :

- يعتبر من أنواع الجبن الجاف و هو أسطواني رفيع (القطر ٣٠ سم و الارتفاع ٦- ٧ سم) أو أسطواني سميك (القطر ٣٠ سم و الارتفاع من ١٠- ١٢ سم).
- القشرة جافة صلبة رقيقة إلى سميكة نوعاً ما ملساء غير مجعدة.
- المقطع أصم متجانس ليس به ثقوب ميكانيكية أو به قليلاً منها.
- القوام في الجبن الرفيع مطاط و هي طازجة و تميل للكسر و هي تامة النضج.
- في الجبن السميك أقل صلابة من الجبن الرفيع و أقل قابلية للكسر عند تمام التسوية .
- اللون كريمي و يميل إلى الاخضرار.
- الحد الأعلى للرطوبة ٣٨٪ .
- الطعم حريف لاذع ملحي نوعاً.

الاشتراطات العامة لجميع أنواع الجبن الجافة:

- خالة من الدهون الغريبة و من المواد المعدنية أو النشوية أو أملاح سامه و من الشوائب أو القاذارات أو الحشرات.
- خالة من الميكروبات المرضية أو سمومها.
- يعتبر الجبن تالفاً إذا كان هناك تغير غير طبيعي في اللون أو كان في حالة جفاف متقدم أو ظهرت عليه علامات التعفن أو الانتفاخ أو فجوات غير طبيعية بكثرة أو كان مرً أو زنخاً.
- الجبن الجاف دون تبيان نوعه يعتبر جبناً كامل الدهن.
- أن تكون المواد المضافة بها من مواد ملونة، مواد طبيعية مكسبه للطعم أو غير المشتقة من التوابل، ملح بعض أملاح الاستحلاب و كذلك بعض المواد الحافظة مصرح بإضافتها من الجهات الصحية و مطابقة للمواصفات القياسية و بالنسبة المسموح بها.
- و أن تكون موضحة على بطاقة العبوات المطابقة للمواصفات القياسية بالإضافة إلى جميع البيانات التالية:اسم الصنف و عنوانه و علامته التجارية و رقم الترخيص و تاريخ الصنع و تاريخ الصلاحية، كمية الدهن (كامل الدهن ، ¾ دهن ، ½ دهن)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ألا تقل نسبة الدهن في الجبن إلى المادة الجافة الكلية عن ٤٥٪ في الجبن الكامل الدهن، ٣٥٪ في الجبن ¾ دهن ، ٢٥٪ في الجبن ½ الدهن.
- ألا تزيد نسبة الرطوبة في الجبن الجافة على٤٠٪ إلا إذا نص على غير ذلك في المواصفات الخاصة بأنواع الجبن الجافة.

استلام الحبوب والزيوت والدهون والمنتجات الحيوانية :

أولا /الحبوب ومنتجاتها :

١- دقيق القمح : (Wheat Flour)

هو ناتج جرش وطحن حبوب القمح أو مخلوط منهما والتنعيم إلى درجة النعومة المناسبة للحصول على الدقيق باستخراجاته الموضحة فيما بعد .

شروط مواصفات الاستلام :

- يكون الدقيق نظيفاً خالياً من أيه شوائب أو مواد غريبة أو تكتل .
- يكون الدقيق متجانس اللون .
- يكون الدقيق محتفظاً بالخواص الطبيعية المميزة له .
- يكون الدقيق خالياً من الحشرات أو أجزائها أو أطوارها ومخلفات القوارض .
- لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة من منظمة الأغذية والزراعة بالأمم المتحدة والمواصفات القياسية الصادرة بهذا الشأن .
- تكون نسبة القياس الإشعاعي في الدقيق في الحدود المسموح بها طبقاً لما تقره السلطات المختصة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد نسبة الرطوبة في الدقيق باستخراجاته المختلفة عن ١٤٪ .
- لا تقل نسبة البروتين في الدقيق باستخراجاته المختلفة على ٩٪ على الوزن الرطب .
- أن تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة لكل منها مع مراعاة القرارات الصادرة بشأن البيانات الواجب وضعها على عبوات المواد الغذائية المعبأة وهي صنف الدقيق، ونسبة الاستخراج، والوزن القائم والصافي، وتاريخ الإنتاج والانتهاء، واسم ونوع المطحن أو علامته التجارية وعنوانه.

٢- السميد (السمولينا) (Semolina)

السميد (السمولينا) هو أحد منتجات طحن القمح المعدة للاستخدام الآدمي.

الاشتراطات العامة للاستلام :

- يكون خالياً من سميد أي نوع من أنواع القمح الأخرى .
- حبيباته متدفقة خالة من التكتل.
- اللون الطبيعي كريمي بدرجاته وغير مضاف إليه أي لون أو مواد كيميائية.
- يكون محتفظا بخواصه الطبيعية من الطعم والرائحة.
- يكون خالياً من الحشرات ومخلفاتها أو أجزاءها وأطوارها ومخلفات القوارض.
- تكون خالياً من المواد الغريبة وبذور أية نباتات سامة أو أجزائها .
- تمر جميع حبيباته خلال منخل سعة ثقوبه ٨٥٠ ميكرون (رقم ٢٠أمريكي أو رقم ١٨ انجليزي) عند النخل لمدة خمس دقائق
- لا تزيد نسبة ما يمر من منخل سعة ثقوبه ١٥٠ ميكرون على٣٪ عند النخل لمدة دقائق .
- لا تزيد الرطوبة على ١٤٪ بالوزن .
- لا تقل نسبة البروتين على ١٢٪ محسوبة على الوزن الجاف .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد نسبة الرماد الكلي على ٠,٩ ٪ محسوبة على الوزن الجاف.
- لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,١محسوبة على الوزن الجاف.
- لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٠,٢ مقدره كحمض لاكتيك.
- لا تزيد نسبة الألياف على ٠,٤٥ محسوبة على الوزن الجاف .
- لا تزيد أجزاء الردة على ٣٠ جزء في كل ١٠٠سم٢ .
- تكون بقايا المبيدات في حدود المسموح بها طبقاً لمنظمة الأغذية والزراعة بالأمم المتحدة .
- لون المنتج خالا من التلوث بالمواد المشعة (والمقصود بالتلوث بالمواد المشعة زيادة نسبة المواد المشعة في المنتج الغذائي عن الحد الذي تقرره السلطات المختصة)

٣- **المكرونة : (Macaroni)**



المكرونة هي المادة الغذائية المحضرة أساسا من إضافة الماء إلى نوع أو أكثر من أصناف الدقيق

مواصفات الاستلام :

- ❖ أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية نظيفة لامعة خالة من العفن والشوائب والمواد الغريبة والحشرات أو أجزائها أو أثارها والمواد الضارة بالصحة وذات لون أصفر .
- ❖ مقطعها عند الكسر منتظما زجاجيا والأصناف الطويلة تكون غير قابلة للثني إلى ما قبل الكسر.
- ❖ عند غلي المكرونة في الماء لمدة عشر دقائق يجب أن تحتفظ بشكلها ولا تتعجن كما يجب أن يزيد حجمها إلى ما يقل عن ضعف الحجم.
- ❖ لا تزيد نسبة الرطوبة بها ١٢٪ .
- ❖ لا تزيد نسبة الرماد بها على ٠,٦ محسوبة على المادة الجافة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ❖ في حالة إنتاج مكرونة بالبيض يجب أن لا تقل نسبة البيض في المكرونة بالوزن عن ٧,٥٪ وفي هذه الحالة يجب أن لا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٢,٦٥٪ ونسبة الفسفور الدهني عن ٠,٠٦٪ ويجب توضيح نسبة البيض المضاف على العبوة الخاصة بالمكرونة .
- ❖ يجب أن تدون على عبوات المكرونة اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية والوزن الصافي وبيان المواد المضافة ونسبة كل منهما في حالة استعمال الإضافات .

٤- المكرونة منخفضة النشويات(مكرونة رجيم):

هذه المكرونة ناتج تجفيف أشكال من العجين المصنوع من إضافة الماء إلى السموليا أو دقيق القمح واستخراج ٨٢٪ من إضافة الألياف الغذائية والبروتين ويجوز إضافة المواد المحسنة للقوام وكذلك المواد الملونة الطبيعية.

الاشتراطات العامة للاستلام:

- يكون المنتج خالا من الشوائب والمواد الغريبة والحشرات وأجزائها أو أطوارها أو أية مخلفات حيوانية آخرى .
- تكون بقايا المبيدات وسموم الفطريات في الحدود المسموح بها.
- مع اتباع طرق الطهي الموصى بها (عند طهي المكرونة في الماء) يجب أن تحتفظ بشكلها ولا تتعجن.
- لا تزيد نسبة الرطوبة في الناتج النهائي على ١٢٪.
- لا تقل نسبة المادة الروتينية عن ١٨٪ على الوزن الجاف.
- تضاف الألياف والمواد المالئة بنسبة لا تزيد على ٨٪.
- لا تقل نسبة الألياف على ٦٪.
- لا تزيد نسبة الرماد على ٢٪ في حالة استخدام السموليا وعلى ١,٥ في حالة استخدام الدقيق.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن تكون معبأة في عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج وتمنع فساده مع توفير البيانات التالية على العبوات : اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ،ونوع المنتج،وبيان بالمكونات المرتبة ترتيبا تنازلياً ، والوزن الصافي،إرشادات التجهيز والاستعمال،ومقدار الطاقة في السعرات.

٥- **الأرز الأبيض: (White Rice)**

هناك أنواع عديدة تندرج تحت الأرز الأبيض تختلف في مواصفاتها على حسب الكسر ونسبة المواد الغريبة والحبوب الصفراء الجيرية والخضراء وكذلك نسبة الحبوب الشعير .

شروط الاستلام كما يلي:

- نسبة الكسر لا تزيد على ١٢٪ منها ٠,٥٪ على الأكثر أقل من ربع الحبة.
- نسبة الحبوب الحمراء لا تزيد على ٣,٥٪ .
- نسبة الحبوب الصفراء والتالفة لا تزيد على ١٪.
- نسبة الحبوب غير الناضجة الجيرية والخضراء لا تزيد على ٢,٥٪.
- نسبة المواد الغريبة لا تزيد على ٠,٥٪ منها ٠,٢٪ على الأكثر من الطمي.
- نسبة الحبوب الشعير لا تزيد على ٠,٠٥٪.
- نسبة الرطوبة لا تزيد على ١٤٪.

ثانيا : الزيوت والدهون ومنتجاتها :



١- الزيوت النباتية المعدة للطعام:

اشتراطات الاستلام :

أ- **زيت بذر القطن** (Cotton Seeds Oil) بدرجاته هو الزيت نصف الجاف المستخرج من بذر القطن بطريقة العصر أو الاستخلاص بالمذيبات العضوية وغير المخلوطة بأي شحم أو زيت آخر ويجب أن يكون

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

رائقاً خالا من العكارة معادلاً مبيضاً، وخالياً من الرائحة والطعم الغريب ولا يكون متزنخاً أو عفناً أو حمضياً أو مراً كما يجب أن يكون خالاً من بقايا بذر القطن والمواد التي استخدمت في استخراجه وتقنيته ومن أية مادة ملونة أو شوائب آخري أو أية آثار من الصابون. كما يجب أن يبقى الزيت رائقاً لا يتغبش إذا ما حفظ عند درجة الصفر المئوي لمدة ساعتين. كما أن لا تزيد الحموضة على ٠,٢٪ من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحامض أوليك وألا تزيد نسبة الرطوبة في الزيت ٠,٢٪ كما يجب أن ينص في بطاقة العبوة على درجة الزيت المعبأ.

ب- **زيت الزيتون** (Olive Oil) بدرجاته غير الجاف غير المعالج كيميائياً والمستخرج من ثمرة الزيتون الناضجة بطريقة العصر وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر ويجب أن يكون الزيت نقياً رائقاً خالاً من العكارة ومن التزنخ الناتج من التأكسد وأن يكون خالا من زيت بذرة القطن وزيت بذرة السمسم وزيت الفول السوداني وذلك عند الكشف عنها بالاختبارات المتخصصة كما يجب أن ينص في بطاقة العبوة على درجة الزيت المعبأة حيث تختلف الحموضة باختلاف درجة الزيت والتي لا تزيد في جميع الأحوال عن٥٪ من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحامض أوليك.

ت- **زيت السمسم** (Sesame Oil) هو الزيت نصف الجاف غير المعالج كيميائياً ومستخرج من بذر السمسم في طريقة العصر وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر ويجب أن يكون الزيت نقياً خالاً من العكارة ومن التزنخ الناتج من التأكسد كما يجب أن يبقى الزيت رائقاً ولا يتغبش إذا ما حفظ عند درجة الصفر المئوي لمدة ساعتين كما يجب ألا تزيد درجة الحموضة عن ٢,٨٪ من الأحماض الدهنية الطليقة المحسوبة كحامض أوليك.

ث- **زيت بذر الكتان(الزيت الحار)** (Flax linen Oil) وهو الزيت الجاف النيء(غير المغلي) المستخرج بطريقة العصر من بذار الكتان الناضجة،وغير المعالج كيميائياً،وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر. وتنطبق عليه نفس مواصفات شراء زيت السمسم السابق الإشارة إليها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ج- **زيت الذرة الشامية**: وهو الزيت نصف الجاف المستخرج من جنين حبوب الذرة الشامية الناضجة وغير المعالج كيميائياً وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر ويجب أن يكون الزيت رائقاً خالاً من العكارة ومن التزنخ الناتج من التأكسد ولا تزيد الحموضة فيه عن ٢٪ من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحمض أوليك.

ح- **زيت دوار الشمس** (Sunflower Oil) هو الزيت نصف الجاف المستخرج بطريقة العصر على البارد من بذار دوار الشمس وغير المعالج كيميائياً وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر أو عند شرائه يستلزم أن يكون الزيت رائقاً خالاً من عكارة والتزنخ الناتج من التأكسد وألا تزيد الحموضة فيه على ٢,٨٪ من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحمض أوليك .

وبصفة عامة يجب أن تكون الزيوت خالة تماماً من الشوائب ومن الرطوبة كما يجب أن تكون خالة من أية روائح غير مقبولة كرائحة التزنخ وفي حالة زيوت السلطة يجب أن تكون رائقة وأن تكون معبأة في عبوات محكمة الغلق وغامقة اللون ومدون عليها جميع البيانات مثل النوع وتاريخ الإنتاج والانتهاء وغيرها من البيانات المهمة.

٢- الزيوت المهدرجة ومخالطها والمرجرين :

هي الزيوت النباتية أو الحيوانية المحولة من الحالة السائلة إلى الحالة المجمدة عن طريق معالجتها بالأيدروجين .

وتشمل :

زيت بذر قطن مهدرج مخلوط مع زيوت أخرى مهدرجة نباتية أو حيوانية وكذلك زيت بذر قطن مهدرج مخلوط مع زيوت أخرى مهدرجة نباتية أو حيوانية وشحوم حيوانية بعضها أو كلها مهدرجة .

اشتراطات الاستلام :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يجب أن تكون المنتجات السابقة خالة من الرائحة الغريبة أو التزنخ والتعفن والتغير في الطعم والمواد الغريبة ويجوز أن تكون ملونة بأحد الألوان المسموح بها، كما يجوز أن تحتوي على مواد ذات نكهة غير ضارة بالصحة.
- أن تكون معبأة في أوعية محكمة الغلق ذات بطاقات مدون عليها اسم المصنع وبيان التركيب العام وتاريخ الإنتاج والمواد الملونة ونسب المواد الحافظة والفيتامينات إن وجدت والمواد المضادة للأكسدة .
- يجب أن تكون المنتجات خالة من أي عامل استعمل في عملية الهدرجة وألا تزيد درجة الحموضة فيه على درجتين.
- في حالة المرجرين يجب أن يكون مماثل في قوامه ومظهره لقوام الزبدة ولا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ١٨٪ ولا تقل نسبة الدهن عن ٨٠٪ وألا تزيد نسبة دسم اللبن فيه على ١٠٪ من مجموع الدسم كله.

٣- المسلى الصناعي النباتي:

المسلى الصناعي النباتي هو المنتج المصنع من خليط من زيوت نباتية غذائية مهدرجة وغير مهدرجة .

اشتراطات الاستلام:

- يكون المنتج خالا من التزنخ والرائحة الغريبة والتغير في الطعم .
- يكون المنتج خالا تماماً من شحم الخنزير والشحوم الحيوانية الغذائية .
- يكون المنتج خالا من الشوائب والمواد الغريبة.
- يكون المنتج خالا من زيت الشحم والزيوت البحرية .
- يكون المنتج متجانس القوام وخالا من أي زيت منفصل.
- يتراوح اللون من الأبيض والأبيض المشوب (الكريمي).
- يكون القوام شبه صلب.
- يكون الملمس مرهمياً أو مترملاً.
- لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢.٪.
- لا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الطليقة عن ٢.٪ مقدر كحامض أوليك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا يزيد رقم البيرو أوكسيد على ٥ مليمكافئ/كجم.
- لا تزيد نسبة الشوائب غير الذاتية ٠.٠٥٪ بالوزن.
- أن يدون على العبوة اسم المنتج وعلامته التجارية، واسم الصنف ونوعه، والوزن الصافي لمحتويات العبوه، والمواد المضافة ونسب إضافتها، وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية.

٤- المسلى البقري الطبيعي:

هو الدهن الطبيعي الناتج من الزبدة أو القشطة الطبيعية الناتجة من فرز اللبن البقري بعد إزالة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية وبعض الماء ويتم ذلك عن طريق رفع درجة الحرارة للزبدة أو القشطة تدريجياً حتى الوصول لنسبة دهن لا تقل عن ٩٩,٥٪ ولا تزيد نسبة الرطوبة عن٠.٣٪ وعند الاستلام يراعى هذان الشرطان بالإضافة إلى أن تكون الخواص الطبيعية من حيث الطعم والرائحة والنكهة مميزة لدهن اللبن البقري الطبيعي وأن يكون خالاً من التزنخ والروائح الغريبة وأن يكون خالاً من أية زيوت أو دهون غريبة كما يراعى عند استلامه أن يكون معبأ في عبوات مناسبة محكمة القفل تكفل حمايته من حدوث أي تلوث أو كسر يؤدي إلى تغير خواصه .

استلام المنتجات الحيوانية (Meat Products Receiving) :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



اللحوم ومنتجاتها :

تشمل اللحوم والأجزاء المتعارف على تناولها كغذاء آدمي الناتجة من حيوانات سليمة من فصائل الأبقار والجاموس والأغنام والماعز والجمال، وهناك اشتراطات عامة عند استلام هذه المنتجات منها أن تكون تلك اللحوم ومنتجاتها في حالة سليمة وخالة من علامات التلف والفساد والقاذارات والروائح الغريبة والكريهة وخالة من المواد الحافظة أو الغريبة عدا ما ينص عليه في هذه المواصفات وفي حالة اللحوم المستوردة ومنتجاتها فيجب أن تكون مصحوبة بشهادة من السلطة البيطرية المختصة تثبت خلوها من الأمراض المعدية للإنسان أو الحيوان وكذلك مرض جنون البقر.

وفيما يلي المواصفات الخاصة باللحوم ومنتجاتها :

أولا- اللحوم الطازجة : (Fresh Meats)

هي اللحوم المحتفظة بجميع خواصها، والتي لم تعالج أية معالجة تغير من هذه الخواص بعد الذبح وفقا للاشتراطات الصحية والبيطرية، ويجب أن يكون عليها بصمات الأختام المعتمدة المميزة، وأن لا تزيد نسبة الماء فيها عن ٧٥٪ .

ثانيا- اللحوم المجهزة : (Prepared Meats)

هي اللحوم التي عولجت بطرق التجهيز المختلفة لتغيير بعض خواصها، أو لإطالة مدة بقائها بدون تلف . وتشمل:

١- اللحوم الطازجة المفرومة أو المطحونة :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هي الناتجة من اللحوم الطازجة بعد معالجتها بالفرم أو الطحن، على أن تكون خالة من المواد الغريبة، ولا تزيد نسبة الدهن الكلي فيها على ٤٠٪.

٢- اللحوم المحفوظة بالحرارة المنخفضة وتشمل:

أ- اللحوم المحفوظة بالتبريد :

هي اللحوم التي تحفظ بعد الذبح مباشرة على درجة حرارة لا تتجمد عندها اللحوم، (درجة الحرارة تتراوح بين - ٢ ° م ، + ٥ ° م) ويجوز تخزين هذه اللحوم في جو معدل يحتوي على غاز ثاني أوكسيد الكربون بنسبة لا تزيد على ١٠٪ وفي حالة استخدام الثلج للتبريد لا يجوز أن يلامس الثلج أو الماء منه اللحوم كما لا يجوز في هذه الحالة حفظ اللحوم مع الثلج لمدة تزيد عن ٧ أيام .

ب- اللحوم المحفوظة بالتجميد (مجمدة):

هي اللحوم التي تحفظ على درجات حرارة تتراوح بين - ١٨ ° م ، - ٤٠ ° م. وتكون هذه اللحوم على شكل قطع كبيرة لا تقل كل منها عن ربع الحيوان، وتكون العقد الليمفاوية في موضعها الطبيعي، و تلف كل قطعة بشاش نظيف. أما في حالة استيراد لحوم ضأن فإنه يتحتم وجود العقد الليمفاوية فضلا عن الشهادة البيطرية .

وفي حالة استيراد لحوم من فصلية بقرية، فيتحتم وجود العقد الليمفاوية والبلورية فضلا عن الشهادة البيطرية.

كما يشترط أن تكون هذه اللحوم المجمدة على درجة على - ٢٤ ° م لمدة تتراوح من ١٠ إلى ٢٠ يوم حسب سمك القطعة .

٣- اللحوم المعالجة:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هي اللحوم الطازجة المعالجة بإضافة ملح الطعام الجاف أو محلوله إليها، ويجوز أن تضاف إليها مادة أو أكثر من المواد الآتية :

نترات أو نيتريت الصوديوم أو البوتاسيوم (على أن لا تزيد نسبتها في الناتج النهائي على ٥٠٠ جزء في المليون محسوبة كنتريت ثاني أوكسيد الكبريت)

ويجب أن لا تكون اللحوم مكتسبة لروائح غير طبيعية ناتجة من أي عوامل الفساد أثناء عمليات الحفظ، ولا تقل نسبة ملح الطعام إذا استعمل بمفرده للحفظ عن ١٢٪ من الناتج النهائي، أما إذا استعمل مع مواد حافظة أخرى، فيجب أن لا تقل نسبتة من الناتج النهائي عن ٢٪ ويجب أن يوضح على عبواتها نوع المواد المضافة ونسبتها .

٤- اللحوم المحفوظة بالتجفيف(المجففة):

هي اللحوم الطازجة أو المعالجة التي تجفف بواسطة أشعة الشمس أو الحرارة الصناعية أو كليهما ويجوز إضافة نترات أو نتريت البوتاسيوم إليها وأن لا تقل نسبة اللحوم فيها عن ٦٠٪.

٥- اللحوم المحفوظة بالتدخين(المدخنة): (Smoked Meats)

هي اللحوم الطازجة أو المجففة أو المعالجة، التي تعرض داخل أفران إلي دخان ناتج من حرق أخشاب أو ما يماثلها. ويجوز أن تضاف إليها مواد بقصد تحسين رائحتها بشرط ألا تكون ضارة بالصحة، كما يراعى في الأنواع التي تؤكل دون معالجة أخرى ألا تقل درجة الحرارة داخل الفرن أثناء التدخين عن ٦٦ ْ م إلى ٧٤ ْ م لمدة ١٨ ساعة على الأقل وبحيث لا تقل درجة الحرارة داخل اللحوم عن ٤٤ ْ م خلال عمليات التدخين أولاًية .

٦- السجق: (Sausage) 

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هو الناتج من اللحوم الطازجة أو المثلجة أو المملحة أو المجففة والتي تفرم وتعبأ بمفردها، أو مع مواد أخرى مسموح بها داخل مثانات أو أمعاء أو ما يشابههما ولا تقل نسبة اللحم الأحمر في السجق عن ٥٠٪ ولا تزيد نسبة الدهن فيه على ٤٠٪ و يجب إضافة التوابل والمواد المحسنة الطعم والمواد الحافظة إن وجدت.

٧- اللحوم المجهزة المعبأة المعقمة:

هي اللحوم المحفوظة في العلب، والمعقمة بالحرارة على درجة ١٢١ ° م أو أكثر لمدة تكفي لتمام التعقيم. ويجوز أن تضاف إلى هذه اللحوم مواد مالئة أو خضر،على أن يوضح على كل عبوة أنواع الخامات الداخلية في التركيب والوزن الصافي والنسبة المئوية للحم،وتاريخ التعبئة واسم المنتج.

الشروط الواجب مراعاتها عند شراء بعض أجزاء الحيوان والأحشاء:

تشمل بعض أجزاء الحيوان والأحشاء القابلة للاستهلاك الآدمي كل من الكبد والقلب والكلى والمخ والرأس واللسان والأمعاء والذيل .

- بصفة عامة يجب أن تشتري تلك الأجزاء طازجة غير مجمدة .
- ففي حالة الكبد(Liver) يراعى أن يكون مظهرها طازجاً ولها لون جذاب ولا تكون جافة ولا تحتوي على عروق ناعمة الملمس و لها رائحة مقبولة .
- هذا وعند شراء القلب يجب أن يكون لونه غامقاً وقوامه صلباً وجافاً مع ملاحظة أن قلب البتلو أفتح لون وأكثر طراوة.
- وفي حالة الكلى تكون طازجة يكسوها الدهن الذي يجب إزالته عند الإعداد، وتتميز بلونها الأحمر الغامق كما يجب أن تكون رطبة أو مبللة غير جافة ولها رائحة مقبولة.
- وعند شراء المخ (Brain) يراعى أن يكون طازج له رائحة مقبولة وعند شراء الرأس يراعى أن تكون غير متصلبة وليس لها أية روائح غير مرغوبة.
- وفي حالة اللسان يراعى أن يكون طازجاً وخالا من أية مخلفات على سطحه.
- أما العظام والتي تستخدم في إعداد الشورب فيجب أن تكون طازجة غير متصلبة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أما في حالة ألكبده المجمدة فعادة تراعى الاشتراطات العامة التالية خصوصا عند شراء الكبدة المجمدة

❖ أن تكون مأخوذة من حيوان سليم خال من الأمراض وخاصة مرض الحمى القلاعية والطاعون البقري.

❖ وأن تكون من صنف واحد وطبيعية اللون والرائحة وخالة من الحويصلات المرارية. وخالية من الأمراض العضوية والطفيلية وآثارها.

❖ أن يكون الملمس غير لزج.

❖ يجب أن يكون التخزين على درجة حرارة لا تقل عن ١٨ ْم أثناء الرحلة وألا تكون قد مر على إنتاجها وتعبئتها أكثر من شهرين من تاريخ الشحن ووصولها إلى الفندق وأن تكون مصاحبه بشهادة بيطرية معتمدة من السلطات البيطرية المختصة من البلد المصدر على أن يركز أنها ناتجة من حيوانات مذبوحة على الطريقة الإسلامية.

❖ وهذا وتعبأ الكبدة في العبوات المناسبة ويكتب عليها البيانات التالية:

كبده (باللغة العربية وتحدد بقري أو غنم)،واسم المصنع ونوعه وعلاماته التجارية تاريخ التعبئة،والوزن القائم والصافي بمحتويات العبوة وكذلك بلد المنشأ .



٢- الدواجن: (Poultry)

عادة يشتري الدجاج مجمداً، وتام التنظيف، محفوظ في غلاف من البولي إثيلين السميك، ويجب أن يكون مظهر الغلاف نظيفاً ومحكم الغلق. وخال من السوائل أو الثلج المحتوي على بقايا الدم لأن ذلك يدل على أن طريقة التجميد غير سليمة.

وقد يشترى الدجاج حياً،فيجب أن تختار الطيور النظيفة، وممتلئة الجسم لينة المنقار والأرجل والأظافر(عمر مناسب) وتعرف صغيرة السن منها عند الضغط باليد وعلى عظمة الصدر البارز فتكون

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

غضروفية مرنة، بينما في الطيور كبيرة السن تكون صلبة. ويجب الأخذ بالاعتبار أن الدجاجة تفقد حوالي ثلث وزنها بعد نزع الريش والأحشاء الداخلية والدم والأرجل ويصل هذا الفقد إلى حوالي نصف الدجاجة عند إضافة الفاقد من العظام والجلد .

ويراعى سرعة حفظ الدجاج في المجمد بعد شرائه مجمدا أو بعد ذبحه وتنظيفه وتغليفه في حالة شرائه حياً حتى تتكون بلورات ثلجية صغيرة داخل الخلايا لا تؤثر على التركيب السيتولوجي للحم .

أما في حالة الدجاج المستورد من الخارج :

فيجب أن يكون الدجاج المستورد مذبوحاً طبقا للشريعة الإسلامية منزوع منه الريش والزغب كامل الإدماء ويصفى تماماً من الماء وأن يكون مر بمراحل الحفظ والتجميد بالطرق السليمة وتستورد الدجاجة كاملة ويجوز أن تكون مجزأة .

وهذا ويشترط في الدجاج المستورد:

- أن يكون طبيعي اللون والطعم والرائحة ذا مظهر ممتلئ باللحم غير المزق.
- أن يكون السطح جافاً خالا من المواد اللزجة والنموات الفطرية والبكتيرية وكذلك أية علامة من علامات التلف أو الفساد أو التزنخ والروائح الغريبة والكريهة .
- أن يكون نظيفاً خالياً من أية محتويات خصوصا الأحشاء الداخلية والأمعاء.
- أن يكون مقطوع الأرجل عند المفصل ومنزوع الرقبة .
- أن تكون الأجنحة كاملة .
- لا يسمح بوجود ماء سائل انفصالي بنسبة تزيد على ٦٪ بعد التطرية.
- أن يكون خالاً من الميكروبات الضارة وميكروبات التسمم الغذائي وأن يكون مصحوب بشهادة من السلطة البيطرية تثبت تاريخ الذبح والخلو من الأمراض المعدية للإنسان والحيوان قبل وبعد الذبح .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن يكون خالاً من المواد الكيميائية الحافظة غير المصرح بها أو أية إضافات أخرى ولم يسبق معاملتها بها.
- أن لا تزيد درجة عنابر الحفظ أثناء الرحلة من ميناء التصدير إلى ميناء الوصول على - ١٨ ° م وأن لا تزيد درجة حرارة الأنسجة الداخلية على نفس هذه الدرجة وأن يكون الدجاج خالاً من الحروق الناتجة من عمليات التجميد.



٣- الأسماك ومنتجاتها: (Fish Products)

يفضل عادة شراء السمك الطازج حديث الصيد حيث يكون أفضل من حيث الطعم والنكهة والقوام أي الجودة بصفة عامة.

السمك الطازج: (Fresh Fish)

تراعى النقاط التالية عند شراء السمك الطازج:

- يشترى السمك في نفس يوم طهيه وتناوله.
- يشترى من الأسواق القريبة من أماكن صيده.
- تفضل الأسماك متوسطة الحجم (لكل نوع) عن كبيرة الحجم والتي يكون لحمها خشن، وكما وأن الأسماك الصغيرة الحجم غالياً ما تكون خالية من الرائحة والنكهة المميزة.
- تفحص الأسماك جيداً من حيث علامات الطزاجة المختلفة.

علامات طزاجة السمك:

- العينان: يجب أن تكون لامعة، وممتلئة، وغير غائرة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الخياشيم: لونها أحمر طبيعي خالية من أية مواد لزجة.
- اللحم: المتماسك عند الضغط عليه بالأصبع لا يترك علامة ويستوي سطح اللحم بسرعة عند زوال الضغط كما يجب أن لا تكون هناك أية مواد لزجة على سطح السمكة .
- الجلد والقشور: يجب أن تكون القشور متماسكة مع الجلد صعبة الانفصال عنها إذا ما حكت بالأصابع في اتجاه عكسي.
- الرائحة: يجب أن تكون خالية من أي روائح غير مرغوبة ولها الرائحة المميزة للأسماك.
- الكثافة: السمك الفاسد كثافته أقل بسبب الغازات الناتجة من عمليات التحلل، ولذلك فإنه عند وضع السمك في إناء به ماء فإذا كانت طازجة يهبط إلى القاع بعكس السمك الفاسد فإنه يطفو على السطح.

وعند شراء الأسماك يجب أن نكون على علم بأن هناك طرقاً لغش الأسماك تهدف إلى جعل السمك غير طازج مشابه بمظهره للسمك الطازج وأهم طرق غش السمك ما يلي:

- تلوين الخياشيم باللون الأحمر حتى تماثل اللون الطبيعي للخياشيم.
- خلطها بالثلج الذي يعمل على تماسك أنسجتها ويخفي رائحتها .
- خلط الأسماك التالفة بأخرى طازجة .

الأسماك المدخنة:(Smoked Fish)

هي الأسماك التي تم تعرضها للأدخنة الناتجة عن الاحتراق البطيء لأنواع معينة من الأخشاب في أجهزة (حجرات)خاصة بحيث يتخلل الدخان جميع أنسجة اللحم ليكسب الناتج النهائي الطعم والرائحة المميزين للأسماك المدخنة ومن أمثلة الأسماك المدخنة:

- ثعابين السمك المدخنة.
- السردين المدخن.
- سمك البوري المدخن.

والمواصفات القياسية التالية يجب أن تتوفر بحالة البوري المدخن وما يشابهه من الأسماك الأخرى.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- تكون سليمة خالة من أي أثر لعوامل الفساد. وميتاسركاريا الهتروفس الحية.
- تكون خالة من الأمعاء والأحشاء الداخلية الأخرى والخياشيم وآثار الدم.
- قد يضاف أو لا يضاف إليها أحد الألوان المسموح بها مثل صبغات الأناتو والفحم أو التترازين .
- ألا يقل وزن الوحدة السمكية منها عن ٢٥٠ جرام
- ألا تقل نسبة الملح فيها عن ١٤٪.
- ألا تزيد نسبة الرطوبة فيها عن ٥٠٪.
- تكون بالطعم والرائحة المميزتين للأسماك المدخنة.
- يكون السطح الخارجي لها بتكوين طبقة جلدية لامعة.
- تكون معبأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية مدون عليها بخط واضح البيانات التالية:

- اسم المنتج وعنوانه واسم المصنع.
- نوع الأسماك المدخنة.
- طريقة التدخين(على البارد أو على الساخن).
- عدد الوحدات السمكية .

الأسماك المجمدة: (Frozen fish)

تعرف الأسماك المجمدة بأنها الأسماك غير السامة الطازجة السليمة الصالحة للاستهلاك الآدمي والتي تم حفظها بطرق التجميد السريعة ويشترط فيها :

- أن تكون سليمة نظيفة متماسكة خالة من مظاهر الفساد وطبيعية اللون والرائحة محتفظة بمظهرها الطبيعي .
- أن لا تترك سوائل انفصالية أو مائية عند التطرية .
- أن لا تستعمل المضادات الحيوية والمواد الكيميائية الحافظة في معاملة الأسماك
- أن تكون خالة من الميكروبات الضارة وميكروبات التسمم الغذائي .
- أن تكون خالة من السموم والأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك الآدمي .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- أن تكون معبأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية ومدون عليها بخط واضح اسم المنتج وعلامته التجارية صنف السمك وطريقة التجهيز، والوزن الصافي بعد التطرية، وتاريخ الإنتاج وتاريخ الصلاحية.

ومن الأمثلة على الأسماك المجمدة والمستهلكة بكثرة في المنظمات الفندقية الجمبري المجمد.

الجمبري المجمد:  **(Shrimps)**

الجمبري المجمد هو ناتج حفظ الجمبري الطازج بطريقة التجميد ويكون على شكل من الأشكال التالية:

جمبري كامل، أوجمبري منزوع الرأس،أوجمبري مقشر،أوجمبري مزال الأحشاء، أوجمبري مسلوق، أو جمبري مجهز تجهيزاً خاصاً.

ويشترط أن تكون عبوات الجمبري المجمد غير منفذة للرطوبة والأبخرة ومدون عليها اسم الصنف، واسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية والوزن الصافي للجمبري في العبوة،وعدد الوحدات للكيلو جرام أو الرطل .

ويجب أن يتوافر بالجمبري المجمد المواصفات القياسية التالية:

- يكون محتفظا بمظهره الطبيعي الذي يدل على طزاجته كما يجب أن يكون محتفظا برائحته الطبيعية.
- وفي حالة الجمبري المسلوق المجمد يكون مكتسب اللون المميز الخاص بالجمبري المسلوق.
- وفي حالة إضافة أحد الألوان المسموح بها يجب أن يوضح ذلك على العبوة فيما عدا الرسائل الخاصة المصدرة حسب طلب العميل.
- ولا تقل نسبة الرطوبة في الجمبري المجمد النيء عن ٦٦٪ ولا تقل في الجمبري المسلوق عن ٦٠٪.
- ولا تزيد نسبة ملح الطعام في الجمبري المسلوق المجمد على ١,٥٪
- ولا تزيد نسبة النتروجين الكلي الذائب الطيار في عينة الجمبري المجمد(المراد فحصها بالحكم على طزاجته وعدم تعرضه للفساد) على ٦٥ ملليجرام لكل ١٠٠ جرام في العينة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- لا تزيد نسبة نيتروجين ثلاثي مثيل الأمين في عينة الجمبري المجمد (المراد فحصها للحكم على طزاجتة وعدم تعرضه للفساد) على نحو ٤٠ ملليجرام لكل ١٠٠ جرام من العينة.
- ألا تحتوي العينات على أحياء دقيقة ممرضة.
- ألا يصل عدد الأحياء الدقيقة من الخمائر والبكتيريا إلى الحد الذي يؤدي إلى أي تغيير في الخواص الطبيعية إلا إذا كان هناك شرط من العميل بعدأ ميكروبي محدد
- أن تطابق الوزن الصافي لمحتويات العبوة البيان المدون عليها مع السماح بنسبة نقص لا تتجاوز ٢٪.
- أن تطابق الدرجة الحجمية الموضحة على العبوة الاشتراطات المنصوص عليها بالنسبة لعدد الوحدات في الكيلوجرام.
- ألا تزيد نسبة الرصاص على ٢٠ جزء في المليون

٤- البيض :  (Egg)

شروط الاستلام:

يجب أن يكون:

١) من لون واحد وشكل واحد ومن مصدر واحد(بيض دجاج أو بط).
٢) نظيفا غير مغسول.
٣) سليماً.
٤) أن يكون الصفار مستديراً ثابتاً ومنفصلاً عن البياض.
٥) أن يكون معامل الصفار مناسباً للمواصفات المعتمدة عند الاستلام.
٦) أن يكون معبأ في عبوات سليمة ومتينة وجافة ونظيفة وخالة من الرائحة الغريبة ومتماثلة في النوع والمواصفات القياسية ومدون عليها جميع البيانات مثل (النوع، وحالة البيض، واسم المنتج وعلامته التجارية).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هناك طريقتان لفحص البيض وفرز الطازج عن الفاسد ويمكن استخدامها عن شراء كميات كبيرة من البيض لاستخدام الفنادق.

❖ وتعتمد الطريقة أولاًى على فحص البيض أمام مصدر ضوئي ويطلق عليها طريقة اختبار الشمعة Candle test أو Candling ويمكن بواسطتها ملاحظة أية عيوب داخل البيضة مثل وجود بقع دموية أو نمو جنين حجم كيس الهواء وسمك البيار ومكان تواجد الصفار ووجود فطريات أو عفن.

❖ وتعتمد الطريقة الثانية على فحص كثافة البيض بوضعه في محلول ملحي (١٠٪) وكلما قلت كثافة البيض كلما دل ذلك على كبر حجم كيس الهواء وبالتالي عدم طزاجة البيض.

أسئلة الوحدة الثانية

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟

١) ( ) يجب أن يتناسب سعة المكان مع حجم البضائع التي تصل يومياً بحيث تناسب حركتها .
٢) ( ) التسليم المبكر يترتب عليه التزامات مالية على الفندق.
٣) ( ) القيمة النقدية للطلبية المستلمة للهبات و التبرعات و الهدايا تسجل صفرا.
٤) ( ) يشترط عند استلام الخضر الطازجة أن تكون متجانسة النضج و الحجم و اللون.
٥) ( ) الاستلام الجزئي هو استلام كامل أمر الشراء و كامل الأصناف و إتمام إجراءات الاستلام.

السؤال الثاني : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- ..... تشبه العربات الهيدروليكية لكن تختلف بأن التحكم في الرفع يتم بالكهرباء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- ..... هو اللبن المعامل حرارياً بطريقة البسترة السريعة و ذلك برفع درجة الحرارة على ٧٢ درجة مئوية لمدة ١٥ ثانية ثم يبرد فوراً لدرجة حرارة أقل من ٧ درجة مئوية.

٣- إختبار .....هو فحص البيض أمام مصدر ضوئي .

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة ما بين الأقواس ؟

١. (الاستلام الجزئي – الاستلام المؤقت – الاستلام الكامل) وهي أن يستلم كمية أقل من المطلوبة بأمر الشراء و ترحل باقي الطلبية على الأشهر التالية للتوريد

٢- المسلى(الصناعي– النباتي– الصناعي النباتي) هو المنتج المصنع من خليط من زيوت نباتية غذائية مهدرجة وغير مهدرجة

٣- (العصير المعقم ،والعصير المبستر،والعصير الطبيعي) و هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات الخاصة بعصير الفاكهة،و المحفوظ في عبوات قياسية محكمة القفل و المعامل بالتعقيم.

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟

١- ما مواصفات استلام كل من البطاطس – الطماطم – البصل ؟

٢- ما علامات طزاجة السمك ؟

٣- اذكر بعض الأخطاء التي تحدث أثناء الاستلام ؟

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابة أسئلة الوحدة الثانية

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟

١) (صح) يجب أن يتناسب سعة المكان مع حجم البضائع التي تصل يومياً بحيث تناسب حركتها .

٢) (خطأ) التسليم المبكر يترتب عليه التزامات مالية على الفندق.

٣) (صح) القيمة النقدية للطلبية المستلمة للهبات و التبرعات و الهدايا تسجل صفرا.

٤) (صح) يشترط عند استلام الخضر الطازجة أن تكون متجانسة النضج و الحجم و اللون.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥) (خطأ) الاستلام الجزئي هو استلام كامل أمر الشراء و كامل الأصناف و إتمام إجراءات الاستلام.

السؤال الثاني : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- **العربة الكهربائية** تشبه العربات الهيدروليكية لكن تختلف بأن التحكم في الرفع يتم بالكهرباء.

٢- **.اللبن المبستر** هو اللبن المعامل حرارياً بطريقة البسترة السريعة و ذلك برفع درجة الحرارة على ٧٢ درجة مئوية لمدة ١٥ ثانية ثم يبرد فوراً لدرجة حرارة أقل من ٧ درجة مئوية.

٢- **اختبار .الشمعة**. هو فحص البيض أمام مصدر ضوئي .

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس ؟

١- (الاستلام الجزئي – الاستلام المؤقت – الاستلام الكامل) هي أن يستلم كمية أقل من المطلوبة بأمر الشراء و ترحل باقي الطلبية على الأشهر التالية للتوريد

٢- المسلى(الصناعي– النباتي– الصناعي النباتي) هو المنتج المصنع من خليط من زيوت نباتية غذائية مهدرجة وغير مهدرجة

٣- (العصير المعقم – العصير المبستر – العصير الطبيعي) هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات الخاصة بعصير الفاكهة ،و المحفوظ في عبوات قياسية محكمة القفل و المعامل بالتعقيم.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟

١- مواصفات استلام كل من البطاطس ،والطماطم ،والبصل :

البطاطس:(Potato)

- كبيرة الحجم ذات ملمس ناعم نظيفة المظهر.
- ليس بها نتوءات.
- متماسكة خالة من اللون الأخضر و الذي يدل على تخزينها في الشمس بعد جمعها.

الطماطم: (Tomato)

- الثمرة ثقيلة بالنسبة للحجم.
- ذات قشرة حمراء متماسكة خالة من الثقوب و التهتكات.
- إذا أردنا حفظها لمدة أطول تطلب من المورد بالعنق الأخضر.

البصل : (Onion)

ذا حجم متوسط و قشرة جافة و نظيفة.

لونها محمر

٢- **علامات طزاجة السمك:**

- العينان: يجب أن تكون لامعة- ممتلئة- غير غائرة.
- الخياشيم: لونها أحمر طبيعي خالية من أية مواد لزجة.
- اللحم: المتماسك عند الضغط عليه بالأصبع لا يترك علامة ويستوي سطح اللحم بسرعة عند زوال الضغط كما يجب أن لا تكون هناك أية مواد لزجة على سطح السمكة .
- الجلد والقشور: يجب أن تكون القشور متماسكة مع الجلد صعبة الانفصال عنها إذا ما حكت بالأصابع في اتجاه عكسي.
- الرائحة: يجب أن تكون خالية من أية روائح غير مرغوبة ولها الرائحة المميزة للأسماك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الكثافة: السمك الفاسد كثافته أقل بسبب الغازات الناتجة من عمليات التحلل، ولذلك فإنه عند وضع السمك في إناء به ماء فإذا كانت طازجة يهبط إلى القاع بعكس السمك الفاسد فإنه يطفو على السطح.

٣- بعض الأخطاء التي تحدث أثناء الاستلام:

١. الاعتماد على أعداد و أوزان المورد المسجلة بفاتورة المورد بدون المراجعة اعتمادا على الثقة بالمورد و أمانته.
٢. وزن الأصناف بأوعيتها أو بأغلفتها الخارجية بدون طرح أوزانها من القيمة الكلية للصنف.
٣. بعض الموردين يتعمدون إرسال بضائع أقل مستوى و جودة من المطلوب ممزوجة مع البضاعة المطلوبة أصلا بمواصفات معينة على أمل أن الفرق لن يلاحظ.
٤. وزن المأكولات و هي مبللة و تظهر هذه الحالة بوضوح في الطيور و بعض المأكولات البحرية كالكلماري (السبيط) فيتعمد المورد أن يضعها في المياه طويلاً حتى تتشبع به و بذلك يزداد الوزن.
٥. محاولة وزن جميع الأصناف مع بعضها بدون الاهتمام بسعر كل منها لاختصار الوقت و يظهر هذا واضحا في وزن عدة أصناف من الخضار و الفاكهة مع بعض.
٦. تسليم بعض الأصناف رأساً إلى رئيس المطابخ بدون أن تمر على قسم الاستلام.
٧. وزن البضاعة في محاليل تعبئتها فعند شراء الزيتون مثلاً فإن صفائح الزيتون تورد مقفولة و على الموظف المختص تصفية المياه ووضع الزيتون في عبوات معروفة الوزن ثم وزن الزيتون لتتعرف على صافي الوزن المستلم (الوزن المصفى).
٨. إرسال و استلام اللحوم بقطعيات تختلف عن المطلوب.
٩. استلام بعض الأصناف مباشرة دون الرجوع للقسم الطالب للأصناف.
١٠. إرسال كميات أقل من المكتوبة في الفاتورة و إهمال إعادة إرسال الفرق و تسجيل الفاتورة كما هي.
١١. استلام أقفاص الفواكه و الخضار و الاكتفاء بفحص الظاهر منها، ففي بعض الحالات يتعمد المورد أن يضع الفواكه و الخضار الجيدة على السطح في حين أن داخل الأصناف تكون الأنواع الرديئة لذا فعليه يجب فحص كل الموجود في الأقفاص.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٢.استلام بعض الأصناف البديلة بنفس سعر الأصناف الأصلية المطلوبة بأمر الشراء.

١٣.الاستلام في غير مواعيد العمل الرسمية، و في غير توقيتات الاستلام المحددة مع المورد، نظراً لاحتمال عدم وجود موظفي الاستلام، و بالتالي لا تتم عملية الاستلام على الوجه المطلوب و بالتالي يتوفر بند السرعة و العجلة في الاستلام نظراً لأن الوقت غير موعد العمل الرسمي .

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

التموين و التخزين في المطابخ

تخزين المواد

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تخزين المواد

الجدارة:

معرفة المتدرب بأنواع المخازن و طرق الجرد و الرقابة عليها و التعامل مع المخزون بطريقة صحيحة.

الأهداف :

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١- تعرف الجرد.

٢- تتعرف على طرق الجرد الفندقي.

٣- تتعرف على الشروط الواجب توافرها بالمخازن.

٤- تتعرف على كيفية التعامل مع المخزون الراكد وطرق الحد منه.

٥- تتقن طرق الجرد و الرقابة على المخازن الفندقية.

٦- تتعرف على طرق التصنيف و الترميز للأصناف داخل المخازن.

٧- تتعرف على طرق الصرف.

مستوى الأداء المطلوب :

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب :

١٤ ساعة.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجابتها النموذجية نهاية الوحدة.

٢- زيارة ميدانية لقسم المخازن و المطبخ لفندق ٥ نجوم.

٣- دراسة النماذج الموجودة بالوحدة و كيفية استخدامها.

متطلبات الجدارة:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إتقان طرق الجرد و الصرف واستخدام النماذج الخاصة بذلك.

الجرد الفندقي و تخزين المواد

ما المخزون (Inventory) :

هو أي مورد غير مستغل تحتفظ به المنشأة للاستخدام المستقبلي أو عند الحاجة، فهو كلفظ عام يشمل أيضا جميع الموارد الأخرى مؤجلة الاستخدام لحين الحاجة إليها، بما في ذلك الأرصدة المالية و البشرية والاحتياطات المختلفة من الآلات و المعدات و مصادر الطاقة و غيرها من الموارد.

و بالتالي في مجال الفنادق فإن لفظ المخزون يقتصر هنا بدراستنا على المخزون السلعي ممثلاً في الأصناف الملموسة التي تحتويها المخازن و المستودعات و غيرها من أماكن الحفظ.

يمثل المخزون عنصراً أساسياً من عناصر الأصول في أي مشروع، و بما أن الفندق يعتبر من المشاريع التجارية التي تبحث عن الربح ، فبالتالي فإن المخزون به يمثل من الأهمية ما يمثله لأية منشأة أخرى، و من الطبيعي أن تختلف نسبة المخزون من فندق لآخر، بل و في الفندق نفسه من موسم لآخر و من فترة لأخرى، و ذلك وفقاً لمجموعة من العوامل من أهمها حجم العمليات الإنتاجية داخل الفندق، حجم الأموال المتاحة لديه للاستثمار في المخزون، والتوقعات المستقبلية المرتبطة بالأصناف التي يستخدمها الفندق ودرجة الاستقرار في الأسواق التي منها تلك الأصناف.

وقرار الاستثمار في المخزون أحد القرارات التي تتطلب من إدارة الفندق دراسة تحليلية شاملة نظراً لارتباط هذا القرار بغيره من القرارات و السياسات و الأهداف الخاصة بالوظائف الرئيسة المختلفة في مجال الفنادق، ومن ثم فإن كفاءة و فعالية الاستثمار في المخزون تؤثر و تتأثر بكفاءة و فعالية قرارات و سياسات تلك الوظائف و هو الأمر الذي يستدعي التنسيق و التكامل فيما بينها حتى يتم اتخاذ القرار السليم.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

موقع وحدة المخازن في الهيكل التنظيمي للفندق:

يختلف موقع المخازن في الهيكل التنظيمي من مؤسسة فندقية إلى مؤسسة أخرى و لكن يلاحظ أن وحدة المخازن في معظم المؤسسات الفندقية تتبع وحدة الشؤون المالية و يرجع هذا إلى أن محتويات المخازن عبارة عن أموال في صورة خامات.

و بعض المؤسسات الفندقية الكبيرة تفضل أن تضم وحدة المخازن مع وحدة المشتريات في إدارة خاصة تتبع مدير عام الفندق مباشرة و هذه الاستقلالية تمكن وحدة المخازن من تقديم خدماتها لكل أقسام الفندق بشكل متساو و بكفاءة واحدة.

مفهوم الجرد (Inventory)

هو عملية رقابة مباشرة و فعالة يقصد بها حصر الأصناف الموجودة بالمخازن في وقت محدد سواء بالعد أو الوزن أو القياس ومن ثم مطابقة ذلك بالأرصدة الفعلية للأصناف طبقاً لبطاقات الصنف و تسجيل العجز أو الزيادة في المستندات و النماذج الخاصة بذلك. من أجل تسهيل اتخاذ القرارات الإدارية فيما يتعلق بالنتائج التي تسفر عنها تلك العملية.

أهداف الجرد:

- التأكد من مطابقة الأرصدة الفعلية للمخزون من الأصناف المختلفة مع الأرصدة الدفترية بهذه الأصناف، كما توضحها سجلات المخزون.
- التأكد من سلامة و صحة السجلات و المستندات المستخدمة في تسجيل عمليات التسليم و الصرف أو تداول الأصناف المخزونة بين المخازن الفرعية أو جهات الاستخدام المختلفة.
- تقديم الدليل المادي إلى المدققين و المحاسبين و الأجهزة الرقابية بوجود نظام يكفل التحقق من مطابقة موجودات المخازن مع البيانات الدفترية المثبتة بكشوف حركة الأصناف و المخازن.

أهمية الجرد:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- اكتشاف أية محاولة غش أو سرقة أو تلاعب بالأصناف.
- تحدد القيمة المادية و الاستثمار في المخزون بدقة.
- متابعة صلاحية الأصناف أثناء عملية الجرد.
- عزل بعض الأصناف التي ربما تكون فسدت أو انتهت تواريخ صلاحيتها.
- متابعة دقيقة لحركة توريد و صرف الأصناف .
- تعتبر عملية تقييم لإجراءات العمل داخل المخازن و تحدد نقاط الضعف إن وجدت.

طرق جرد المخازن :

هناك عدة طرق لجرد المخازن سنحاول إلقاء الضوء عليها باختصار وهي كالآتي :

١- الجرد الكلي :

و تتم عملية الجرد لكل الأصناف الموجودة بالمخازن في نفس التوقيت و ربما يحتاج الجرد لأكثر من يوم إذا كانت أعداد الأصناف كبيرة و ضخمة و في الغالب يكون موعد الجرد في الأيام الأخيرة قبل إعداد الميزانية الختامية للفندق. و يجب في هذا النوع أن توقف عمليات الصرف و الاستلام بالمخازن.

٢- الجرد المستمر :

و تتم عملية الجرد على أصناف المخازن أكثر من مرة سنويا طبقاً لبرنامج زمني معد من قبل لجنة الجرد و تعطى منه صورة لقسم المخازن للاستعداد لذلك.

٣- الجرد المفاجئ :

و في الغالب يكون الجرد على أصناف الأغذية و المشروبات غالية القيمة و نادراما يكون على الأصناف ذات القيمة الرخيصة و يتم بدون إشعار سابق للقسم و في أي وقت و يتم اختيار الأصناف عشوائياً و يشترك به المسؤول عن الجرد من قسم التحكم التكلفي (Cost Control) والشخص المسؤول عن المخزن الرئيس أو الفرعي.

لجنة الجرد الفندقي : (Inventory Committee)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تتكون لجنة الجرد من عدد من الأعضاء و هم :

١) عضو من لجنة التحكم التكلفي و هي الهيئة المعنية بالجرد بالفنادق.
٢) مراقب المخزون من قسم الأغذية و المشروبات (Food & Beverage Controller)
٣) مسؤول المخازن بالقسم.
٤) مدير قسم الأغذية و المشروبات أو من ينوب عنه.
٥) مدير قسم المطبخ (كبير الطهاة) أو من ينوب عنه.
٦) مندوب من قسم الحسابات يتم تحدده من قبل رئيسه المباشر.
٧) من ينوب عن قسم الأمن (Security Department)

أسباب وجود فروق في عملية الجرد :

١- الصرف من المخازن بدون التسجيل في كارت الصنف.
٢- السرقة و الاختلاس و التلاعب.
٣- أخطاء رياضية أو حسابية في التسجيل ببطاقات الصنف.
٤- بعض العوامل الطبيعية كالجفاف و التبخر و يجب أن يحدد له نسبة عجز عند الجرد للأصناف التي تتعرض لذلك.
٥- أخطاء رياضية أو حسابية في العد أو القياس أو الوزن من قبل لجنة الجرد.
٦- صرف بعض الأصناف بالخطأ مما ينتج عنه فائض بصنف يقابله عجز بصنف آخر بنفس الكمية أو العدد.
٧- عدم الدقة في تحدد وحدة الصرف أو الاستلام فتستلم أو تصرف الأصناف بوحدتين مختلفتين.

الشروط الواجب توافرها في مخازن الفندق و خاصة مخازن قسم المطبخ :

١- تجهيز المستودعات بأجهزة المناولة و التحميل المناسبين و أوعية التخزين الصحية المناسبة.
٢- تهيئة الظروف الخاصة بالتهوية ، والإضاءة ، والأمن و السلامة و درجة الحرارة المناسبة.
٣- تحدد الموقع السليم الصحي لذلك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- قرب المستودع من أماكن التجهيز و إعداد الطعام.

٥- ترتيب الأصناف ترتيباً دقيقاً. بالشكل الذي يُسهل الوصول إلى تلك الأصناف بكل سهولة و يسر.

٦- تنظيم المخازن (المستودعات) داخلياً بما يتلاءم مع حجم المخزون لديها.

الشروط الواجب مراعاتها في العاملين بالمخازن الفندقية :

١- توفر شهادة صحية لكل العاملين.

٢- توفر زى (Uniform) خاص للعاملين بالمخازن.

٣- تحدد مسؤولية كل العاملين داخل المخازن (المستودعات) .

٤- التدريب المستمر للعاملين على ما هو جديد بمجال المخازن الفندقية.

٥- توفير التجهيزات المناسبة للقوى العاملة مما يجعلهم يشعرون بأهمية وظيفتهم.

٦- تتعرف على تامة باستخدام الحاسب الآلي و أنظمه الجرد.

٧- القدرة على استخدام كل المعدات المطلوبة و التسهيلات و الأشكال.

٨- القدرة على القراءة و الكتابة باللغة العربية و الإنجليزية.

انتهاء صلاحية الأصناف :(Items Expire Date)

موضوع انتهاء صلاحية المواد الغذائية من المواضيع الشائكة و يجب تحدد المسؤولية فيها و من المسؤول عن ذلك و يجب أن يرفع تقرير بذلك و يجب تجنب ذلك الموضوع مستقبلاً ، فالمواد الغذائية من أسرع المواد فساداً لذا يجب متابعة الصلاحية أولاً بأول و من الطرق المتبعة لحصر ذلك بأن يكتب عند الاستلام على كارت الصنف تاريخ الصلاحية أو يسجل على جهاز الحاسب لسهولة متابعة تلك الأصناف و يجب أولا على موظف الاستلام التأكد من صلاحية الأصناف المستلمة و التأكد من وجود فترة كافية في الصلاحية من تاريخ الاستلام حتى صرف جميع الكمية. و يجب رفض استلام الأصناف التي قرب تاريخ صلاحيتها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

دليل الأصناف : (Items Guide)

و هو عبارة عن كتيب مبسط يقوم بإعداده قسم المخازن (المستودعات) يكتب به جميع الأصناف الموجودة بالمخزن بعد تمام تصنيفها و ترتيبها ، و يتضمن بياناً تصفياً لكل أصناف المخزن و يذكر وحدة قياس الصنف و رقم الصنف وتصف مبسط له (كالشكل و اللون و الرائحة و المظهر و أي شيء مميز له .... الخ) و بعض الملحوظات الخاصة إن وجدت عن الصنف و يستفاد من ذلك عند طلب أحد الأقسام بعض الأصناف فيرجع إلى هذا الدليل لتعبئة طلب الشراء قبل الرفع به لإدارة المشتريات، .و يمكن تسميته بدليل المخزون.

و لكي لا يحدث خلط بين الأصناف المتشابهة فإنه يتم ترميز الأصناف عن طريق إعطاء رموز أو أرقام أو رموز و أرقام لكل بند.

و يقوم مدير المستودع بمراجعة هذا الدليل مراجعة دورية و تحديثه أولاً بأول سواء بإضافة أصناف جديدة أو حذف صنف أو تعديل في بيانات صنف. و يجب أن يزود قسم المطبخ و المشتريات و إدارة الجودة بنسخة من التحديث .

مع العلم بأن أنظمة الحاسب الآلي تكون مزوده بنسخة من هذا الدليل يمكن للأقسام المعنية الإطلاع عليها بالإضافة للنسخ المطبوعة.

م	اسم الصنف	رقم الصنف	وحدة القياس	تصف مبسط	ملحوظات
١					
٢					

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣					

(نموذج يوضح دليل الأصناف)

مزايا استخدام دليل الأصناف :

- تسهيل عمل الإدارات المعنية بالأصناف و سهولة الوصول للصنف و تحليله.
- المساعدة في أعمال إدارة المشتريات سواء في مرحلة طلب الحصول على تسعيرات من الموردين و مقارنتها بآخر سعر أو في مرحلة عمل تعميدات شراء و التأكد من دقة بيانات الصنف.
- المساعدة على تخفيض أنواع المخزون و تخفيض بنود الأصناف.

تصنيف الأصناف و ترميزها : (Classification & Coding Items)

التصنيف:

هو عملية فرز لأصناف المخزن ووضعها في مجموعات متناسقة تتميز بصفات محددة و متشابهة من ناحية النوع و الخواص.

الترميز:

هو إعطاء رمزاً للصنف خاص به يمكن أن يكون حروف أو أرقام أو الاثنين معاً و يمكن بواسطته الاستدلال على الصنف المحدد في عملية الطلب أو الشراء أو الاستلام أو الصرف.

أولا : التصنيف :

أهمية التصنيف:

- ❖ سهولة الوصول للصنف.
- ❖ سهولة عملية الجرد الدورية.
- ❖ توفير الوقت و الجهد في البحث عن الصنف داخل المخزن.
- ❖ التصنيف متطلب أساسي لعمل دليل الأصناف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ❖ سهولة تحدد مكان الصنف بالمخزن و بالتالي يساعد على تحدد مواصفات المخازن.
- ❖ يساعد في تسهيل عمليات الحسابات و أغراض الميزانية.
- ❖ تجنب استخدام البيانات المطولة لتصف عناصر المخزون.
- ❖ تجنب الازدواج و الاختلاف في المعاملة في العناصر المتشابهة.
- ❖ يساعد على تبسيط عمليات التسجيل الآلي.
- ❖ تبسيط عمليات التسعير و احتساب التكاليف.

أسس التصنيف: (Classification Principals)

توجد عدة طرق للتصنيف متعارف عليها في مجال المخازن و المستودعات.، و يراعى عند عمل التصنيف للمخزون من الخامات و السلع المختلفة في جميع أشكالها أن تكون ذات توصيف واضح حيث يعرف التوصيف بأنه اصطلاح لمجموعة من القيم الدنيا و القصوى لمقياس من الصفات المختلفة للخامات المستخدمة فمثلاً يجب أن تحدد في عملية التصنيف الوحدة التي تقاس على أساسها الخامات المخزونة كأن تكون بوحدة الوزن أو العدد أو الطول أو علامة تجارية أو رتبة معينة ..... و هكذا.

و لكن لتصنيف الأصناف الفندقية نأخذ ما يناسب ذلك من التصنيف و من هذه الطرق الآتي:

١- **التصنيف على أساس الحالة الطبيعية للمواد.**

و يقصد بالحالة الطبيعية للمواد طبيعة المادة سواء صلبة أو سائلة أو غازية. و **كمثال لذلك:**

أ- مواد صلبة كاللحوم و الأسماك.

ب- مواد سائلة كالزيوت و العصائر و المشروبات الغازية و الألبان.

ت- المواد الغازية كالغازات المستخدمة في المشروبات الغازية و غالبا توضع باسطوانات خاصة بذلك.

٢- **التصنيف على أساس القيمة.**

و هو تصنيف قام به العالم الإيطالي باريتوه (Barito) و ليس يقصد هنا القيمة المادية و لكن قيمة المنصرف من المخازن و يمكن تقسيم ذلك إلى ثلاثة مستويات:

أ- الأصناف سريعة الدوران و الصرف و الطلب و الاستخدام.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ب- الأصناف متوسطة الدوران.

ت- الأصناف بطيئة الحركة و الدوران.

و كلمة دوران الصنف هي المدة الزمنية منذ استلام الصنف و صرفه و إعادة طلبه و شرائه مرة أخرى و لذا يجب أن تعطى أولاًوية للأصناف سريعة الدوران لأن نفاذها من المخازن يؤدى لتعطيل الإنتاج بشكل حيوي .

و الفنادق التي تتبع تلك الطريقة تراعى بأن تكون الأصناف سريعة الدوران في مقدمة أو قريبة من أبواب المخازن و بالتالي الأصناف البطيئة في المناطق البعيدة للمخزن أو مؤخرة المخازن و ذلك لسهولة صرف المواد و توفير الجهد.

٣- التصنيف طبقاً لحركة المواد و الأصناف.

و هذا التصنيف يهتم بحركة الأصناف الموجودة بالمخازن من حيث الحركة فمنها أصناف سريعة الحركة (Fast Moving) و هي الأصناف التي يطلب صرفها باستمرار من قبل مستخدميها ومواد بطيئة الحركة (Slow Moving) و هي الأصناف نادرة الطلب من مستخدميها.

٤- التصنيف طبقا للحجم و شكل التعبئة و الوزن .

و مثال المواد التي تعبأ بصناديق أو كراتين أو براميل أو توضع على أرضية خشبية و يراعى بأن تكون المواد الثقيلة في مقدمة المخزن و بالتالي الأخف في مؤخرة المخزن.

٥- التصنيف على أساس درجة الحفظ و التبريد.

و كمثال هناك أصناف كاللحوم و الأسماك و الدواجن تحتاج إلى درجه تجميد للحفظ و بعض الأغذية تحفظ من ٢ - ٨ درجة مئوية ومواد تحفظ حتى ٢٢ درجة مئوية كالخضروات و مواد لا تحتاج للتبريد كمواد البقالة و البقول.

٦- التصنيف حسب مراحل التصنيع:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يمكن التقسيم كالآتي:

أ- مواد أولية و هي المادة التي تستخدم بذاتها أي مباشرة دون حاجة إلى إجراء أيه عمليات صناعية عليها أو أنها تستخدم في صناعة منتجات وسيطة أو نهائية و من الأمثلة بعض المواد الغذائية كالقمح و الأرز و الخضروات.

ب- منتجات وسيطة و هي عبارة عن سلع تم إنتاجها من مواد أولية و لكنها لا تستخدم بذاتها بل تستخدم في إنتاج سلع نهائية أي سلع تامة الصنع ومن أمثلتها مواد النكهات و الملونات و المواد الغذائية كالسكر و الكاكاو و الدقيق.

ت- منتجات أو سلع نهائية أي تامة الصنع و هي المنتجات التي تم تصنيعها باستخدام مواد أولية أو وسيطة. ومثال لذلك الأغذية المعلبة و المشروبات الغازية و العصائر و الحلويات و المعجنات

ثانيا الترميز:

أهمية الترميز:

- ❖ سهولة التعرف على مكان الأصناف بالمخازن.
- ❖ اختصار الوقت و الجهد في تحرير الكثير من مستندات الأصناف.
- ❖ سهولة الكشف عن تاريخ الصنف على جهاز الحاسب منذ دخوله للفندق و بالتالي يساعد قسم المشتريات في تسعيرة بمراجعة آخر سعر دخل به الصنف للفندق.
- ❖ التقليل من تكاليف التخزين لسهولة الاستلام و الصرف و الطلب.
- ❖ سهولة عملية الجرد الدورية للأصناف.
- ❖ سهولة وجود بدائل الأصناف إذا نفذ أحد الأصناف و لم يتم استعاضته بعد.

طرق الترميز:

تتنوع طرق الترميز داخل المخازن الفندقية و يعتمد ذلك على عدد الأصناف التي يتعامل معها مطبخ الفندق و بالتالي حجم الفندق و درجته و تصنيفه و عدد غرفه، فكلما زاد عدد الأصناف و تنوعت كلما

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

كان نظام الترميز أكثر تعقيدا بالعكس إذا كان عدد الأصناف أقل كلما كان نظام الترميز أبسط و أسهل و أقل تعقيداً

و لطرق التخزين طرق عديدة و مختلفة سنذكر منها ما يناسب التخزين الفندقي و منها :

أ- النظام الرقمي البسيط:

و في هذا النظام يعطى رقم تسلسلي لكل صنف يبدأ من الرقم واحد (١) إلى ما لانهاية و هذا حسب توريده للفندق.

ب- النظام الهجائي الرقمي:

و في هذا النظام يتم إعطاء الأصناف المتشابهة حرف من حروف اللغة العربية أو الأجنبية فيعطى للصنف أولاً الحرف أ أو (A) و الأصناف التي تندرج تحته رقم بجانب الرمز بحيث تدل الحروف على الباب الرئيس للصنف بينما تدل الأرقام على الأبواب الفرعية للصنف و تخصص الأرقام حسب تسلسل ورود الأصناف و كمثال لذلك أنواع الخضار تأخذ الحرف (V) و مثلا صنف الكوسة V1 و البسلة V2 و الباذنجان V3 و هكذا. و هذا النظام الأكثر شيوعا بالمخازن الفندقية ولكن بعد إجراء تعديل بسيط عليه كلما زادت عدد الأصناف و هو ذكر حرفين للصنف أو ثلاثة و بعد ذلك الرقم و يعطينا ذلك مرونة اكبر لكثرة التباديل و التوافيق بين الحروف و أما الأرقام فتستمر إلى ما لا نهاية. و كمثال لذلك الفواكه (Fruits) نأخذ أول حرفين FR و هي تدل على باب الفواكه و تحته تندرج أصناف الفواكه كالموز FR1 و التفاح FR2 و المانجو FR3 و هكذا.

و لو وجد باب آخر يبدأ بحرف (F) نأخذ الحرف الثاني منه كالأسماك نأخذ أول حرفين FI و هي تدل على باب الأسماك(Fish) و يندرج تحته أصناف الأسماك كمثال سمك بوري FI1 و سمك هامور FI2 و سمك بلطي FI3 و هكذا و كذلك باب FJ يرمز لباب العصائر الطازجة (Fresh Juices) كمثال لذلك عصير البرتقال الطبيعي FJ1 و عصير الليمون الطبيعي FJ2 و عصير الخوخ الطبيعي FJ3 و هكذا و يمكن توضيح ذلك أكثر بالجدول المبسط التالي لبعض الأصناف التي تبدأ بحرف (F)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

م	اسم الصنف(الباب)	رمز الباب	ما يندرج تحت الصنف	الترميز	ملاحظات
١	الفواكه Fruits	**FR**	الموز التفاح المانجو	**FR1** **FR2** **FR3**	
٢	الأسماك Fishes	**FI**	بوري هامور بلطي	**FI1** **FI2** **FI3**	
٣	العصائر الطازجة Fresh Juices	**FJ**	البرتقال الليمون الخوخ	**FJ1** **FJ2** **FJ3**	

ت- نظام المجموعات الرقمية :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و هو تطوير للنظام الرقمي البسيط و يستخدم في مخازن الفنادق ذات الأصناف الأكثر عدداً و يخصص لكل صنف تسلسلاً معلوماً له كالمثال التالي:

من ١ – ١٠٠٠ المجموعة الرقمية للصنف A

من ١٠٠١ – ٢٠٠٠ المجموعة الرقمية للصنف B

من ٢٠٠١ - ٣٠٠٠ المجموعة الرقمية للسلعة C

ومن بين المجموعات يمكن تخصيص أجزاء منها للمجموعات الرئيسة فمثلا نقول

من ١- ١٠٠ للجزء أولاً من السلعة A

من ١٠١- ٢٠٠ للجزء أولاً من السلعة A

من ٢٠١- ٣٠٠ للجزء أولاً من السلعة A

و هكذا حتى نصل إلى من ٩٠١- ١٠٠٠ للجزء الأخير من السلعة A

العوامل التي تتوقف عليها سعة التخزين داخل الفنادق:

- حجم الفندق و حجم إدارات الإنتاج و البيع و تذبذب الطلب على المواد أولاًية.
- تذبذب فترات إنتاج المواد و تغير حجم الإنتاج.
- طول الفترات بين الطلب على السلع و الحصول عليها.
- تذبذب تكلفة العمالة.
- تغير الطلب و حجم البضائع الموجودة في الأسواق.
- بعد الفندق عن أماكن التوريد مثل فنادق المنتجعات .

مسئوليات التخزين :

١) استلام الأصناف حسب المواصفات و الجودة المطلوبة.
٢) المحافظة على هذه الجودة أثناء فترة التخزين و الحد من تلفها.
٣) العمل على تحقيق النواحي الأمنية بحيث يمكن الحد من السرقة.
٤) اتباع الإجراءات التخزينية الصحيحة للحد من نسبة الفاقد و كذلك نسبة التلف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥) استلام أذانات الصرف و مراجعتها و تجميع المواد المطلوبة و صرفها و تحميلها على وسائل المناولة بطريقة سليمة لضمان وصولها إلى الإدارات و الأقسام الطالبة.

٦) إمساك سجلات المخزون بحسب الصنف على أساس إعطاء رقم كودي لكل صنف يمكن به التفرقة بين الأصناف.

٧) مراقبة المخزون باستمرار لضمان تدفق المواد أولاًية بحسب الحاجة إليها مع الحصول على نسبة دوران (Turnover Ratio) هذه المواد المستهدفة.

٨) عمل الجرد الفعلي بصفة دورية بمساعدة مراقب عام المأكولات و المشروبات.

٩) تحقيق أقصى الدرجات الاقتصادية في التخزين و ذلك بالنسبة للاستغلال الأمثل للمساحات المتاحة و المعدات و العمال و قيمة المواد المخزنة.

١٠) ترتيب أوضاع الأصناف في المخازن حيث أن هذا الترتيب يؤثر في كفاءة استغلال المساحة مع العلم بأنه يوفر الجهد و الوقت.



(شكل يوضح كيفية استلام بعض الأصناف)

كيفية تحدد المخزون الأمثل من أصناف المأكولات و المشروبات :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هدف التخزين هو تلبية متطلبات الإنتاج في الوقت المناسب بطريقة اقتصادية، و للوصول إلى الهدف تجتمع لجنة تحدد المخزون الأمثل و التي تضم كل من مدير المشتريات و رئيس المطابخ و مدير الأغذية و المشروبات للوصول إلى :

أ. تحدد الحد الأعلى لمخزون كل سلعة.
ب. تحدد نقطة الطلب لكل سلعة.
ت. تحدد الكميات لكل طلبية.
ث. تحدد الحد الأدنى للمخزون.

و يمثل الحد الأعلى للمخزون الكميات التي ينبغي أن لا يزيد كل صنف عنها و إلا تحمل الفندق خسارة لتراكم المخزون أما الحد الأدنى فيمثل أقل كمية يمكن أن يصل إليها الصنف و التي لا ينبغي أن تستعمل إلا في حالات الضرورة القصوى. أما نقطة الطلب فتمثل الحد الأدنى مضافاً إليه الكمية المطلوبة للتشغيل بين تاريخ أمر الشراء و استلام الأصناف المطلوبة من المورد.

الحد الأدنى للمخزون (Minimum Stock) :

هو ذلك الحد الذي لا يمكن أن يقل فيه المخزون من أي صنف من أصناف المأكولات عن هذا الحد أو المستوى و يسمى هذا الحد في بعض الأحيان حد الخطر(Danger Zone).

و الحد الأدنى الواقعي لا يمثل الحد الأدنى النظري و الفرق أن أولاً عبارة عن الحد الأدنى لمخزون كل سلعة بالإضافة إلى نسبة إضافية لتجنب أي احتمال لخطر توقف الإنتاج.

الحد الأعلى للمخزون (Maximum Stock)

و هو يمثل الحد الذي تكون أية كمية إضافية زيادة عنه من كميات إضافية لا حاجة للفندق لها و بالتالي تسبب زيادة التكلفة و احتمال التلف.

حد الطلب (Order Point) :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يمثل حد الطلب النقطة التي إذا وصل المخزون إليها فإن المسؤول عن المخازن يبدأ في إجراءات طلب المواد المفروض وصولها في وقت معين.

و عند تحدد حد الطلب يؤخذ في الاعتبار ما يلي:

أ. معدل استهلاك المادة أولاًية.

ب. الحجم الأمثل للطلبية بالنسبة للصنف.

ت. مدة التوريد و هو الوقت الذي يستغرقه طلب المواد من وقت صدور طلب الشراء حتى وصول الأصناف إلى المخازن.

ث. ظروف السوق و ذلك من حيث الكميات و الجودة و الأسعار المعروضة.

و يمكن حساب نقطة الطلب طبقاً للمعادلة التالية: (وهو الحد الذي تطلب عنده طلبيه جديدة من المواد)

حد الطلب = (متوسط الاستهلاك x المدة اللازمة لوصول الطلبية) + إحتياطي لمقابلة الطوارئ.

مثال محلول:

إذا كان معدل الاستهلاك اليومي من لحوم الكندوز لفندق ما بين ١٠٠، ١٤٠ كيلو جرام يومياَ و أن المورد يقوم بتوفير البضاعة المطلوبة بعد ٢٠ يوماً من إخطاره بالمطلوب فإنه يمكن الوصول إلى ما يلي:

متوسط الاستهلاك اليومي من لحوم الكندوز = ١٠٠+٢/١٤٠= ٢/٢٤٠ = ١٢٠ كجم في اليوم.

الحد الأقصى للاستهلاك خلال مدة التوريد = ٢٠ X١٤٠ = ٢٨٠٠ كجم.

الحد الأدنى للاستهلاك خلال مدة التوريد = ٢٠ X ١٠٠ = ٢٠٠٠ كجم.

متوسط الاستهلاك المتوقع خلال فترة التوريد = ٢٠ X١٢٠ = ٢٤٠٠ كجم.

و لذا فإن الفندق عليه أن يبدأ إعادة الطلب على لحوم الكندوز عند حجم ٢٨٠٠ كجم حتى لا يصل إلى حد نفاذ المخزون و يلاحظ في المثال السابق أن حجم الإحتياطى هو ٤٠٠ كجم و هو ناتج طرح متوسط الاستهلاك من الحد الأقصى للاستهلاك خلال فترة التوريد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الدورة المستندية لإذن صرف الأغذية و المشروبات :

- يحرر إذن الصرف من أصل و صورتين.
- يرسل الأصل و صورة إلى المخازن للصرف.
- يحتفظ القسم الطالب بالصورة الثانية التي يقدمها إلى أمين المخازن (مأمور المستودع) عند صرف الأصناف و الذي يدون بدوره على كل من النسخ الثلاث كمية البضائع المنصرفة.
- يحتفظ القسم الطالب بالصورة الثانية للمراجعة.
- يرسل الأصل إلى قسم مراقبة المأكولات و المشروبات موقعاً عليه بالاستلام.
- يحتفظ أمين المخزن بالصورة أولاًى كمستند صرف.

و يفضل أن يكون لكل نسخة من النسخ الثلاث لون مختلف حتى تسهل التفرقة بينهما.

مبادئ رئيسة يجب تطبيقها بالنسبة للمخازن لضمان حسن سير العمل في المخازن :

- المحافظة على جعل باب المخزن مغلقاً.
- حفظ مفاتيح المخازن في مكان أمين و تحدد الأشخاص الذين لهم حق استخدام هذه المفاتيح.
- منع دخول المخازن إلا للعاملين فيها فقط.
- يجب أن يراعى أمين المخزن أن لا تغادر البضاعة من المخزن إلا بعد حصوله على طلب صرف معتمد من الجهة المختصة.
- الاهتمام بقيد بطاقات الصنف أولا بأول
- تحدد ساعات يومياً للصرف حتى يتاح لأمين المخزن ترتيب بضاعته.

تخزين المواد (Storing Items) :

إن عملية تخزين الأصناف في أماكن مناسبة لطبيعتها و خصائصها من الأمور الهامة التي تحافظ على المواد سليمة و صالحة للاستخدام و لمنع التلف من ناحية و لتسهيل الوصول إلى هذه المواد عند طلبها و الرغبة في صرفها أو جردها من ناحية أخرى.

كما أن الالتزام بمبادئ التخزين المتعارف عليها للأصناف التي لها فترة صلاحية يؤدي إلى تجنب انتهاء فترة الصلاحية لتلك البنود و الذي قد يحدث نتيجة عدم الالتزام بتلك المبادئ و اللامبالاة في تطبيقها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أنواع المخازن : (Kinds of Stores) :

للمخازن أنواع كثيرة و بالتالي تتنوع الأصناف التي سيتم تخزينها في هذه المخازن، لذا يجب أن تحدد مواصفات لتلك المخازن لتناسب الأصناف المخزنة و من أهم أنواع المخازن ما يلي:

١- ساحات التخزين المفتوحة(الأحواش):

و هي عبارة عن مساحات مكشوفة و تكون محاطة بسور كما قد يوضع لها أسقف معدنية مرتفعة أو قد تترك بدون سقوف و لا تتناسب تلك المخازن مع الأصناف الفندقية.

٢- المخازن أو المستودعات العادية :

و هي عبارة عن مستودعات كبيرة أو صغيرة طبقاً لحجم الأصناف المخزنة و قد تتجهز ببعض الرفوف الكبيرة لوضع الأجهزة و المعدات عليها أو تترك بعض أماكنها بدون رفوف حيث توضع المواد المخزنة و السلع على طبليات على الأرض مباشرة أو تكدس فوق بعضها في حاويات أو صناديق كبيرة أو متوسطه. و هذا النوع من المخازن لا يناسب التخزين الفندقي الخاص بقسم المطبخ و لكن يناسب مخازن الصيانة و مخازن أدوات و معدات المطبخ فقط. كالصيني و الفضيات والزجاجيات.

٣- المخازن المكيفة :

وهي التي تحتاج أن لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٢٠ - ٢٥ درجة مئوية و هذه المخازن تجهز بأجهزة تكييف و أجهزة تثبيت درجة الحرارة (ترموستات) التي تحافظ على درجة الحرارة في الحدود المطلوبة.

و تصلح تلك المخازن للتخزين الفندقي نظرا للتجهيزات التي تناسب الأصناف الفندقية المخزنة.

٤- أماكن التخزين المبردة لأقل من ٨ درجات مئوية (ثلاجات):

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

عبارة عن ثلاجات كبيرة و متوسطه تستخدم لتخزين بعض أصناف اللحوم مثل: الدواجن و الأسماك المبردة و لا يزيد مدة تبريدها عن أربعة و عشرين ساعة (٢٤ ساعة) للاستخدام الفوري و هي خاصة بالأصناف الطازجة و في حالة عدم الاستخدام يتم حفظها بالتجميد.

و كذلك يفيد هذا النوع من المخازن في تخزين الأجبان و الفواكه و الخضروات، و يستخدم العاملون في هذه المخازن ملابس ثقيلة لتحميهم من شدة البرد أثناء تواجدهم داخل تلك المخازن و تجهز بأجهزة لقياس درجة الحرارة و أجهزة إنذار و كذلك بأرفف مناسبة لطبيعة المواد المخزنة و خطاطيف و أجهزة تعليق مناسبة.

و هناك تقسيم آخر للمخازن خاص بالفنادق و هي كالآتي:

- مخازن الأغذية و المشروبات.
- مخازن الصيني و الفضيات و الزجاجيات.
- مخازن الصيانة.
- مخازن الأدوات المكتبية.
- مخازن الإشراف الداخلي.
- مخازن القمامة.
- مخازن المستندات.

دوافع و أهداف وجود المخزون بالفندق:

على الرغم من تفاوت الأهمية النسبية لأسباب الاحتفاظ بالمخزون من منشأة لأخرى و من فندق لآخر ومن صنف لآخر، فإنه يمكننا تحدد أهداف و دوافع وجود المخزون **كالآتي:**

١- **التأمين و الحماية ضد المخاطر**. (Protection Against Risk) :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يقصد به رغبة الفندق في الاحتياط للظروف غير المتوقعة أو تلك التي لم تؤخذ في الحسبان عند إعداد الخطط الإنتاجية كالأسباب التالية:

- .احتمالات زيادة الطلب الفعلي على بعض الأصناف من حجم الطلب المتوقع عليها.
- احتمالات طول فترة التوريد عن المتوسطات المتوقعة لها مما يؤدى إلى تأخير وصول الأصناف المطلوبة عن المواعيد المحددة لها.
- توقف بعض أو كل خطوط الإنتاج لدى المنشآت الموردة و غيرها من الأسباب التي تؤدى إلى عدم الوفاء بمواعيد التوريد المتفق عليها.
- احتمالات زيادة نسبة الإشغال عن المتوقع أو الموضوع في الحسبان.

٢- **الاستقرار و الاستمرار** (Stability & Continuity) :

و تظهر هذه المجموعة من الأسباب بوضوح أكثر في المنشآت الصناعية عنها في المنشآت التجارية و الخدمية (كالفندق)

و يكون اتجاه الفندق الأساسي للمحافظة على الاستقرار و الاستمرار هو تحسين مستوى الخدمات المقدمة و المحافظة على الجودة المطلوبة، و المطبخ يلعب أحد الأدوار الأساسية في مجمل تلك الخدمات.

٣- **تحقيق وفورات اقتصادية** (Economic Benefits)

و هو ما يرغب به الفندق في تحقيق بعض المنافع الاقتصادية، سواء في شكل أرباح أو في صورة تخفيض للتكاليف و الأضرار المرتبطة بالمخزون

و لتحقيق تلك الوفورات يحاول الفندق الإستفادة من الآتي:

- الاستفادة من الخصومات.
- الإستفاده من تقلبات الأسعار كشراء بالمضاربة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- الاستفادة من الوفورات الناتجة من تحسن مستوى الجودة و من أمثلة الأصناف التي يؤدى التخزين إلى تحسين مستوى جودتها كالأجبان و المخللات.

مبدأ ما يستلم أولا يصرف أولا :(First in – First out)

هذا المبدأ يطبق في مجال الفنادق لصرف الأصناف و معناه أن الأصناف المخزنة أولاً تصرف أولاً أي التي لها السبق في الاستلام و لكن هناك استثناء وحيد إذا كان الصنف المستلم أخيرا فترة صلاحيته أقل من المستلم أولاً أي تنتهي فترة صلاحيته أولاً.

و بالتالي فإن عملية ترتيب الصنف على الأرفف أو مكان التخزين تأخذ شكلاً معيناً بحيث توضع الأصناف المستلمة أولا في المقدمة و الأصناف المستلمة حديثا في الخلف حتى يتسنى الصرف من المستلمة سابقاً أولاً .

ملحوظة هامة : مع التقدم العلمي في مجال التخزين و استخدام برامج حاسب آلي متقدمة تتمشى مع الأعداد الهائلة للأصناف الفندقية فيستطيع النظام أن يحدد المكان و الموقع الذي يجب أن يوضع به الصنف المستلم و تأخذ كود رقمي معين على الحاسب .

و عند الرغبة في الصرف يقوم نظام الحاسب بتحدد المكان الذي تنصرف منه الكمية المطلوبة بناءا على مبدأ ما استلم أولاً يصرف أولاً و يقوم النظام بطباعة رقم المكان على إذن الصرف مباشرة. و من مميزات هذا المبدأ أنه يمنع حصول حالات انتهاء الصلاحية التي قد تحصل إذا كان الصرف يتم من الأصناف الجديدة الاستلام مع ترك الأصناف المستلمة سابقا على الرفوف و هذا المبدأ يطبق على معظم أصناف المطبخ لأن لها تواريخ صلاحية محددة.

معايير الجودة للأغذية (Quality Standard) :

المواد الخام ذات الجودة العالية عادة ما يكون عدد الأجزاء الناتجة عنها (Portions) كبير بالمقارنة بالمواد ذات الجودة المنخفضة هذا هو المنطق الشائع للجودة و لكن هناك معايير أكثر دقة و منها:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

العمر: (Age)

على سبيل المثال نجد أن الديك الرومي (Turkey) ذو الأعمار الكبيرة ترتفع به نسبة العظام و يكون لحمه منخفض الطراوة و يتميز بالخشونة و هذا يؤدي إلى انخفاض عدد الأجزاء التي يمكن الحصول عليها منه و ذلك بالمقارنة بالرومي ذي الأعمار الصغيرة و الذي يتميز بامتلاء الجسم باللحم ذي الطراوة .

الحجم: (Volume)

على سبيل المثال يفضل الدجاج ذا الحجم ١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جرام للوحدة.

العدد: (Number)

وكمثال الجمبري (shrimps) فيمكن الحكم على نوعه و جودته بالعدد بالكيلو. فوق ١٢ حبة بالكيلو يكون من النوع الجامبو (Jumbo) و من ١٢ إلى ١٨ يكون من الحجم الكبير (Large) و من ١٨- ٢٥ حبة بالكيلو من الحجم المتوسط (Medium) و من فوق ٢٥ إلى ٣٥ حبة بالكيلو يكون من النوع الصغير (Small) فوق ٣٥ حبة بالكيلو يكون من النوع الصغير جدا (Baby).

بطاقات اللحوم (Meat Tag) :

و هي طريقة متبعة لضمان عملية متابعة هذا الصنف خاصة نظرا لارتفاع قيمته المادية و لضمان تسهيل عملية الرقابة عليه.

و تطبق هذه البطاقات ليس فقط على أنواع اللحوم بل أيضا على جميع أنواع الأسماك و الدواجن و يتم لصقها على الأصناف المستلمة و كتابة بياناتها في مستندات الاستلام لضمان سهولة الجرد عند اللزوم.

مميزات استخدام تلك البطاقات:

- تسهل عملية الصرف لأن اللحوم لا يعاد وزنها عند خروجها من المخازن.
- تجبر موظف الاستلام على وزن كل قطعة على حدة كما هو مطلوب في هذا النظام كي يتمكن من كتابة بطاقات اللحوم الخاصة بكل قطعة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يسهل على المراقب العام عملية مراقبة حركة دخولها و خروجها لحصر أية كمية خرجت بدون سند رسمي.
- تسهل عملية الجرد بمجرد جمع جميع الكروت الموجودة لدى مكتب مراقب التكلفة و بالتالي يمكن التعرف على الكميات المفروض وجودها فعلاً في المخازن.
- تسهيل عملية حساب تكلفة اللحوم المستهلكة.
- تاريخ الشراء المكتوب على البطاقات يسهل تنظيم الصرف و تطبيق قاعدة الوارد أولا يصرف أولاً.
- يمكن بسهولة تتعرف على مصدر قطعة اللحم و ذلك بقراءة اسم المورد على الكارت.
- هذا النظام يُحمل فاقد انكماش اللحوم على مستهلك الصنف و ليس على المخازن و بذلك لا يُحمل هذا الفاقد على المخازن ليظهر في صورة عجز عليه.

بيانات بطاقات اللحوم:

تتكون بطاقات اللحوم من جزأين متطابقين يفصل بينهما خط مضغوط منقط لسهولة فصلها أحدهما يلصق على الصنف و الآخر لدى مراقب الأغذية و المشروبات (Food & Beverage Controller) لمتابعة عملية الجرد و المراقبة عند اللزوم. **و بيانات البطاقة كالآتي:**

- رقم البطاقة لتسهيل عملية المتابعة.
- اسم القطعة و نوعها. (مثال فخذ بتلو أو فليتو كندوز).
- عدد الوحدات التي يتضمنها الوزن(لكل قطعة لحم بطاقة) و يستثنى من هذه القاعدة الطيور الصغيرة التي تجمع كل عشرة وحدات في بطاقة واحدة.
- الوزن الإجمالي للبطاقة أية للقطعة.
- سعر الكيلو للقطعة.
- السعر الإجمالي للقطعة.
- اسم المورد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تاريخ الاستلام.

الدورة المستندية لبطاقات اللحوم:

١. بعد وزن كل قطعة يقوم موظف الاستلام بكتابة هذه البطاقات.
٢. يفصل الجزء الأعلى من البطاقة و يعلق على كل قطعة لحم ثم يحتفظ موظف الاستلام بالكعوب لتكون أساس المحاسبة على ثمن البضاعة المستلمة ثم يرسلها إلى مكتب المراقب.
٣. يقدم للموظف فاتورة بيضاء لتطبيق سياسة الاستلام العشوائي ليقوم بتحريرها بالكميات المستلمة.
٤. يقوم مكتب المراقب العام بمراجعة البطاقات مع فاتورة المورد.
٥. تدون المعلومات الموجودة في بطاقات اللحوم حسب ترتيبها المسلسل في نموذج حركة بطاقات اللحوم.
٦. عند الصرف تنزع بطاقات اللحوم من القطعة المنصرفة و ترفق بإذن الصرف.
٧. تطابق بطاقات اللحوم الموجودة في مكتب المراقب (الجزء الأسفل) مع الجزء الأعلى الذي يأتي مع إذن الصرف ثم يلغى الجزأين.
٨. يدون تاريخ خروج البطاقات في نموذج حركة بطاقات اللحم و بذلك فإنه بإلقاء نظرة سريعة على هذا النموذج الأخير يستطيع المراقب تتعرف على اللحوم الموجودة بالثلاجات أولاً ثم متابعة مبدأ (المستلم أولاً يصرف أولاً) حتى يتلافى أية خسارة أو تلف.

نموذج بطاقة اللحوم

بطاقة لحوم (.....)
الصنف : .....
المورد : .....
تاريخ ورودها : .....
الوزن : .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المنصرف : .....

بطاقة لحوم (.....)

الصنف : .....

المورد : .....

تاريخ ورودها : .....

الوزن : .....

المنصرف : .....

نموذج لحركة بطاقات اللحوم

فندق / .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

حركة اللحوم					
تاريخ الاستلام	الرقم المسلسل لكارت اللحم	اسم الصنف	الكمية	السعر	تاريخ الصرف

اشتراطات السلامة :

الصفات الحسية :

هناك بعض الصفات التي توضح الحالة التي تكون عليها الأصناف الغذائية، و يمكن التعرف عليها من خلال العملية الإدراكية حتى يجمع عنها المستلم معلومات بأي عضو من أعضاء الحس (العين ،أواليد ،أوالأنف، أوالأذن ،أو اللسان) و يقوم بتفسيرها، مكوناً اثر نفسي عنها، و نوضح فيما يلي موجزاً لهذه الصفات.

❖ المظهر العام:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يسترعي المظهر العام للصنف انتباه الشخص العادي، و حتى الخبير المستلم له في المنظمة الفندقية، وبالتالي تكوين حكماً سريعا على الصنف،فمثلاً ثمرات البطاطس، عندما تكون استدارتها مستوية و ليس بها غوائر، فإنها تعطي صورة عن مدى جودتها، و عن اقتصاديتها، بمعنى عدم وجود فاقد كثير فيها و بنفس المنطق مع حبات الطماطم.

و هناك أيضاَ الخلو من الخدش بسبب عمليات الجمع و النقل و التعبئة، مما يتسبب في قلة مستوى جودتها، واحتمالات السرعة في تسرب الفساد إليها و إلى منتجاتها بسبب تسرب البكتريا و الملوثات إلى خدوشها.

❖ اللون:

يعرف اللون بأنه هو الإحساس الناتج من تنبيه العصب البصري للعين بواسطة الضوء، و من هذا التعريف يتضح أن اللون إحساس ناشئ من الضوء الساقط على الجسم و ليس من الجسم نفسه و في غياب الجسم أو الضوء أو العين لا يوجد شيء يسمى لونا.

و ترجع أهمية تحدد اللون إلى :

- تحدد درجة نضج ثمار الفواكه و الخضروات مثل الموالح و الطماطم.
- وسيلة من وسائل التدريج و الفرز للمواد الغذائية مثل الزيتون.
- وسيلة من وسائل الحكم على جودة المنتج فتغير لون خياشيم الأسماك و كذا لون اللحم الطازج دليل على الفساد.
- تغير اللون يؤخذ كمؤشر لحدوث تغيرات أخرى فتغير لون الفراولة يصاحبه تغير في قوامها.

❖ الشكل و الحجم

ترجع أهمية الشكل و الحجم للنقاط التالية:

- يعتبر الشكل و الحجم أحد الصفات الظاهرية للحكم على جودة الثمار كما في حالة البرتقال،والموز،والبطيخ.
- يعتبر الشكل و الحجم أحد الطرق المستخدمة لتدرج الثمار في العمليات التصنيعية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- يعتبر الشكل و الحجم أحد الطرق لتجانس و تماثل الناتج و أيضا لتحقيق رغبة المستهلك في الحجم الذي يفضله و بسعر مناسب.
- أحد الوسائل لنجاح العملية التصنيعية فمثلاً عملية التقطيع و التقشير أو عمليات الخلط يلعب فيها الحجم و الشكل دورا هاما.
- أحد الطرق غير المباشرة للحكم على خواص الجودة فمثلاً البسلة صغيرة الحجم أقل نضجاً و أكثر تقبلاً عن غيرها و البرتقال الكبير الحجم أكثر نضجاً من الصغير و هكذا.

❖ القوام:

يرتبط قوام الأغذية بحاسة الشعور تماماً كما يرتبط المظهر الخارجي بحاسة النظر.و لتحدد قابلية الغذاء بواسطة المستهلك على أساس القوام يأتي ذلك عن طريق حاسة الشعور أما بالإصبع أو الفم.

ويمكن تقسيم الإحساس بالقوام إلى:

- الشعور بالإصبع (Finger Feel) و يشمل .

أ- التماسك: و مثال على ذلك اختيار المستهلك لثمار التفاح عند الشراء، فيضغط عليها بالأصبع _ و ذلك يقدر عن طريق تقدير الضغط.

ب- الطراوة: كما هو متبع عند اختيار الخوخ و يقدر عن طريق قياس الضغط.

ت- العصيرية و هذه تعبر عن سهولة خروج العصير من الغذاء و يقدر عن طريق الاختراق.

- الشعور بالفم (Mouth Feel) ويشمل

أ- المضغ أو اللدانة: و يعبر عن مقاومة الغذاء لعملية الضغط و التجزئة بفعل الأسنان.

ب- الألياف: يعبر عن وجود بقايا من الغذاء غير قابلة للمضغ في الفم أو مقاومة الغذاء للمضغ و القطع بواسطة الأسنان أو بمعنى آخر الإحساس بوجود بقايا طعام غير صالح للأكل بالفم بعد المضغ.

ت- التحبب أو الخشونة: و هو الإحساس بوجود أجسام صغيرة و غريبة كالرمل و الحصى أو الخلايا الحجرية.

ث- النشوية: و هي الإحساس بأن الغذاء يغطى جميع أجزاء الفم مثل الأغذية النشوية.

ج- التلصيق: و هو الإحساس الذي ينشأ عند مضغ الغذاء الذي يحتوي على مواد لاصقة أو لزجه.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ح- التزييت : و هو الإحساس في الفم الناتج من تناول غذاء يحتوي على مواد زيتية أو دهنية.

❖ **النكهة**

النكهة هي الإحساس الناتج من تناول الغذاء ،والتقييم أولاً يتم عن طريق كل من التذاق و الرائحة باستخدام اللسان و الأنف أي أن نكهة الغذاء تشمل كل من الطعم و الرائحة و ترجع أساسا إلى المواد التي تتواجد طبيعياً في الغذاء أو تلك التي تضاف إلى الغذاء لإكسابه الطعم و الرائحة.

هذا و توجد أربعة من الطعوم الأساسية يمكن تحددها بالطعم الحلو و الملحي و الحامضى و المر فالإحساس بالطعم الحلو يوجد على طرف اللسان و الطعم الملحي على أجناب المنطقة الأمامية من اللسان و الطعم الحامضى على أجناب المنطقة الخلفية من اللسان أما الطعم المر في مؤخرة اللسان.

أما المركبات المسؤولة عن الرائحة فهي مركبات عضوية متطايرة و عند قيام الشخص المحكم بشم أي ناتج غذائي فإن مركبات الرائحة المتطايرة لهذا الناتج تدخل مع الهواء الداخل خلال عملية الشهيق المعتادة خلال التنفس و يمر الهواء المحمل بالرائحة في الطريق، المعتاد له خلال التجويف الأنفي الذي يوجد فيه مستقبلات الرائحة في الجزء الأعلى من الأنف أما عند تناول هذا المنتج فإنه خلال عملية المضغ تتطاير المركبات المسؤولة عن الرائحة و تمر خلال القناة الموصلة ما بين الفم و الأنف. هذا و هناك أقسام عديدة للروائح منها الرائحة العطرية،والمحترقة،والكبريتية،والأثيرية،الحلوة والمزنخة،والزيتية،والمعدنية و البهارية.

❖ **اللزوجة:**

تفصح اللزوجة عن درجة تماسك المادة ببعضها ، حيث لا يتغير شكلها بسهولة. و اللزوجة من الصفات الهامة في بعض الأصناف مثل صلصة الطماطم و عصائر الفاكهة، و المحاليل السكرية التي يعتمد عليها المطبخ في صنع الحلويات، و بعض أنواع المايونيز و الجلي. و هناك مقاييس لتحدد درجة اللزوجة ، إلا أن خبراء الاستلام يعتمدون على خبرتهم في هذا المجال.

بالإضافة إلى الخواص العضوية الحسية السابق الإشارة إليها هناك العديد من الاختبارات التي يجب إجراؤها عند الاستلام و من ضمن الاختبارات:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أ- اختبارات كيميائية مثل تقدير نسب كل من الدهن، والبروتين، والألياف، والرماد، والرطوبة و غيرها من المكونات الصغيرة مثل المعادن بأنواعها المختلفة، أثار المبيدات، الإشعاعات.

ب- اختبارات بكتروبلوجية لتحدد محتوى المواد الغذائية المختلفة من الأحياء الدقيقة خصوصاً المرضية منها.

ت- اختبارات خاصة للكشف عن وجود المواد الملونة،والمواد الحافظة، ومضادات الأكسدة و غيرها.

طرق صرف الأصناف (Issuing Items)

هناك عدة طرق لعملية الصرف من مخازن الفندق و تعتمد كل طريقة على طبيعة الصنف و توقيت الصرف و الكمية المطلوبة و سوف نناقش الآن بعض الطرق التي تتمشى مع طبيعة الأصناف الفندقية و سياسة الفنادق و منها :

١- الصرف إلى المخازن الفرعية :

و يتم ذلك حسب جدول معد لذلك و يكون الصرف يوماً بعد يوم و يمكن أن يزيد أو يقل عدد أيام الصرف الأسبوعية تبعاً لزيادة أو نقص معدل الإنتاج من قبل قسم المطبخ و كذلك يعتمد على مساحة المخازن الفرعية ، **و من ميزات تلك الطريقة:**

- أنها تمنع تراكم كميات كبيرة من الأصناف داخل المطبخ.
- تمنع نفاذ الكميات إذا تأخر أو أهمل القسم في طلب كميات جديدة من الأصناف في الوقت المطلوب نتيجة لمراقبة المخازن حركة الصرف و تحدد الوقت المناسب لإعادة طلب الأصناف من الموردين.
- تسمح تلك الطريقة للعاملين بالمطبخ لتكريس أوقاتهم للعمل و الإنتاج.

٢- الصرف مباشرة إلى المطبخ :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و يتم بناء على طلب صرف المطبخ للأصناف للاستهلاك اليومي.

٣- الصرف حسب جدول الإنتاج:

و يتم إعداد هذا الجدول أسبوعيا عن طريق رئيس الطهاة و يعتمد بذلك على إحصاءات النزلاء و الحجوزات المستقبلية التي ترد له من قسم المكاتب الأمامية.

و يقوم قسم المخازن بتجهيز الأصناف المطلوبة يوميا دون انتظار طلبها من قسم المطبخ و بالتالي تجهيز مستندات الصرف و إرسالها مع الطلبية للتوقيع عليها بالاستلام.

ومن مميزات تلك الطريقة:

- توفير الوقت و الجهد لإعداد طلب صرف أسبوعي و ليس يومي.
- يمكن لقسم المخازن بناء إحصاءات دقيقة أسبوعيا لمعدلات الصرف للأصناف.

٤- الصرف اليومي:

و هو الصرف الروتيني الذي يتم بأغلب الفنادق و به يقوم رئيس الطهاة بتحدد طلبات الصرف يوميا.

٥- الصرف الشفهي:

و يكون ذلك فقط في الحالات الطارئة التي لا يجوز معها تأخير صرف الصنف لأن ذلك سيؤثر على سير العمل لدى المطبخ و في هذه الحالة يقوم المخزن بإرسال الصنف المطلوب مباشرة دون انتظار الحصول على طلب رسمي أو إذن صرف ،و من أمثلة ذلك نقص أي صنف فجأة لدى المطبخ و يكون لا غنى عنه في عملية الإنتاج اليومية كالزيت أو الزبدة أو البيض.،

و هنا تتم موافقة شفهية على الصرف بناء على مكالمة تليفونية بين رئيس الطهاة و مدير المخازن و يتم استيفاء الأوراق لاحقا.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦- الصرف بعد أوقات العمل الرسمي :

و ذلك في الحالات الطارئة و نظراً للحاجة الماسة لتلك الأصناف و لمواجهة الوضع الراهن يتم الصرف بعد إجراء مكالمة تليفونية سريعة مع مدير المخازن لأخذ الموافقة على ذلك.



(نموذج يوضح كيفية نقل الأصناف للمخازن)

العلاقة بين إدارة المواد (Materials Management) **و التحكم التكلفي** (Cost Control)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ذلك المسمى الجديد علينا و هو إدارة المواد يمثل الجهاز المسؤول عن تحدد و توفير الاحتياجات من المواد و تخزينها و التصرف فيها و الرقابة عليها بشكل يتفق مع الأهداف العامة للمنشأة.

و في المجال الفندقي يسمى هذا القسم التحكم التكلفي. و بالتالي فإن إدارة المواد و التحكم التكلفي وجهان لعملة واحدة.

التصنيف على أساس الغرض من المخزون (Purpose of Inventory):

في تصنيف المخزون على أساس الغرض من الاحتفاظ به يمكننا التمييز بين نوعين هما:

أ- **المخزون التشغيلي:** (Operating Inventory) :

يتضح من التسمية أن هذا النوع من المخزون يشمل الأصناف الضرورية الكافية لتشغيل النظام الإنتاجي و الأصناف التي تتولد منه، و تلك التي تنتج عنه في ظل الظروف العادية للتشغيل، أو يحتوي هذا النوع من المخزون على كافة الأصناف المشار إليها في تصنيف المخزون حسب النوع، غير أن الفكرة الأساسية هنا هي أن الكميات التي يحتفظ بها الفندق من هذه الأصناف يتم تحددها في ضوء المتوسطات العامة لكل من حجم الطلب و فترة التوريد، و أن الكميات المتاحة من هذا المخزون تتغير بمرور الزمن نتيجة عمليات السحب و الإضافة التي تتم خلال كل دورة من دورات الشراء و هو الأمر الذي يدفع بعض الكتاب إلى تسمية هذا النوع من المخزون باسم

المخزون الدوري أو الحركي.(Periodical Or Movable Inventory):

ب- **مخزون الأمان** : (Safety Stock)

يقصد به الكميات الإضافية التي يحتفظ بها الفندق من بعض أو كل أصناف المخزون المشار إليها سابقاً ليس بهدف التشغيل و إنما بهدف مواجهة الظروف غير العادية التي قد تواجه الفندق. و كما هو واضح من التسمية فإن هذا النوع من المخزون يستخدم كوسيلة لتأمين الفندق ضد حالات زيادة الطلب أو

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

زيادة معدلات الاستخدام عن المتوسطات العامة أو طول فترة التوريد عما كان متوقعاً من الناحية الأخرى.

و بمقارنة مخزون الأمان بالمخزون التشغيلي يتضح أن أولاً يتميز بالثبات النسبي في حين يتصف الثاني بالحركة و التغير المستمر، كما أن كمية مخزون الأمان عادة ما تمثل جزءاً محدوداً إذا ما قورنت بكمية المخزون التشغيلي.

مستندات الجرد:

١- **بطاقات الصنف** (Bin Tag):

و تفيد في إظهار الكمية و الرصيد المتبقي من الصنف في تاريخ معين (تاريخ الجرد) مستندياً و مقارنتها بالرصيد الفعلي الموجود.

٢- **أذان صرف مواد** (Stores Issue):

و هو مستند معتمد بموجبه لا يخرج أي صنف من المخازن.، و يفيد في المراجعة و المطابقة مع بطاقة الصنف بأن نفس الكمية و الرصيد المنصرف من الصنف موحد.

٣- **نموذج رد مواد للمخازن** (Stores Credit Form)

و في حالة رد مواد أو أصناف مرة أخرى للمخزن بعد صرفها يجب أن تسجل في هذا الإذن و بالتالي يتم خصمها من الكمية أو الرصيد المسجل على إذن الصرف، أما في حالة الرد لتلف الصنف فيجب أن يسجل في نموذج آخر و هو نموذج إعدام الصنف.

٤- **بطاقات الجرد**: (Inventory Cards)

و هي بطاقات يتم تعبئتها أثناء الجرد الفعلي للمخازن بواسطة مندوب الجرد و يوقع عليها مسؤول المخازن بالصحة والدقة و يسجل بها تاريخ الجرد ،ومكان الجرد ، ورمز الصنف أو رقمه وتصفه، الكمية و الرصيد الفعلي وقت الجرد و فرق الرصيد الفعلي عن بطاقات الصنف إن وجد.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

فندق / .....

كشف جرد

مخزن : ..... التاريخ : .....

الرقم الكودي	الصنف	الوزن	الجرد الدفتري	الجرد			سعر الوحدة	القيمة الإجمالية
				فعلي	عجز	زيادة		
توقيع أمين المخزن		توقيع المراقب		توقيع المراقب العام			توقيع المدير المالي و الإداري	
.....		.....		.....			.....	

نموذج يوضح نموذج كشف العجز و الزيادة للجرد الفعلي للمخازن

الحد الأدنى للمخزون (Minimum Inventory Level):

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

هو الحد الأدنى من رصيد أو كمية أي صنف و يسمى هذا الحد أيضا بمخزون الأمان أو احتياطي الطوارئ (Safety Stock)

نقطة إعادة الطلب (Reorder Level Point)

و يقصد بها كمية أو رصيد المخزون الذي إذا تم الوصول إليه وجب إصدار أمر شراء جديد لاستعاضة هذا الصنف ، و تتحدد كمية إعادة الطلب على أساس الوقت اللازم للتوريد ما بين إصدار أمر الشراء و تسليم الأصناف للمخازن، ومع تقدم عمليات الجرد و استخدام الحاسب الآلي و بتحدد الرصيد أو الكمية التي يكون عنده حد الأمان وفى حالة نقص هذا الحد يقوم النظام الآلي بإعطاء إشارة تحذير بذلك بظهور لون الصنف باللون الأحمر مما يعنى ضرورة طلبه مرة أخرى.

و بدراسة مكونات مستوى إعادة الطلب يتبين أن كمية أو حجم هذا المستوى يتوقف على أربعة عوامل رئيسة هي :

- ✓ كمية معدل السحب أو الاستخدام خلال فترة زمنية محددة (يوم ،أوأسبوع)
- ✓ طول الفترة المنقضية بين إصدار أمر الشراء و تسلم المواد المطلوبة.
- ✓ درجة الثبات و الاستقرار في كل من معدل الاستخدام و فترة التوريد.
- ✓ درجة أو مستوى المخاطرة المقبول من جانب الإدارة لنفاذ المخزون.

الهيكل التنظيمي لإدارة المخازن بالفنادق :

أهم العوامل أو المتغيرات التي تؤثر في اختيار الهيكل التنظيمي الملائم للجهاز المسؤول عن وظيفة التخزين بالفنادق و التي يمكن إنجازها فيما يلي :

- حجم الفندق و إمكاناته و عدد إداراته الداخلية.
- طبيعة و نوعية النشأط الفندقي.
- مركزية القرار و الأداء و سلطات التنفيذ.
- نوع و عدد الأصناف المخزنة و خواصها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- فلسفة الإدارة العليا و إستراتيجيات الفندق (سياسة التخصص، أو سياسة التكامل و الدمج)

العلاقة بين وظيفة التخزين و الوظائف الأخرى

العلاقة بين وظيفة التخزين و الشراء:

تمثل العلاقة بين التخزين والشراء علاقة ارتباط و تكامل حيث يتأثر أداء العمل في كل منهما بمستوى أداء الآخر.. وفي كثير من المنشآت يتم دمج الوظيفتين معاً في جهاز واحد تحت مسميات مختلفة منها إدارة المواد و إدارة الإمداد و التموين و إدارة المشتريات و المخازن و غيرها من المسميات. و يقوم جهاز التخزين بإبلاغ الجهة المسؤولة عن أعمال الشراء بالأرصدة الموجودة من كل صنف و مستويات التخزين الخاصة به حتى لا تتعرض المنشأة للأضرار الناتجة عن نفاذ المخزون من صنف أو أكثر.

كما أن جهاز التخزين هو الذي يتولى استلام و فحص الأصناف التي قام بها جهاز الشراء بالتعاقد عليها من قبل. و على الجانب الآخر يقوم جهاز الشراء بإخطار جهاز التخزين بالصفقات التي تم التعاقد عليها و مواصفاتها و شروط تسليمها و مواعيد وصولها حتى يستطيع جهاز التخزين اتخاذ الإجراءات اللازمة لاستلام و تخزين هذه الأصناف.

العلاقة بين وظيفة التخزين و المطبخ:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تأخذ العلاقة شكل التعاون و التنسيق حيث يقوم جهاز التخزين بتزويد المطبخ بالمواد و الأصناف و المستلزمات الأساسية لسير عمليات الإنتاج و انتظامها و ذلك في ضوء المستويات التي تتفق و احتياجات خطة الإنتاج. و على الجانب الآخر يقوم قسم المطبخ بتزويد جهاز التخزين بأية تعديلات في خطط الإنتاج و إضافة أصناف جديدة حتى يتسنى له اتخاذ ما يلزم من إجراءات لمواجهة هذه التعديلات.

العلاقة بين وظيفة التخزين و الحسابات:

تتمثل العلاقة بين القسمين في التنسيق و التعاون في مجال عمليات القيد و التسجيل و متابعة حركة الأصناف المخزونة، و خاصة فيما يتعلق بمستندات الاستلام و الصرف و تحدد أرصدة المخزون و غيرها من البيانات و المستندات التي تفيد في تسهيل صرف مستحقات الموردين من ناحية و إعداد الحسابات الختامية بما فيها حسابات المخزون من الأصناف المختلفة من الناحية الأخرى.

العلاقة بين وظيفة التخزين و الأقسام الأخرى:

تتمثل العلاقة في التعاون بين الأقسام و قسم المشتريات في صرف متطلبات كل قسم من الأصناف المطلوبة طبقا للإجراءات النظامية و المستندات المعمول بها، وكذلك في التنسيق مع قسم المشتريات في شراء و توريد الأصناف الجديدة التي يطلبها كل قسم.

الاعتبارات الواجب مراعاتها في اختيار أماكن التخزين:

- القرب قدر الإمكان من الوحدات الإنتاجية .
- توفر المرافق و الخدمات اللازمة لأداء الأعمال المخزنية.
- مراعاة القوانين و النظم الحاكمة لمواقع المخازن.
- حركة المواد و الأصناف و تكرار الطلب عليها.
- القيمة المادية للأصناف المخزونة.

التوصيات الوقائية لمتطلبات الأمن و السلامة في المخازن:

- عقد دورات تدريبية لموظفي المخازن حول مكافحة الحرائق و كيفية الوقاية منها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- وضع لافتات واضحة داخل المخازن بمنع التدخين.
- الاحتفاظ بكميات مناسبة من الرمال الجافة توزع على بعض المواقع داخل المخازن.
- الكشف الدوري المنتظم على طفايات الحريق للتأكد من سلامتها و المحافظة عليها جاهزة للاستخدام الفوري.
- ترك مساحات خالة في مداخل و طرقات المخازن لسهولة الحركة.
- توفير ممرات كافية داخل المخزن و تلافى نقاط الاختناق لمسارات المناولة و المواد نفسها.
- توفير و تشغيل أجهزة التهوية بصورة سليمة ،و أجهزة التكييف في المخازن المبردة.
- ضرورة نظافة أرضيات المخازن و الممرات .
- التأكد من سلامة شبكات المياه و الصرف الصحي بصورة مستمرة.
- ضرورة تدريب العاملين بالمخازن على الطرق المأمونة لمناولة المواد يدوياً أو آلياً.
- التأكد من سلامة المعدات المستخدمة في المناولة يدوياً و آلياً.

(نموذج بطاقة صنف)

اسم الصنف	رقم الصنف	الوحدة	تصف الصنف

م	رقم المستند	التاريخ	الكمية الأساسية	الوارد	المنصرف	الجهة المنصرف لها	الرصيد المتبقي
١							
٢							
٣							

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤							
٥							
٦	فندق: ..... مستودع : ..... الجهة المرجعة:						
٧	الرقم المتسلسل : ..... التاريخ : ..... توقيع المختص :						



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسباب الإرجاع (ضع علامة √ أمام الاختيار الصحيح)							
	عدم الاستخدام		فائض		التلف		انتهاء الصلاحية
م	رقم الصنف	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	توصيات لجنة فحص الرجيع		
					الإصلاح	البيع	الإعدام	ملحوظات
	المسؤول في الجهة المرجعة		المستلم		مدير المخازن		لجنة فحص الرجيع
الاسم							
التوقيع							
التاريخ							

(مستند إرجاع صنف للمخازن)

أنواع المخزون :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

توجد العديد من التقسيمات التي تناولت أنواع المخزون في المجالات الصناعية و التجارية إلا أننا سوف نتناول هذا التقسيم بما يتناسب و الأنشطة الفندقية بصفة عامة و نهتم بمخازن الأغذية و المشروبات على وجه الخصوص.، كما نود أن ننوه إلى أن الأنواع المختلفة من الخامات الغذائية و التي يتم التعامل معها في مخازن المنشآت الفندقية تختلف عن أغلب الخامات الصناعية في كونها عرضة للفساد و التلف و أن لها فترة صلاحية محدودة.

ويمكن تقسيم أنواع المخزون في الفنادق إلى أربعة أنواع رئيسة هي :

١- مخزون الحجوم :

و هو مخزون ناتج من شراء كميات كبيرة بدلاً من شراء وحدات صغيرة في كل مرة و الهدف من هذا المخزون هو الحصول على وفورات الشراء التي تتحقق من شراء الكميات الكبيرة. أي أن هذا النوع من المخزون قد يسمح للمنشأة بالتمتع بالخصم الممنوح للكميات المشتراه فضلاً عن خفض تكاليف الشحن و النقل بالإضافة لخفض نفقات الأعمال المكتبية و الإدارية.

٢- مخزون التقلبات :

وهو مخزون متراكم في فترات انخفاض الطلب عن معدلات الإنتاج أو ندرة و موسمية تواجده لمواجهة الطلب عليه في فترات زيادة الطلب عليه. والهدف من هذا المخزون هو تحقيق مستوى غير متذبذب من الإنتاج.

٣- مخزون حد الأمان :

وهو احتياطي المخزون الذي يتم استخدامه في حالات تأخر التوريد أو زيادة معدل الاستخدام عن المتوسطات المتوقعة.

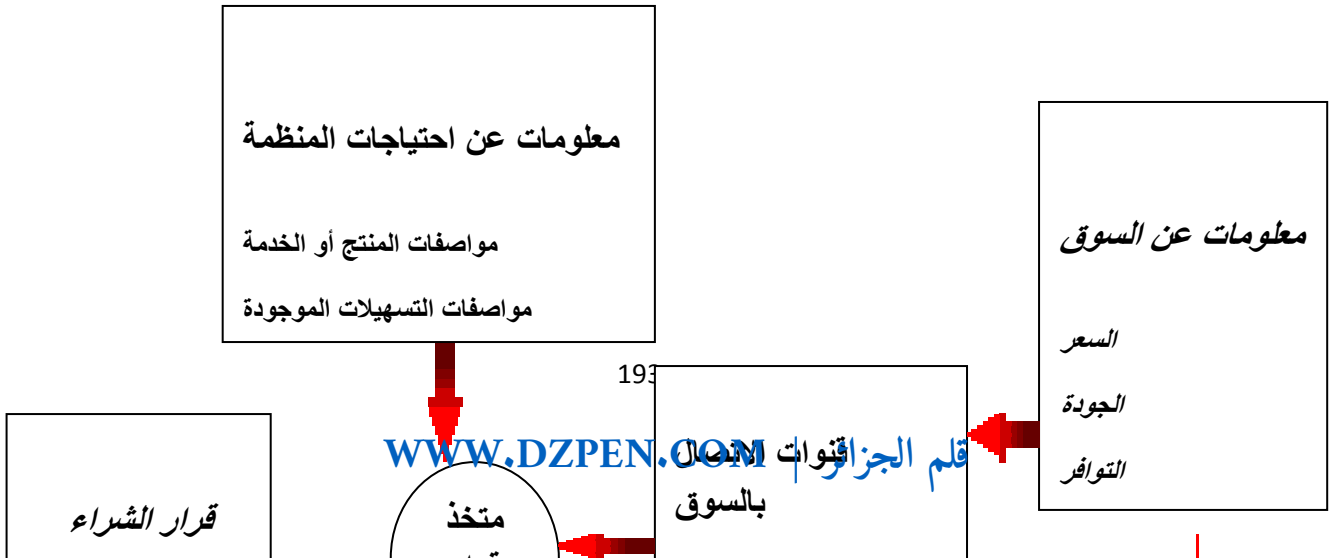
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و الهدف الأساسي لهذا المخزون هو الحفاظ على مستوى خدمة معين (Service Level) ، و تقليل احتمالات نفاذ المخزون و عدم انتظام العملية الإنتاجية ، و بالتالي التأثير على عملاء المنشأة الفندقية.

٤- مخزون التوقع

و هو المخزون من البضائع أو الخامات التي نحتاج إليها في مراحل الإنتاج ، و في أوقات أو مناسبات أو ظروف معينه نتوقع زيادة الطلب فيها على هذا المنتج . أي أن هذه الخامات تزداد احتمالات الطلب عليها في ظروف خاصة ينبغي إعداد الاحتياطي المناسب من المخزون لمواجهة الطلب في تلك الظروف. و الهدف الأساسي لهذا المخزون هو تحقيق الاستقرار في الإنتاج و تقليل احتمالات التعرض لنقص المخزون .





WWW.DZPEN.COM قلم الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مقومات نجاح عملية الاستلام:

تحتاج عملية الاستلام المخزنية في المنظمة الفندقية إلى عدة مقومات حتى يكتمل لها النجاح ، و تساهم في تحقيق أهداف الوظيفة المخزنية،و بالتالي أهداف المنظمة الفندقية ككل و هذه المقومات هي:

المواصفات الشخصية:

تتطلب عملية الاستلام فرداً على قدر من الذكاء، مع إمكانية السيطرة على المواقف التي يتعرض لها من قبل الموردين،مثل الغش أو التلاعب في الوزن،و لذلك لابد و أن يكون مسلحاً بالمعلومات الفنية الكافية لإتمام عمليات الاستلام،و أن يكون شخصية ذات استقلالية، و غير متردد،و متعاون مع الآخرين، وألا يجد حرجاً في طلب المعونة من الآخرين فيما لا يعرفه.

الإمكانات المناسبة:

يجب توفر مكان مناسب لحجم الأصناف و عددها بحيث يسمح بحرية حركتها،مع وجود المنافذ المناسبة للفرز و التصنيف،و فتح الصناديق، وتقطيع اللحوم، ووجود الميزان السليم و الدقيق، و توفر أدوات ووسائل و معدات المناولة، مع توفر كافة الاشتراطات الصحية و خاصة المياه و الصرف الصحي و النظافة، و أخيراً وجود مكان لمكتب موظف الاستلام لإجراء النواحي المكتبية والإشراف على الدورة المستندية التي تثبت عملية الاستلام.

أدلة المواصفات:

توفر كراسات و أدلة و كتيبات التعليمات، و صور أوامر التوريد و كافة الوثائق و المستندات التي بواسطتها تم الاتفاق مع الموردين،لتوريد هذه الأصناف، ومن ثم تسهيل إجراءات عملية الاستلام، و القضاء على أيه منازعات تظهر بين الموردين و المنظمة الفندقية و التأكد من توفر المواصفات المطلوبة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المواصفات الواجب توافرها في مخازن المأكولات و المشروبات :

أولاً: التهوية :(Ventilation)

يجب توفير التهوية الكافية في المخازن.أيضاً يجب أن تكون هناك تهوية كافية بالمخازن التابعة للمطابخ بحيث يتم تجديد هوائها . ويمكن الحصول على هذه التهوية الجيدة باستخدام المراوح الشافطة المثبتة على الحوائط (Erecting) وكذلك المثبتة على الأفران كما تساعد المراوح العادية أيضًا في عملية التهوية . المراوح والشفطات يجب أن تنظف باستمرار وخاصة من الشحوم والقاذارات لأن تراكم القاذارات يمكن أن يؤدي إلى نمو الأحياء الدقيقة عليها وبالتالي تصبح من مصادر التلوث في المخزن نتيجة لسقوطها على الأغذية . ويجب وضع شبك معدني على المنافذ الموجودة بالمخازن بحيث يمكنها أن تساعد في التهوية وفي نفس الوقت تقف حائلاً دون دخول الحشرات والغبار والطيور إلى المخزن. كذلك فإن التهوية الجيدة للمخازن تساعد في تبخير العرق من على العاملين بالمخزن .

ثانياً :الإضاءة :(Lighting)

تعتبر الإضاءة الجيدة ضرورية جداً لكي تمكن العاملين بالمخزن من العمل بكفاءة عالية كما أن الإضاءة الطبيعية تعتبر مفضلة وهناك بعض المراحل خلال استلام الأغذية تتطلب إضاءة إضافية وهنا يجب ملاحظة أن الإضاءة الإضافية في أي مكان بالمخزن يجب أن لا تزيد عن خمسة أضعاف الإضاءة العادية داخل المخزن حتى لا ترهق أعين العاملين حين ينتقل بصرهم من مكان إلى آخر داخل المخزن والإضاءة الجيدة بالمخازن تساعد عمال النظافة على الرؤيا بوضوح في الأركان المختلفة بالمخزن مما يساعد على إجراء عمليات التنظيف بكفاءة عالية.

ثالثاً :إمدادات المياه: (Water Supplies)

الإمدادات الكافية من المياه الباردة والساخنة يجب أن تكون متوفرة، وذلك للمحافظة على نظافة المخزن وتنظيف المعدات الموجودة ولاستخدام العاملين هناك. و بعض عمليات التنظيف يعتبر استخدام الماء

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الساخن فيها شيء ضروري ولذلك يجب أن تكون كمية الماء الساخن بالمخزن متوفرة بالقدر الكافي لاحتياجات العمل.كذلك يجب أن تتوافر بالمخزن معدات مخصصة لغسيل الأيدي للعاملين وكذلك تجفيفها. أيضاً دورات المياه النظيفة يجب أن تلحق بمكان لا يفتح مباشرة على المخزن، وأن تكون أمام باب دورات المياه مساحة تحتوي على مطهرات خاصة حتى لا تنتقل الميكروبات من دورات المياه عبر أحذية العاملين إلى أرضية المطبخ أو المخازن التي تحتوي على الخامات الغذائية، و يجب أن تكون أحواض غسيل الأيدي منفصلة عن الأحواض التي يتم غسيل المواد الغذائية بها ويجب أن يلحق بأحواض غسيل الأيدي مجففات هوائية أو أوراق التنشيف.

رابعاً :تنظيف دورات المياه:(W.C Cleaning)

يجب ألا يتم تنظيف دورات المياه بواسطة العاملين بالمخزن أو المطبخ الذين يتداولون الأغذية بل يجب أن يكون هناك عمال نظافة ليس لهم علاقة بتحضير الأغذية.كذلك فإن البالوعات والأحواض يجب أن يتم غسلها بعناية فائقة وباستخدام كميات كبيرة من المياه. و يسند دائما لقسم التدبير الفندقي نظافة المخازن و تعتبر إحدى اختصاصاته.

خامساً :الأرضيات: (Floors)

أرضيات المخازن والمطابخ تتعرض لعدة ضغوط من العاملين و حركة المواد الخام عليها وكذلك المعدات ولذلك لابد أن يتوافر بها ما يلي:

- سهولة عملية الغسيل.
- تكون ناعمة ولكن لا تساعد على التزحلق.
- يجب ألا تكون بها شروخ أو وصلات مفتوحة.
- يجب ألا تكون مصنوعة من مواد لها القدرة على امتصاص الماء.

فأرضيات القرميد ذات الأسهم الرباعية تعتبر مناسبة جداً للمخازن والمطابخ لأنها تحقق كل المواصفات السابقة . وهذه الأرضيات يجب غسلها جيداً بالماء الساخن المضاف له المنظفات وهذا يمكن إجراؤه بواسطة ماكينات التنظيف أو يدوياً ويجب أن يتم غسيل الأرضيات مره واحده على الأقل يومياً وكإجراء

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

وقائي يجب أن تكون هناك علامات إرشادية توضع على الأرضيات لكي تنبه العاملين بالمخازن والمطابخ أن الأرضيات في مرحلة تنظيف وبالتالي فهي مبللة وهناك فرصة للتزحلق عليها وذلك حتى يأخذ العاملون حذرهم . و يجب أن تتم عملية الغسيل في الأوقات التي لا يتم بها الاستلام و الصرف.

سادساً :الحوائط: (Walls)

يجب أن تكون حوائط المخازن قوية وملساء وغير منفذة للماء وقابله للغسيل وذات ألوان فاتحة كما يجب أن تكون أماكن الاتصال بين الحوائط وأرضية المخزن مستديرة وذلك لسهولة تنظيفها.

ويعتبر السيراميك من أفضل الأسطح لتغطية الحوائط لسهولة تنظيفه وعدم احتياجه للصيانة بعد التركيب

والحوائط يتم غسلها بالماء الساخن المضاف إلية المنظفات ثم يتم الشطف والتجفيف ويجب أن يتم غسيل الحوائط مرة على الأقل كل شهر ولكن ذلك يعتمد على طبيعة العمل في المخازن فقد تحتاج الحوائط للغسيل أكثر من مرة في الشهر الواحد.

سابعاً :أسقف المخازن:(Stores Ceilings)

أسقف المخازن يجب أن تكون خالة من التشققات والتقشير للطبقات المغلفة لها و من مواد غير منفذه للماء .

ثامناً :الأبواب والشبابيك:(Doors & Windows)

يجب أن تكون أبواب وشبابيك المخازن مثبتة جيداً ونظيفة وكذلك يجب الاهتمام بنظافة الزجاج الموجود بها وذلك من خارج وداخل المخازن من أجل الحصول على أكبر كمية من الإضاءة داخل المخازن. و يفضل أن تكون من مواد قابلة للغسيل كمادة الألوميتال و ليس الخشب.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تاسعاً :مصاعد الأغذية :(Food Lifts)

المصاعد التي تحمل المواد الغذائية الخام أو المجهزة من المخازن يجب أن يحافظ عليها في حالة تامة من النظافة باستمرار ولا يجب أن يسمح بتراكم أجزاء من الأغذية عليها لأن المصاعد تعتبر أماكن مثالية لتجميع الفئران والحشرات و البكتيريا و الميكروبات في حالة عدم نظافتها.

وسائل التحكم في الأجزاء (Controlling Portions)

لنجاح عملية الجرد على المطابخ يجب أن يتبع المطبخ بعض الوسائل التي تساعده على الحفاظ على دقة المخزون و التقليل من الفاقد من بعض الأصناف التي ربما تظهر بعجز عند الجرد و من هذه الطرق و الأمثلة مايلي :

- المغارف (Scoop) و تستخدم مع الآيس كريم و البطاطس المهروسة.
- الكبشات أو المغارف الكبيرة (Ladles) و تستخدم مع الحساء و الشرب و الصلصات.
- ماكينات تقطيع الزبدة (Butter Bat Machine) و هذه يمكنها التحكم في الحصول على أجزاء متجانسة من الزبد تصل إلى سبع جرامات.
- أكواب عصائر الفاكهة (Fruit Juice Glasses) و أحجامها تتراوح من ٧٥ - ١٥٠ ملي لتر.
- أكواب الحساء أو السلطانيات (Soup Plates Or Bowl) وهى ذات أقطار ١٤، ١٦، ١٧، ١٨ سم.
- ماكينات توزيع الشاي بأحجام ثابتة (Tea Measuring Machine)
- أطباق الفطائر المفردة و أطباق البودنج. و غيرها.

وكل هذه الوسائل أو الأدوات السابقة يمكنها أن توفر نقوداً كثيرة لأية مؤسسة غذائية في حالة استخدامها بكفاءة و الأمثلة على ذلك ما يلي :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

وجد أن فقد حوالي ٠,٠٠٧ لتر من الحليب من كل فنجان في حالة تدفق الحليب خلال تعبئته خارج الفنجان يؤدى إلى خسارة الفندق لحوالي ٢٢٤ لتر من الحليب يوميا إذا كان الفندق يقدم ٣٢٠٠٠ فنجان في اليوم و هذا يعنى فقد آلاف الريالات سنويا.

فيما يلي بيان بعدد الأجزاء التقريبية(Approximately Portions) التي يمكن الحصول عليها من الأغذية المختلفة.

الحساء : ٢- ٣ أجزاً من كل نصف لتر.

سمك السالمون المدخن : ١٦- ٢٠ جزءاً من كل كيلو جرام في صورة فيليه أو

٢٠- ٢٤ جزءاً إذا كانت الأسماك في صورة شرائح.

المحاريات : ١٦- ٢٠ جزءاً لكل كيلو جراماً.

الشمام و البطيخ: ٢- ٨ أجزاء لكل وحدة و هذا يعتمد على الصنف.

الكافيار: ١٥- ٣٠ جرام لكل جزء.

الأسماك

سمك البوري أو المياس أو الوقار : ٨ أجزاء في الكيلو.

سمك الرنجة: الجزء الواحد يتراوح بين ١٨٠- ٢٥٠ جراماً.

سمك الماكريل: الجزء الواحد يتراوح بين ٢٥٠- ٣٦٠ جراماً.

سمك موسى كطبق رئيس: ٣٠٠ – ٣٦٠ جرام في الطبق.

سمك السالمون (المزال الأحشاء): ٤- ٦ أجزاء في الكيلو.

الكابوريا و الجمبري: ١/٤ كيلو جرام لكل جزء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الصلصات (Sauces)

الصلصات تعطى من ٨- ١٢ جزء لكل ٢/١ لتر و ذلك بالنسبة للصلصة الهولنديز و البيرنيز أو صلصة الطماطم.كما تعطى من ١٠- ١٤ جزء لكل ١م٢ لتر من التارتر أو الماويزنيز.

اللحوم البقري (Beef Meat)

رستو بالعظم (بقري) : ٤- ٦ جزء لكل كيلو جرام.

رستو بدون عظم (بقري): ٦- ٨ جزء لكل كيلو جرام.

شرائح اللحم البقري من الأرداف (Kump) : ١٢٠ جرام إلى ٤/١ كيلو لكل جزء.

شرائح اللحم البقري من الخصر (Sirloin): ١٢٠ جرام إلى ٤/١ كيلو لكل جزء.

شرائح من فيليه اللحم البقري: ١٢٠- ١٨٠ جرام لكل جزء.

الأعضاء المختلفة للحيوان (Organs)

الكبد : ٨ أجزاء لكل كيلو جرام.

الطحال: ٦- ٨ أجزاء لكل كيلو جرام.

كلاوى الأغنام : عدد ٢ لكل جزء.

ذيل الثور : ٤ أجزاء لكل كيلو جرام.

اللسان : ٤- ٦ أجزاء لكل كيلو جرام.

اللحم الضانى (الخراف الصغيرة)(Lamb)

الفخد : ٦- ٨ أجزاء لكل كيلو جرام.

الكتف (Shoulder) : ٦- ٨ أجزاء لكل كيلو جرام.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الكستليتة (Culet) : ٩٠- ١٢٠ جرام لكل جزء.

اللجم المفروم (Chop): ١٢٠ - ١٨٠ جرام لكل جزء.

الدواجن (poultry)

البط و الدجاج : ٣٦٠ جرام لكل جزء.

الأوز : ٣٦٠جرام لكل جزء.

الرومي : ٤/١ كيلو لكل جزء.

الخضروات (Vegetables)

البطاطس الجديدة: ٨ أجزاء لكل كيلو جرام .

البطاطس القديمة : ٤- ٦ أجزاء لكل كيلو جرام.

الكرنب الملفوف و اللفت و الجزر و الطماطم و القرنبيط يمكن الحصول منهما على ٦- ٨ أجزاء لكل كيلو جرام.

مفهوم الصنف التالف (Damaged Items):

هو الصنف غير الصالح للاستخدام سواء بانتهاء صلاحيته أو سوء تخزينه مما أدى لفساده.

أسباب تلف بعض الأصناف الغذائية داخل المخازن (المستودعات):

١- سوء ظروف التخزين من تهوية ، وإضاءة ، ودرجة حرارة ووسائل امن و سلامه.
٢- عدم تطبيق قاعدة الصرف الذي يدخل أولا يصرف أولا. (First In First Out)
٣- تأمين الأصناف بكميات كبيرة تفوق الاحتياج الفعلي.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- نقص الكفاءة لدى موظفي المخازن في التعامل مع الأصناف.

٥- ضعف الرقابة الخارجية على المخازن و خاصة في عمليات الجرد الدورية.

٦- عدم تنظيم المخازن بالشكل الصحيح. ووضع بعض الأصناف في غير مكانها الصحيح.

٧- بعض الحوادث الطبيعية كالحريق و السقوط و الفيضانات و التسريب.

٨- ضعف الرقابة الداخلية و عدم الاهتمام بتقارير الجرد الداخلي.

(نموذج يوضح الأصناف التالفة)

اسم الفندق : ..... التاريخ : .....

الوقت : ..... توقيع مأمور المستودع : .....

م	اسم الصنف	رقم الصنف	الكمية	الوحدة	القيمة الدفترية	ملحوظات
١						
٢						
٣						
الإجمالي						

و يجب التحقيق في المسؤولية عن تلك الأصناف التالفة و تحدد الشخص المتسبب في ذلك و توجيه الإنذار له أو تحدد العقوبة حسب أنظمة الفندق المتفق عليها حتى لا يتكرر ذلك مستقبلاً نظرا لأن الأصناف التالفة تحمل الفندق تكلفة مادية (خسارة في رأس المال) غير مستفيد منها الفندق.

المخزون الراكد أو المكدس:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تعريف المخزون الراكد :

هو الصنف الذي لم يتم الصرف منه خلال فترة زمنية محددة أو تم الصرف منه و لكن بكميات أقل من المعتاد لكونه زائداً عن الحاجة الفعلية أو تم نسيان طلب هذا الصنف في طلبات الصرف.

أسباب ركود بعض الأصناف

١- نسيان طالب الصنف لفترة طلب هذا الصنف في أوامر الصرف.
٢- سوء التنظيم داخل المخزن ووضع الصنف في مكان غير ظاهر أو في غير موضعه الطبيعي.
٣- تغير نوعية الضيوف التي تطلب هذا الأصناف في مأكولاتها.
٤- اختفاء الصنف من السوق فجأة و عند عوده توريده لم تخبر إدارة المخازن مدير المطبخ (رئيس الطهاة) بذلك.
٥- وجود صنف بديل أكثر جوده و أرخص سعراً.
٦- عدم وجود جهاز كفء لمراقبة المخزون يتولى تتعرف على حركة الأصناف و سرعة دورانها و معدلات الصرف السابقة.
٧- عدم دقة التنسيق بين قسم المشتريات و المطبخ و المستودع لتتعرف على باقي المخزون الفعلي قبل تحدد الكمية المطلوب شرائها.
٩- يحتمل أن يكون صنفاً واحداً و لكن بمسميين أو رقمي صنف مختلفين و لذلك يتم طلب توريده مع تواجده بالمخزن تحت مسمى آخر.

الحلول الواجب اتباعها لتقليل الأصناف الراكدة

١- رفع تقرير أسبوعي من رئيس المخازن لمدير المطبخ بالأصناف الراكدة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- الجرد الدوري الداخلي و الخارجي و الرفع بنسخة من الجرد لمدير المطبخ.

٣- عدم تكرار طلب تلك الأصناف مستقبلاً بنفس الكميات.

٤- الدقة في تحدد أنواع و كميات الأصناف من الجهة الطالبة.

٥- التنسيق بين المخزن و المطبخ و قسم المشتريات لتحدد الأصناف و الكميات بدقة.

٦- توحيد مسميات الأصناف و رقمها (الكود الرقمي) و رمزها بالمخازن .

٧- إصدار دليل للأصناف من إدارة المخازن و تعطى نسخة منه للمطبخ و قسم المشتريات للتدقيق عند الطلب و الشراء.

المشكلات الناتجة عن ركود بعض الأصناف :

- ❖ زيادة تكاليف التخزين.
- ❖ تعطيل رأس المال المستثمر في هذا المخزون.
- ❖ شغل مساحات زائدة بالمخازن لأصناف و كميات يمكن تقليلها أو الاستغناء عنها.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أسئلة الوحدة الثالثة

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟؟

١) ( ) المخزون هو أي مورد غير مستغل تحتفظ به المنشأة للاستخدام المستقبلي أو عند الحاجة.

٢) ( ) الترميز هو عملية فرز لأصناف المخزن ووضعها في مجموعات متناسقة تتميز بصفات محددة و متشابهة.

٣) ( ) الصرف اليومى هو الصرف الروتيني الذي يتم بأغلب الفنادق و به يقوم رئيس الطهاة بتحدد طلبات الصرف يوميا.

٤) ( ) الصنف التالف هو الصنف غير الصالح للاستخدام سواء بانتهاء صلاحيته أو سوء تخزينه مما أدى لفساده.

٥) ( ) ركود الأصناف تؤدى إلى تقليل مصاريف التخزين.

السؤال الثاني : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- **هناك عدة طرق لجرد المخازن :**

أ- .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ب- .....

ت- .....

٢- ..... تسهل عملية الصرف لأن اللحوم لا يعاد وزنها عند خروجها من المخازن

٣- ..... عبارة عن كتيب مبسط يقوم بإعداده قسم المخازن (المستودعات) يكتب به جميع الأصناف الموجودة بالمخزن بعد تمام تصنيفها و ترتيبها

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس ؟

١. يلاحظ أن وحدة المخازن في معظم المؤسسات الفندقية تتبع وحدة (الشؤون المالية _ الإدارة العليا _ إدارة الموارد البشرية)
٢. التصنيف على أساس (الحجم – القيمة – التصنيع) و هو تصنيف قام به العالم الإيطالي باريتوه.
٣. مخزون (التوفير – الاستعاضة – الأمان) يقصد به الكميات الإضافية التي يحتفظ بها الفندق من بعض أو كل أصناف المخزون

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟؟

١- ما هي أهمية عمليات الجرد بالنسبة للفندق؟

٢- ما هي أهمية الترميز داخل المخازن الفندقية ؟

٣- اذكر ما هي أهم أسباب ركود بعض الأصناف داخل المخازن الفندقية ؟

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

إجابة أسئلة الوحدة الثالثة

السؤال أولاً : أجب ب (صح) أو (خطأ) على الفقرات التالية كل بما يناسبها ؟؟

١) (صح) المخزون هو أي مورد غير مستغل تحتفظ به المنشأة للاستخدام المستقبلي أو عند الحاجة.

٢) (خطأ) الترميز هو عملية فرز لأصناف المخزن ووضعها في مجموعات متناسقة تتميز بصفات محددة و متشابهة.

٣) (صح) الصرف اليومي هو الصرف الروتيني الذي يتم بأغلب الفنادق و به يقوم رئيس الطهاة بتحدد طلبات الصرف يومياً

٤) (صح) الصنف التالف هو الصنف غير الصالح للاستخدام سواء بانتهاء صلاحيته أو سوء تخزينه مما أدى لفساده.

٥) (خطأ) ركود الأصناف تؤدى إلى تقليل مصاريف التخزين.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الثاني : أكمل العبارات التالية بما يناسب؟

١- هناك عدة طرق لجرد المخازن

أ- الجرد المستمر

ب- الجرد المفاجئ

ت- الجرد الكلى

٢- **بطاقات اللحوم** تسهل عملية الصرف لأن اللحوم لا يعاد وزنها عند خروجها من المخازن

٣- **دليل الأصناف** عبارة عن كتيب مبسط يقوم بإعداده قسم المخازن (المستودعات) يكتب به جميع الأصناف الموجودة بالمخزن بعد تمام تصنيفها و ترتيبها

السؤال الثالث :اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس ؟

١- يلاحظ أن وحدة المخازن في معظم المؤسسات الفندقية تتبع وحدة (الشؤون المالية _ الإدارة العليا _ إدارة الموارد البشرية)

٢- التصنيف على أساس (الحجم – القيمة – التصنيع) و هو تصنيف قام به العالم الإيطالي باريتوه.

٣- مخزون (التوفير – الاستعاضة – الأمان)يقصد به الكميات الإضافية التي يحتفظ بها الفندق من بعض أو كل أصناف المخزون

السؤال الرابع :أجب عما يلي؟

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١- أهمية عمليات الجرد بالنسبة للفندق:

- اكتشاف أية محاولة غش أو سرقة أو تلاعب بالأصناف.
- تحدد القيمة المادية و الاستثمار في المخزون بدقة.
- متابعة صلاحية الأصناف أثناء عملية الجرد.
- عزل بعض الأصناف التي ربما تكون فسدت أو انتهت تواريخ صلاحيتها.
- متابعة دقيقة لحركة توريد و صرف الأصناف .
- تعتبر عملية تقييم لعملية العمل داخل المخازن و تحدد نقاط الضعف إن وجدت.

٢- أهمية الترميز داخل المخازن الفندقية :

- ❖ سهولة التعرف على مكان الأصناف بالمخازن.
- ❖ اختصار الوقت و الجهد في تحرير الكثير من مستندات الأصناف.
- ❖ سهولة الكشف عن تاريخ الصنف على جهاز الحاسب منذ دخوله للفندق و بالتالي يساعد قسم المشتريات في تسعيرة بمراجعة آخر سعر دخل به الصنف للفندق.
- ❖ التقليل من تكاليف التخزين لسهولة الاستلام و الصرف و الطلب.
- ❖ سهولة عملية الجرد الدورية للأصناف.
- ❖ سهولة وجود بدائل الأصناف إذا نفذ أحد الأصناف و لم يتم استعاضته بعد.

٣- أسباب ركود بعض الأصناف

١- نسيان طالب الصنف لفترة طلب هذا الصنف في أوامر الصرف.

٢- سوء التنظيم داخل المخزن ووضع الصنف في مكان غير ظاهر أو في غير موضعه الطبيعي.

٣- تغير نوعية الضيوف التي تطلب هذا الأصناف في مأكولاتها.

٤- اختفاء الصنف من السوق فجأة و عند عوده توريده لم تخبر إدارة المخازن مدير المطبخ (رئيس الطهاة) بذلك.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥- وجود صنف بديل أكثر جوده و أرخص سعراً.

٦- عدم وجود جهاز كفء لمراقبة المخزون يتولى تتعرف على حركة الأصناف و سرعة دورانها و معدلات الصرف السابقة.

٧- عدم دقة التنسيق بين قسم المشتريات و المطبخ و المستودع لتتعرف على باقي المخزون الفعلي قبل تحدد الكمية المطلوب شرائها.

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Anise	ينسون
Apple	تفاح
Apricot	المشمش
Artichoke	خرشوف
Banana	موز
Bank Transfer	تحويل بنكي
Beet	بنجر
Bid	مناقصة
Bill Of Lading	بوليصة الشحن
Black Honey	عسل أسود
Blind Receiving	استلام الأصناف بدون بيانات
Butter	زبدة
Cabbage	كرنب
Cacao	كاكاو
Canned Beans	فول معلب
Canned Fruits	فواكه معلبة
Cauliflower	قرنبيط (زهرة)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Carrot	جزر
Celery	كرفس
Central	مركزي
Central Purchasing	الشراء المركزي
Chain	سلسلة فنادق
Cheese	جبنه
Chicken	دجاج
Classification	التصنيف
Coding	الترميز
Commercial	تجارى
Committee	لجنه
Complete	كامل
Contracts	عقود
Control	التحكم
Cost	تكلفة
Cost Control	قسم التحكم التكلفي
Cucumber	خيار

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Dairy Products	منتجات الألبان
Damaged Items	أصناف تالفة
Danger Zone	حد الخطر
Department	القسم
Deposit	تأمين
Description	التصف
Discount	خصم
Donation	هبه
Dry	جاف
Dry milk	لبن مجفف
Early	مبكراً
Egg	البيض
Eggplant	باذنجان
Executive chef	رئيس الطهاة (مدير المطبخ)
Expiry Date	تاريخ الصلاحية
Fat	دهن
Final	نهائي

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Financial Manager	المدير المالي
First In First Out	مبدأ الذي يدخل أولاً يصرف أولاً
Fish	السمك
Flax linen	بذر الكتان
Flour	دقيق
Follow Up	المتابعة
Food & Beverage Controller	مراقب الأغذية و المشروبات
Form	شكل
Forward	مقدما
Free Samples	عينات مجانية
Freight	الشحن
Fresh	فريش – طازج
Frozen	مجمد أو مفرز
Fruits	فواكه
Garlic	ثوم
Gifts	هدايا
Grapes	عنب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Grenade	رمان
Green Beas	بسلة خضراء
Green Beans	فاصوليا خضراء
Green Pepper	فلفل أخضر
Guava	جوافة
Ice	ثلج
Imported Items	أصناف مستوردة
Inventory	الجرد
Inventory Cards	بطاقات الجرد
Items Guide	دليل الأصناف
Item Name	اسم الصنف
Issuing	عملية الصرف من المخزن
Jew’s Mallow - Molokhiya	ملوخية
Juice	عصير
Ketchup	كاتشب
Kitchen	المطبخ
Lamb	لحم ضأن

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ladder	سلم
Last Price	أخر سعر للشراء
Liver	الكبده
Lettuce	خس
Macaroni	مكرونه
Mango	مانجو
Market List	قائمة السوق
Materials Management	إدارة المواد
Maximum Stock	الحد الأعلى للمخزون
Meats	اللحوم
Meat Tag	بطاقات اللحوم
Milk	لبن
Minimum Stock	الحد الأدنى للمخزون
Muskmelon	الشمام
Mustard	مستردە
Negotiation	التفاوض
Nuts	المكسرات (النقل)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Odd-Hours Receiving	الاستلام في غير الأوقات المخصصة
Oil	زيت
Okra	باميه
Olive	زيتون
Onion	بصل
Operating Inventory	المخزون التشغيلي
Orange	برتقال
Parsley	بقدونس
Partial	جزئي
Pasta	معجنات
Pastured Milk	لبن مبستر
Payment	دفع
Peach	خوخ
Pear	كمترى
Petty Cash	نقدية نثرية
Pineapple	أناناس
Plum	برقوق

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Portion	الجزء
Potato	بطاطس
Poultry	الدواجن
Price	السعر
Procedures	إجراءات
Purchase Order	أمر الشراء
Purchase Request	طلب الشراء
Purchasing Budget	ميزانية الشراء
Purchasing Call	زيارة مشتريات
Purchasing Manager	مدير المشتريات
Quality	الجوده
Quantity	الكمية
Radish	فجل
Raw	خام – غير طازج
Records	سجلات
Requisition	طلب صرف اصناف من المخزن
Returns	مردودات (مرتجعات)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Rice	الأرز
Routine	روتين
Safety Stock	مخزون الأمان
Sausage	السجق
Scoop	المغرفة
Security	الأمن
Seeds	بذار
Semolina	السامولينا (السميد)
Sesame	سمسم
Signature	التوقيع
Similar	متشابه
Shrimps	الجمبري
Smoked	مدخن
Soup	شوربة
Source	مصدر
Speculative	المضاربة
Spices	توابل

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spinach	سبانخ
Standard	معيار _ مقياس
Sterilization	تعقيم
Store	مخزن
Storing	تخزين
Strawberry	فراولة
Sugar	سكر
Sunflower	عباد الشمس
Supplier	مورد
Survey	مسح
Tea	شاي
Temporary	مؤقت
Transportation	النقل
Turnover Ratio	نسبة الدوران
Turkey	ديك رومي
Vegetables	الخضار
Vinegar	خل

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Uniform	زى خاص
Urgent	عاجل
Water Melon	البطيخ (الحبحب)
Wheat	قمح
White Honey	عسل النحل (عسل أبيض)
Yoghurt	زبادى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المراجع

أولا المراجع العربية :

١- توفيق،ماهر عبد العزيز(١٩٩٧) إدارة الشراء و التخزين في الفنادق – عمان،الأردن ،دار زهران للنسخ و التوزيع.

٢- يوسف،أحمد محمود(٢٠٠٥)التخزين الفندقي _الإسكندرية ، مكتبة بستان التتعرف على .

٣- زهير،مصطفى (٢٠٠٠)إدارة المشتريات و المخازن _ بيروت ،دار النهضة العربية.

٤- بكير،جلال (١٩٧٣) الإدارة العلمية للمشتريات و المخازن _ القاهرة،مكتبة عين شمس.

٥- المؤسسة العامة للتدريب التقني و المهني ، بعض الحقائب العلمية لتخصص إدارة المستودعات،(١٤٢٩هـ).

٦- عشماوي،سعيد(٢٠٠٢) الشراء و التخزين _ الرياض،دار الزهراء للنشر.

٧- البنا،عماد(٢٠٠٧)دورة المشتريات و التخزين الناجح – مقدمة لمستشفى السعودي الألماني – الرياض.

٨- حماد- عبدا لهادى،أحمد- عماد(٢٠٠٢) إدارة و تجهيز المطبخ،عمان،الأردن ،دار المسيرة للنشر و التوزيع و الطباعة.

٩- عبده،على عبد المجيد(١٩٩٦) إدارة المشتريات و المخازن – بيروت – لبنان ، الدار العربية للعلوم.

ثانياً المراجع الأجنبية :

1-Sandirson,Edward,D.,Hospital Purchasing and Inventory Management,USA Aspen System Corporation (1982).

2-Aljian,George W.,Purchasing Hand Book.Mc Graw-Hill Book Co (1999).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3-Baily,P.J.H. Purchasing and Supply Management.Chapman&HallLtd (2001).

4-Lee,Lamar,Jr,and Dobler,Donald W,Purchasing & Storing Materials in Hotels Text&Cases. Mc Graw-Hill Book Co (2000).

5- Stephen,Carter.Successful Purchasing & storing In Hotel Fields.Publisher Hodder & Stoughton.(1988)

6- Comjoton,H.K.Successful Management in Hotel Storing, London: Business Book Ltd.(1986).

7- Westing,J.H. Purchasing&Storing in Hospitality Field, New York, Publisher Hodder&Stoughton.(1999).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تمهيد

مقدمة

الفصل أولاً : طلب المواد الغذائية

ما هي وظيفة الشراء ٢
أهداف الشراء ٤
وظائف و مسئوليات إدارة المشتريات بالفندق ٤
إجراءات الشراء ٥
أولا : تحدد احتياجات و متطلبات مختلف الإدارات من المواد و المستلزمات و غيرها ٥
ثانياً : تحدد مدى توافر مستويات الجودة و الكميات المطلوبة..... ٦
ثالثاً : تحدد طريقة الشراء ٨
رابعاً : اختيار مصدر التوريد المناسب ١٣
خامساً : إصدار أمر الشراء أو التوريد ١٤
سادساً : متابعة التوريد و التشهيلات ١٦
سابعاً : الاستلام و الفحص ١٨
ثامناً : مراجعة الفواتير و الدفع للمورد ١٩
أنواع الخصومات التي يمكن الحصول عليها ٢٠

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

تاسعاً : مردودات المشتريات ٢١
عاشراً: الاحتفاظ بسجلات و مستندات الشراء ٢١
مفهوم الكمية المناسبة للشراء ٢٢
وقت الشراء ٢٢
تقييم مستوى أداء قسم المشتريات ٢٣
مبادئ الفعالية في عملية التفاوض ٢٤
أشكال التعاقد ٢٧
أسئلة الوحدة أولاًى ٢٩
إجابة أسئلة الوحدة أولاًى ٣١

الفصل الثاني : استلام المواد الغذائية

استلام الأصناف ٣٧
طرق و سياسات الاستلام ٣٨
مواعيد الاستلام ٤١
بعض الأخطاء التي تحدث أثناء الاستلام ٤٢
تنزيل و مناولة (تحميل) المواد المستلمة و المنصرفة ٤٣
وسائل أو معدات التحميل و المناولة بالفنادق: ٤٣
علاقة المراقب العام للمأكولات و المشروبات بقسم الاستلام ٤٦
أنواع الفحص ٤٧
استلام بعض الأصناف الغذائية الأخرى و غير الغذائي ٤٩
السكر ٤٩
عسل النحل..... ٥٠
العسل الأسود..... ٥٠
الجلوكوز التجاري (شراب الجلوكوز) ٥١
الحلاوة الطحينية ٥٢
الكاكاو ومنتجاته ٥٢
الشاي ٥٥

بذار الحلبة والمستردة ٥٦
الخل ٥٨
البقوليات الجافة ٥٨
الخضروات الجافة ٥٩
التوابل ٦١
مياه الشرب والثلج ٦٣
المشروبات الغازية غير الكحولية ٦٤
استلام الخضر و الفاكهة..... ٦٧
أولاً : الخضروات الطازجة ٦٧
ثانياً: الخضر الطازجة المعلبة ٦٨
ثالثاً: الخضر الطازجة المجمدة ٧٥
رابعاً: منتجات الطماطم المحفوظة..... ٧٦
خامسا: الفواكه الطازجة..... ٨١
سادساً :منتجات الفواكه المحفوظة..... ٨٣
سابعاً: ثمار الفاكهة المجففة..... ٨٦
الألبان و منتجاتها ٨٨
استلام الحبوب والزيوت والدهون والمنتجات الحيوانية ٩١
أولا :الحبوب ومنتجاتها ٩١

ثانيا : الزيوت والدهون ومنتجاتها ٩٥
استلام المنتجات الحيوانية (اللحوم ومنتجاتها) ٩٨
الدواجن ١٠١
الأسماك ومنتجاتها ١٠٢
البيض ١٠٦
أسئلة الوحدة الثانية ١٠٧
إجابة أسئلة الوحدة الثانية ١٠٨

الفصل الثالث : تخزين المواد

الجرد الفندقي و تخزين المواد ١١٥
ما هو المخزون ١١٥
مفهوم الجرد..... ١١٦
طرق جرد المخازن ١١٧
دليل الأصناف ١١٩
تصنيف الأصناف و ترميزها أولا : التصنيف ١٢٠
ثانيا : الترميز..... ١٢٣
مسئوليات التخزين ١٢٥

كيفية تحدد المخزون الأمثل من أصناف المأكولات و المشروبات ١٢٦
أنواع المخازن ١٢٩
دوافع و أهداف وجود المخزون بالفندق ١٣٠
معايير الجودة للأغذية ١٣٢
بطاقات اللحوم ١٣٣
اشتراطات السلامة ١٣٥
طرق صرف الأصناف ١٣٨
مستندات الجرد ١٤٢
العلاقة بين وظيفة التخزين و الوظائف الأخرى ١٤٤
أنواع المخزون ١٤٧
مقومات نجاح عملية الاستلام ١٥٠
المواصفات الواجب توافرها في مخازن المأكولات و المشروبات ١٥٠
وسائل التحكم في الأجزاء ١٥٣
مفهوم الصنف التالف ١٥٥
المخزون الراكد أو المكدس ١٥٦
أسئلة الوحدة الثالثة ١٥٨
إجابة أسئلة الوحدة الثالثة ١٦٠
المصطلحات ١٦٥

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

المراجع ١٧٢

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM