Ознакомление с устройством склада. Организация работы складских помещений и требования к ним.

Складские помещения ПОП служат для приемки и хранения сырья, полуфабрикатов их отпуска.

Устройство складов должно обеспечить:

- Полную количественную и качественную
- сохранность материальных ценностей;
- Надлежащий режим хранения;
- Нормальные условия труда;
- Рациональную организацию
- выполнения складских операций;

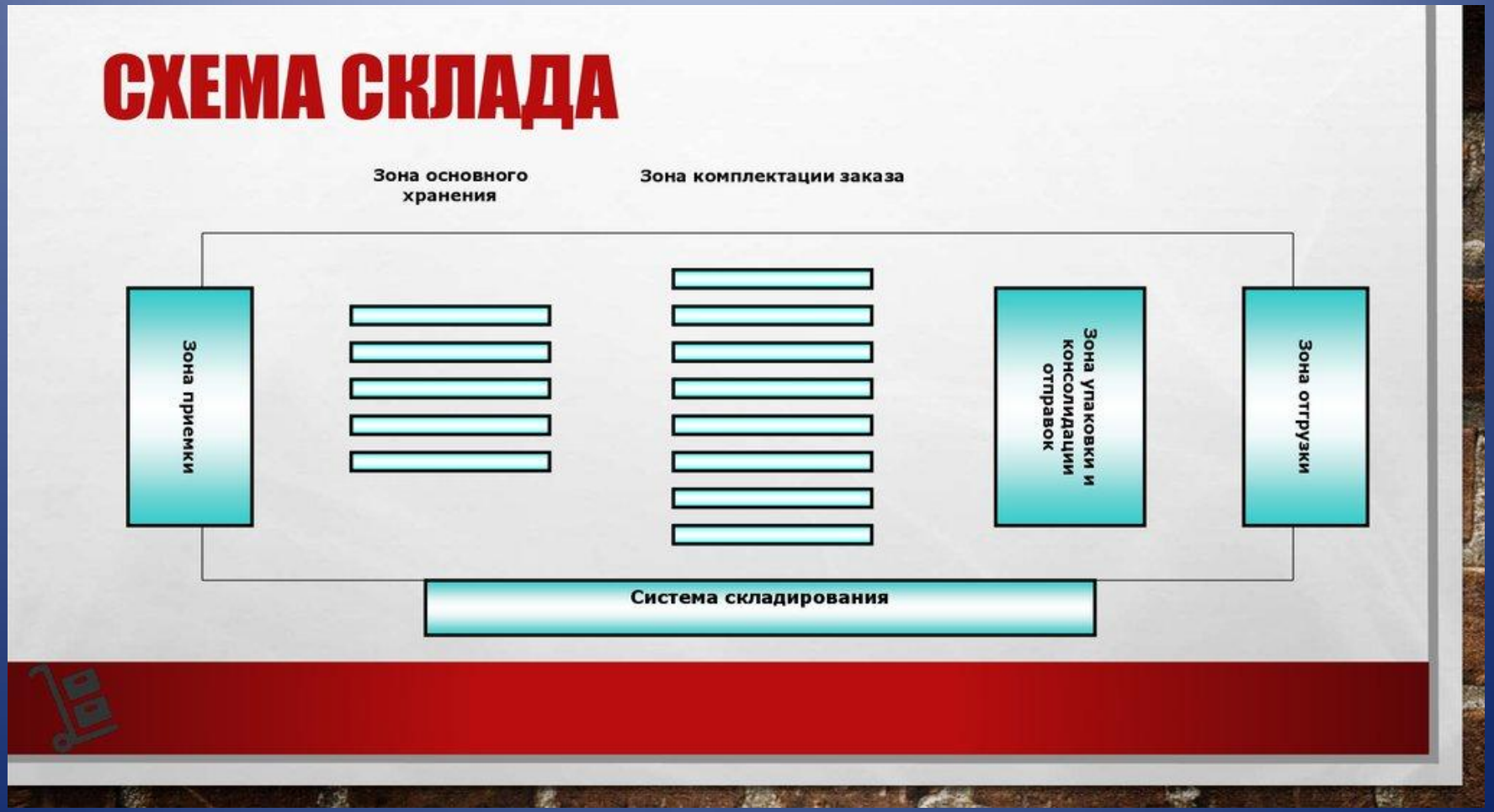
Объемно-планировочные требования к складским помещениям

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
- оборудование должно быть рационально размещено, с учетом проездов и проходов;
- высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м; охлаждаемых камер - не менее 2,4 м;
- подъезд транспорта и разгрузка продуктов должна осуществляться со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, - для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;
- охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром.

Санитарно-гигиенические требования

- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской,
- стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;
- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным; коэффициент естественного освещения 1 : 15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения 20 Вт на 1 м2;
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной);
- ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м, при применении тележек - 2,7.

Схема приемки товара на склад



Хранение и отпуск продуктов

Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов.

Количество складских помещений зависит от мощности предприятия.

В небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: одна - общая охлаждаемая камера для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов; другая - неохлаждаемая камера - для нескоропортящихся продуктов.

В средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: две камеры охлаждаемые (мясо-рыбная, для молочных, жировых продуктов и др.), камера для сухих продуктов и овощная камера. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары.

Хранение и отпуск продуктов

При хранении сырья на ПОП должны соблюдаться требования санитарных норм (СанПиН).
Ответственность несет руководитель ПОП, контроль осуществляет органы санэпидслужбы.

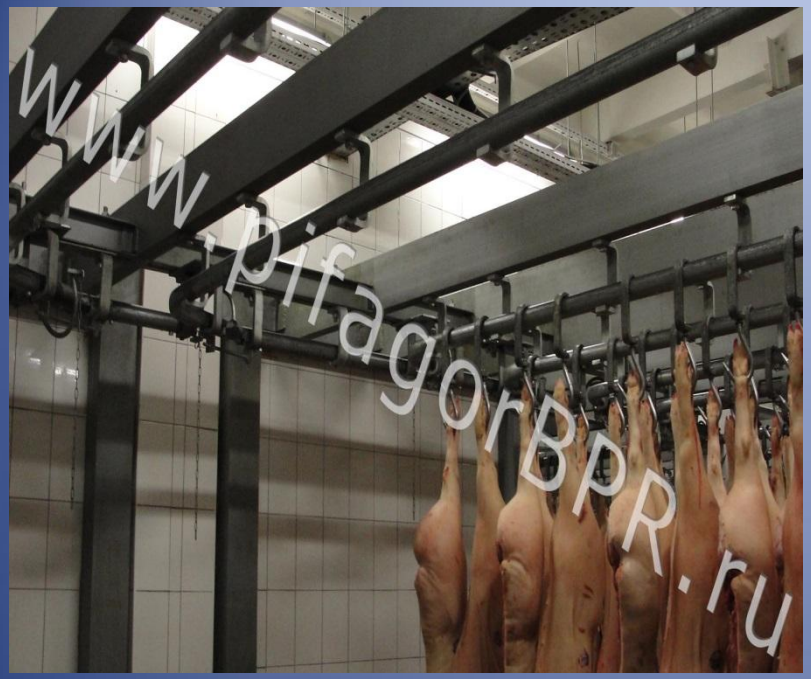
Сроки реализации:
к/к п/ф из мяса (при Т - 2-6 градусов) – 48 часов;
порционные п/ф без панировки – 36 часов;
порционные полуфабрикаты панированные – 24 часа;
мясные рубленные п/ф – 12 часов;
рыба мороженая - 24 часа (при Т – 0-2 градуса);
молочнокислая продукция – 36 часов (при Т - 2-6 градусов)

Способы хранения и укладки сырья

Стеллажный – продукция хранится
на полках, стеллажах

Ящичный – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца

Штабельный – продукция хранится на подтоварниках в мешках (высота 2 м); мешки с сахаром и мукой – не более 6 м



Подвесной – на крючьях (колбасы, туши, полутуши)

Наливной – жидкие товары хранят в бочках

Насыпной – продукты хранят в ларях, закромах, бункерах без тары; от стен 10-20 см, картофель высота – до 1,5 м; лук – до 0,3 м; корнеплоды – до 0,5м

Организация тарного хозяйства

Тара – это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров, предохраняющая от внешних воздействий, потерь и порчи, обеспечивающая сохранность

Классификация тары

По виду материала: деревянная, стеклянная, металлическая, тканевая, пластмассовая, картонно-бумажная

Классификация тары

По степени жесткости:
жесткая, полужесткая, мягкая.

По кратности использования:
однооборотная, многооборотная.

По степени специализации:
универсальная и специализированная.

Требования к таре:

эксплуатационные – удобство упаковки, распаковки, хранения, приемки, перевозки;
санитарно-гигиенические – быстрая обработка и дезинфекция;
экологичность – безвредность для окружающей среды при утилизации.

Тарооборот- приемка, вскрытие, хранение и возврат тары

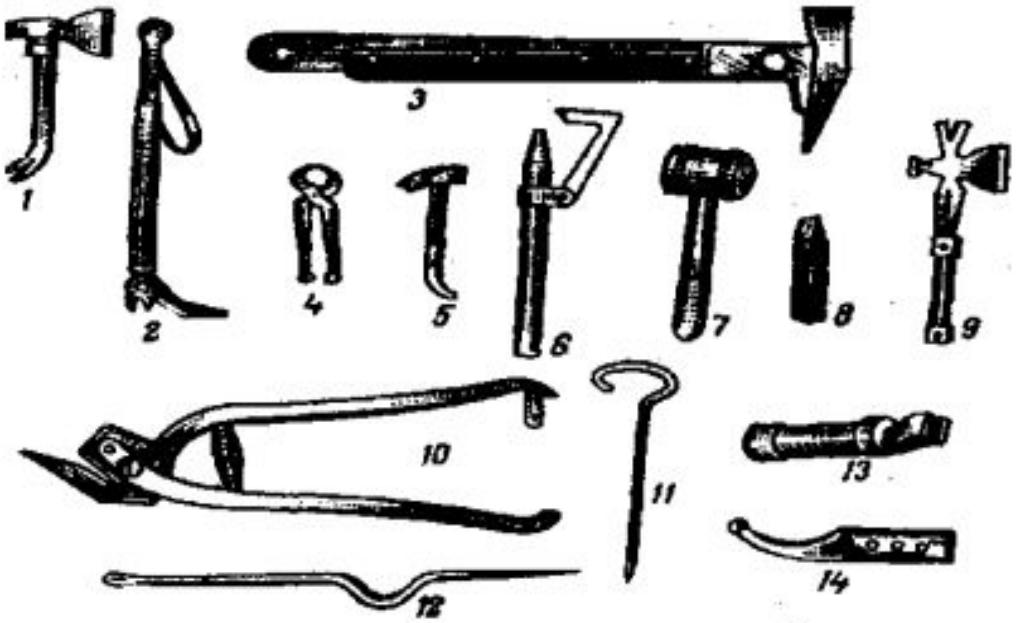
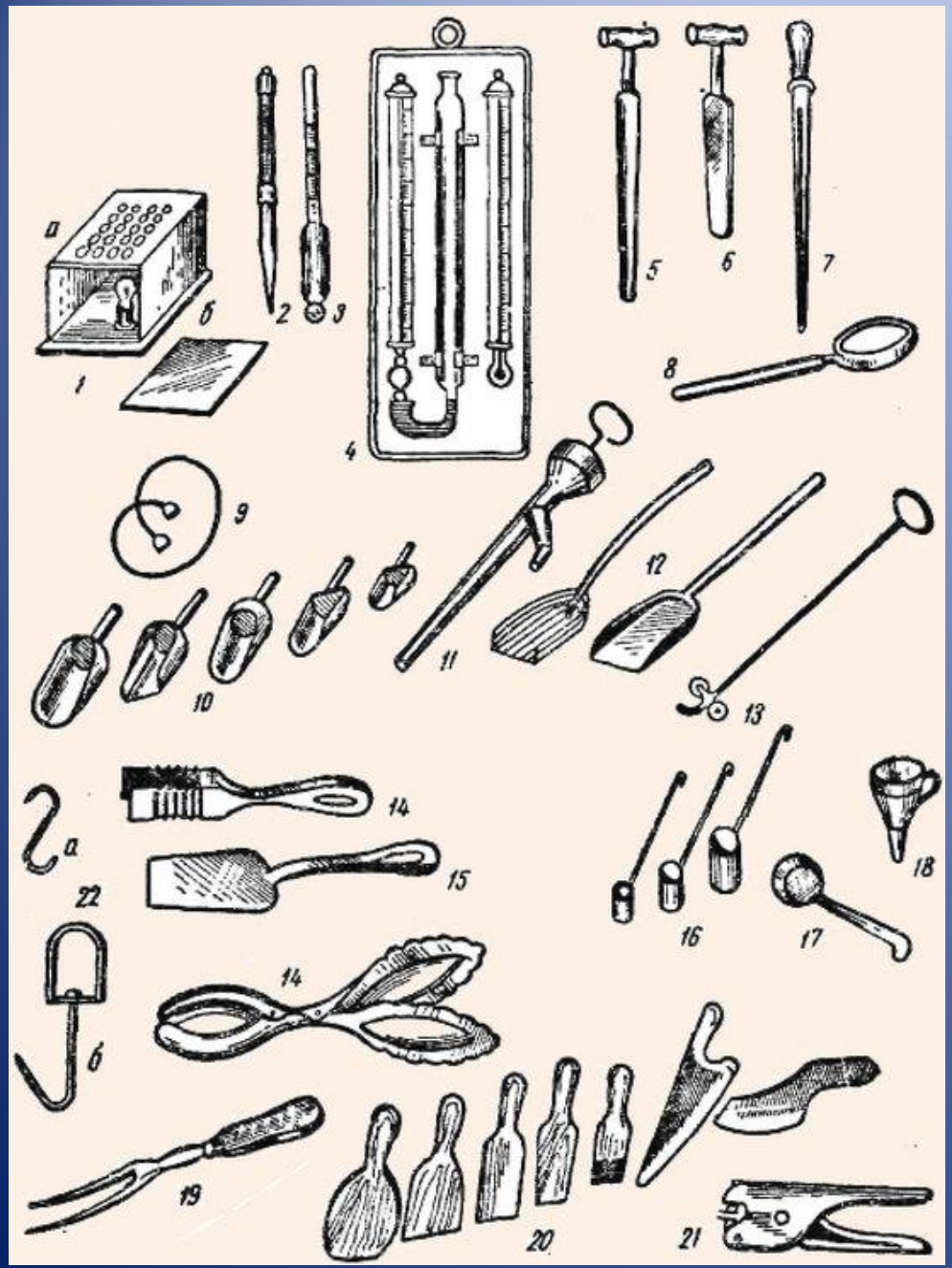


Рис. 4. Инструменты для вскрытия тары:

1 — топорик-молоток; *2* — трубчатый гвоздодер; *3, 5* — молоток-гвоздодер; *4* — клещи; *6* — съемник обручей с бочек; *7* — деревянный молоток; *8* — набойка деревянная; *9* — томагавк; *10* — гвоздодер-ножницы; *11* — прут для вскрытия тары; *12* — фигурный рычаг; *13* — набойка металлическая; *14* — нож для вспарывания мешков



Инструменты и инвентарь:

1 - овоскоп
2 – термометр
3 - ареометр
4 – психрометр
5-7 – пробоотборники
8 – лупа
9 – струна для резки масла
10 – совки
11 – насос для растительного масла
12 – лопаты для картофеля
13 – приспособления для бочек
14 – щипцы кондитерские
15 – лопатка кондитерская
16 – молокомеры
17 – ложка для сметаны
18 – воронка
19 – вилка для сельди
20 – лопатки
21 – пломбир
22 – крюки для мяса