

ТЕМА УРОКА:

Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, содержанию. Хранение и отпуск продуктов.

Требования к таре. Запреты и ограничения на приёмку некоторых видов продукции.

•

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, в цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями.

Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;***
- приемка товаров;***
- размещение на хранение;***
- отпуск товаров из мест хранения;***
- внутрискладское перемещение грузов.***

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП II-Л 8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия.

Устройство складов должно обеспечить:

- полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;***
- надлежащий режим хранения;***
- рациональную организацию выполнения складских операций;***
- нормальные условия труда.***

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах — подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска (рис.1). Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары, транспортные средства для складских помещений — грузовые тележки и т. п.

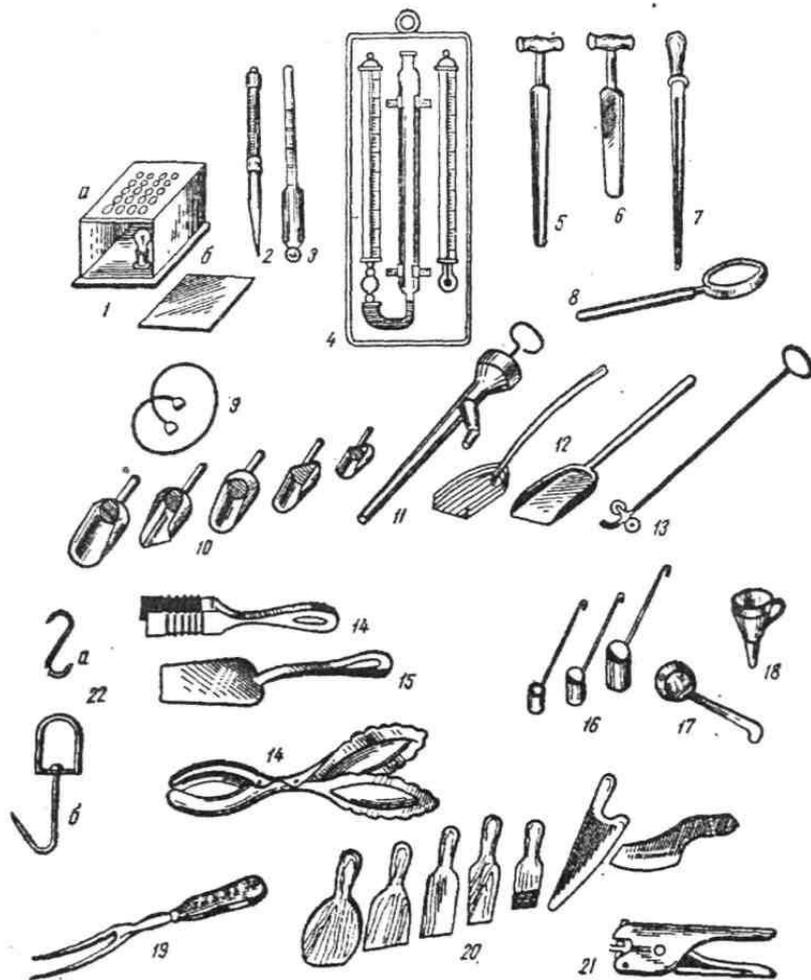


Рис1. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых

1 — овоскоп: *а* — съемная крышка с гнездами для яиц, *б* — молочное стекло для проверки бутылок с вином; 2 — термометр с металлическим наконечником; 3 — ареометр; 4 — психрометр; 5, 6, 7 — пробоотборники для масла, сыров, муки, крупы; 8 — лупа;

9 — струна для резки масла; 10 — совки; 11 — насос для растительного масла; 12 — лопаты деревянная и решетчатая для картофеля; 13 — приспособление для перемещения бочек; 14 — щипцы кондитерские; 15 — лопатка кондитерская; 16 — молокомеры; 17 — ложка для сметаны; 18 — воронка; 19 — вилка для сельди; 20 — лопатки для творога, топленого масла, икры, повидла, для очистки бочек; 21 — пломбир; 22 — крюки для мяса (гастрономические): *а* — «восьмерка», *б* — «вертлюг»

Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:

- обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров;***
- исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении;***
- не допускать встречных, перекрестных движений товаров;***
- обеспечивать возможность применения средств механизации, современной технологии.***

Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям предприятий общественного питания предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям предприятий общественного питания предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;**
- оборудование должно быть рационально размешено, причем предусматривается необходимая площадь для 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 должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;**
- для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы для разгрузки нескольких машин сразу;**
- для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;**
- охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром;**
- ширина коридоров складов - 1,3-1,8 м, а если применяются тележки - 2,7 м.**

Санитарно-гигиенические требования:

- для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;**
- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным; коэффициент естественного освещения 1 : 15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения - 20 Вт на 1 м ;**
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной);**
- полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств;**

ХРАНЕНИЕ И ОТПУСК ПРОДУКТОВ

При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117—86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Контроль за соблюдением Санитарных правил возлагается на органы санэпидслужбы.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения — это определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- Стеллажный;**
- Штабельный;**
- Ящичный;**
- Насыпной;**
- Подвесной.**

Стеллажный — продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям. Таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок).

***Штабельный* — продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в высокий устойчивый штабель высотой не более 2 м; (мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков).**

Ящичный — в ящиках хранят плоды, овощи,
яйца и др.

***Насыпной* — продукты хранят навалом — в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, причем со стороны стен и пола оставляют пространство в 10—20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м).**

***Подвесной* — используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия. Мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами.**

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается хранить:

- пищевые продукты вне складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке и т. п.);**
- готовые изделия, гастрономические продукты — совместно с сырыми;**
- товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т. д.), — с остропахнувшими товарами (ры-ба, сельдь и др.);**
- продукты с освободившейся тарой.**

Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Они делятся на два вида: нормируемые и ненормируемые.

Нормируемые потери — потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К ненормируемым потерям относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

В соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей.

Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
- консервы с нарушением герметичности, бомбажем;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-ответственными лицами (заведующим производством, буфетчиками). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров — заведующим складом и получившим товар материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

Классификация тары производится по четырем основным признакам:

- по виду материала тара делится на деревянную, стеклянную, металлическую, тканевую, картонно-бумажную, пластмассовую, разную;***
- по степени жесткости, т. е. способности сопротивляться механическим воздействиям, — на жесткую, полужесткую, мягкую;***
- по степени специализации — на универсальную и специализированную; универсальная тара используется для нескольких видов товаров;***
- по кратности использования тара бывает однооборотной и многооборотной (используемой неоднократно). Многооборотная тара в свою очередь делится на инвентарную, принадлежащую определенному предприятию-поставщику и имеющую его инвентарный номер, и тару общего пользования, поступающую от разных поставщиков.***

***Тарооборудование* — это специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов. Наиболее распространенным на предприятиях общественного питания является унифицированный контейнер.**

К таре предъявляются технические, эксплуатационные, экономические, санитарно-гигиенические, экологические требования.

Важное значение имеют повышение уровня унификации, совершенствование стандартов и технических условий. К таре предъявляются определенные требования в соответствии с ГОСТами.

К техническим требованиям относятся требования к материалу, размерам, а также прочность, надежность, обеспечивающие полную сохранность затариваемой продукции и многократное использование тары.

Эксплуатационные требования к таре предусматривают удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки, хранения, продажи товаров.

Санитарно-гигиенические требования предполагают обеспечение возможности быстрой санитарной обработки и дезинфекции.

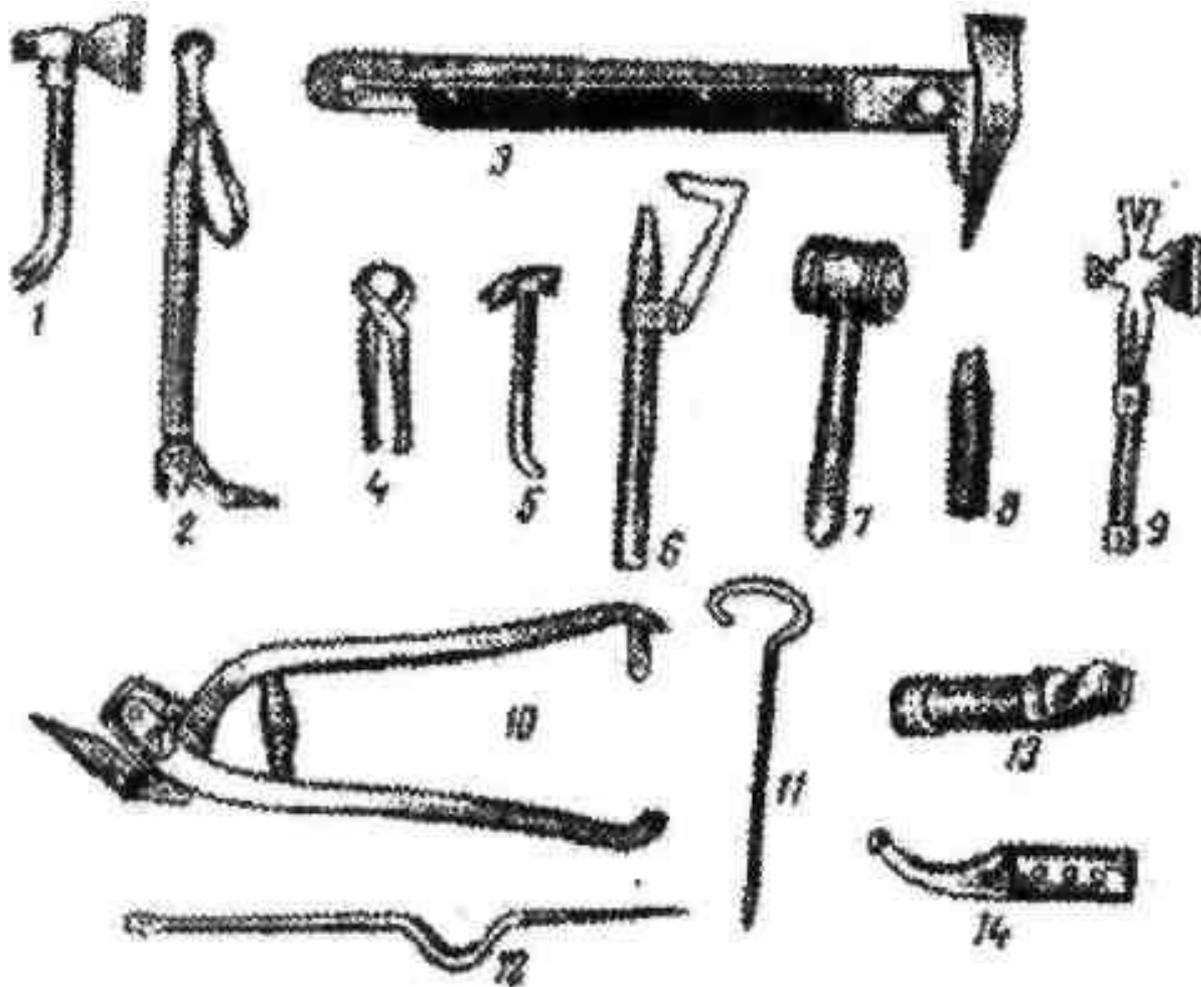
Экологичность тары — ее безвредность, при утилизации тары исключить загрязнение окружающей среды.

Тара, поступившая с товаром, должна быть принята с соответствующими нормативными документами и условиями договора поставки материально-ответственными лицами так же, как и товар.

Приемка по количеству включает проверку фактического наличия тары и сопоставление его с данными сопроводительных документов. При приемке тары необходимо обратить внимание на наличие сертификата, а также правильность тарной маркировки, соответствие ее требованиям ГОСТов.

При приемке тары по качеству проверяют ее целостность, внешний вид, обращают внимание на дефекты: наличие повреждений, загрязнений и т. д. Выявляют, насколько качество поступившей тары соответствует требованиям ГОСТов, технических условий и данным сопроводительных документов.

При обнаружении несоответствия качества тары требованиям стандартов следует приостановить приемку и составить акт в том же порядке, что и на товар.



Инструменты для вскрытия тары

Мероприятия по сокращению расходов по таре

В процессе организации оборота тары имеют место расходы и потери.

Расходы по операциям с тарой включают: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары; расходы, связанные с ремонтом, очисткой, дезинфекцией, и прочие расходы, не являющиеся результатом бесхозяйственности.

В общественном питании имеются большие возможности для сокращения потерь по таре. Этому способствует проведение организационно-технических и экономических мероприятий.

К организационно-техническим мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре; приемка тары по количеству и качеству; соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;**
- своевременный ремонт возвратной тары;**
- бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;**
- обеспечение необходимых условий для сохранности тары, исключающих ее расхищение или использование не по назначению;**
- на крупных предприятиях назначение материально-ответственного работника за ведение тарного хозяйства. Он обязательно должен хорошо знать ГОСТы, ТУ, правила оформления документации;**
- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.**

***К экономическим мероприятиям
относятся:***

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;**
- своевременный учет тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.**

ПРОВЕРКА СТЕПЕНИ УСВОЕНИЯ МАТЕРИАЛА

- 1. Назначение складских помещений?
- 2. Как делятся по классификации склады?
- 3 Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
- 4. Способов хранения и укладки сырья и продуктов.
- 5. Дайте определение, что такое тара и ее назначение.
- 6. Какие требования предъявляются к таре?