

**ГБПОУ НСО «Новосибирский  
технологический колледж питания»**

# **Организация складского и тарного хозяйства**

*Преподаватель:  
Гранина Е.А.*

Новосибирск-2017

# ЦЕЛИ УРОКА

## ◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

## ◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

## ◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

# ВОПРОСЫ УРОКА

- 1. Складское хозяйство: понятие, назначение, требования к складским помещениям.**
- 2. Способы хранения и отпуск продукции со склада.**
- 3. Организация тарного хозяйства.**

# ИСТОЧНИКИ

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. ( стр.67-89)
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010. (стр.95-109)
- Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL: <http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/>

# 1. Складское хозяйство

совокупность  
сооружений,  
помещений,  
предназначенных для  
приема, размещения,  
хранения и отпуска  
продукции, предметов  
и средств труда



# Последовательность складских операций:

- ⊙ разгрузка транспорта;
- ⊙ приемка товаров;
- ⊙ размещение на хранение;
- ⊙ отпуск товаров из мест хранения;
- ⊙ внутри-складское перемещение грузов.

# Основные функции складского хозяйства

- Получение товара от поставщиков и осуществление контроля над их качеством;
- Накопление товарных запасов для бесперебойной работы предприятия;
- Обеспечение оптимальных условий хранения с минимальными потерями;
- Контроль над состоянием и движением запасов продовольственных товаров;
- Выполнение товарных операций (приемка, сортировка, подготовка к отпуску) и отпуск ТМЦ;
- Ведение учета ТМЦ.

# Состав складских помещений

·  
·

Зависит от типа и мощности поп, выполняемых функций, наличия лицензии на вино-водочные изделия:

- Охлаждаемые и морозильные камеры;
- Кладовые;
- Разгрузочная с приемной платформой;
- Помещение кладовщика.



# Кладовая вино-водочной продукции



# ТРЕБОВАНИЯ К ВНУТРЕННЕЙ ПЛАНИРОВКЕ СКЛАДА :

- ПРИМЕНЕНИЕ РАЦИОНАЛЬНЫХ СПОСОБОВ РАЗМЕЩЕНИЯ И УКЛАДКИ ТОВАРОВ;
- ИСКЛЮЧЕНИЕ ОТРИЦАТЕЛЬНЫХ ВЛИЯНИЙ ОДНИХ ТОВАРОВ НА ДРУГИЕ ПРИ ХРАНЕНИИ;
- ИСКЛЮЧЕНИЕ ВСТРЕЧНЫХ И ПЕРЕКРЕСТНЫХ ДВИЖЕНИЙ ТОВАРОВ;
- ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ СРЕДСТВ МЕХАНИЗАЦИИ, СОВРЕМЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ.

## САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ:

- СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ МОГУТ РАЗМЕЩАТЬСЯ В ОТДЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, НА ПЕРВЫХ, ЦОКОЛЬНЫХ И ПОДВАЛЬНЫХ ЭТАЖАХ;
- ПОМЕЩЕНИЯ НЕПРОХОДНЫЕ, МАКСИМАЛЬНО ПРИБЛИЖЕНЫ К РАЗГРУЗОЧНЫМ ПЛОЩАДКАМ, НЕ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ ПОД МОЕЧНЫМИ, САМУЗЛАМИ, ПОМЕЩЕНИЯМИ С ТРАПАМИ, РЯДОМ С ДУШЕВЫМИ;
- ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ РАЗМЕЩАЮТСЯ ОДНИМ БЛОКОМ С ОБЩИМ ТАМБУРОМ;

## САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ:

- ВЫСОТА СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 2,5 М, А ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР НЕ МЕНЕЕ 2,4 М;
- ШИРИНА КОРИДОРОВ СКЛАДА 1,3 – 1,8 М, А ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ТЕЛЕЖЕК – 2,7 М;
- ПЕРЕКРЫТИЯ И ОГРАЖДАЮЩИЕ КОНСТРУКЦИИ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ;
- ПОМЕЩЕНИЯ ОБОРУДУЮТСЯ ПРОТИВОПОЖАРНОЙ И ОХРАННОЙ СИГНАЛИЗАЦИЕЙ;

## САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ:

- ОСВЕЩЕНИЕ НЕОХЛАЖДАЕМЫХ КЛАДОВЫХ ЕСТЕСТВЕННОЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ КЕО 1:15, А ИСКУССТВЕННОЕ – 20 ВТ НА 1 КВ.М;
- В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ, НАПИТКОВ И КАМЕРАХ – ТОЛЬКО ИСКУССТВЕННОЕ;
- ВЕНТИЛЯЦИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ ЕСТЕСТВЕННОЙ И МЕХАНИЧЕСКОЙ (ВЫТЯЖНОЙ);
- ПОЛЫ БЕЗ ПОРОГОВ, ПРОЧНЫЕ, ВЛАГО-НЕПРОНИЦАЕМЫЕ, БЕЗ ПУСТОТ И ВЫБОИН;
- В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ СТЕНЫ ПОКРЫТЫ МАСЛЯНОЙ КРАСКОЙ НА ВЫСОТУ 1,8 М, А В ОХЛАЖДАЕМЫХ – ОБЛИЦОВАНЫ КАФЕЛЬНОЙ ПЛИТКОЙ.

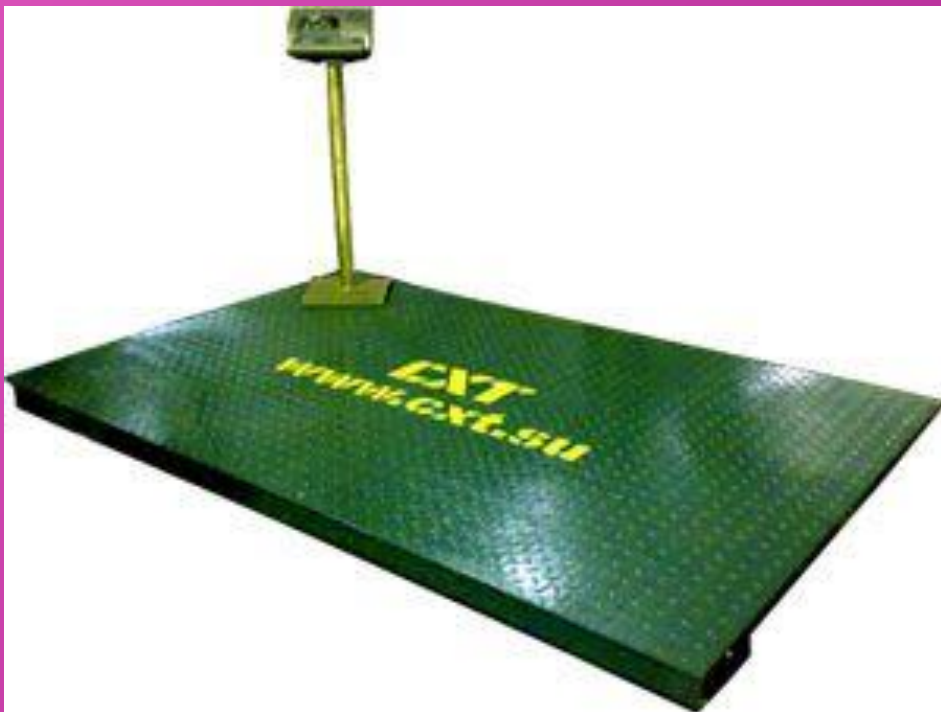
# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

Охлаждаемые камеры, холодильное и морозильное оборудование



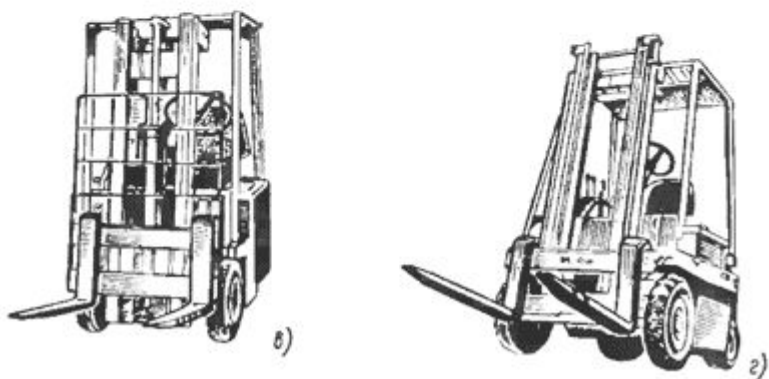
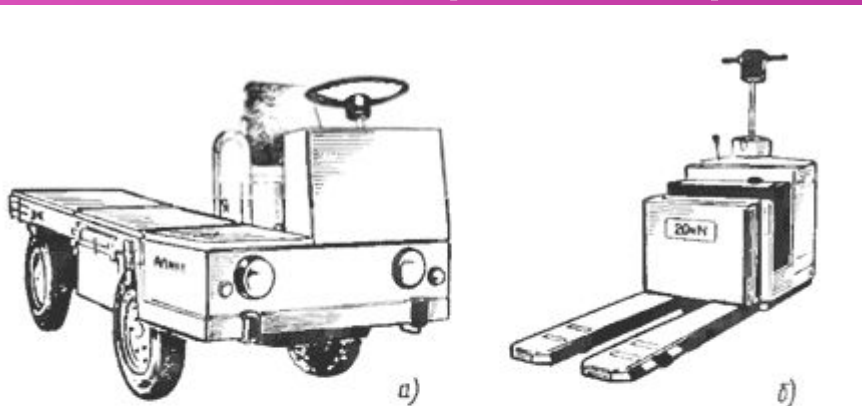
# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

Весоизмерительное оборудование



# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

Подъемно-транспортное оборудование





# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

## Стеллажи



# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

Подтоварники

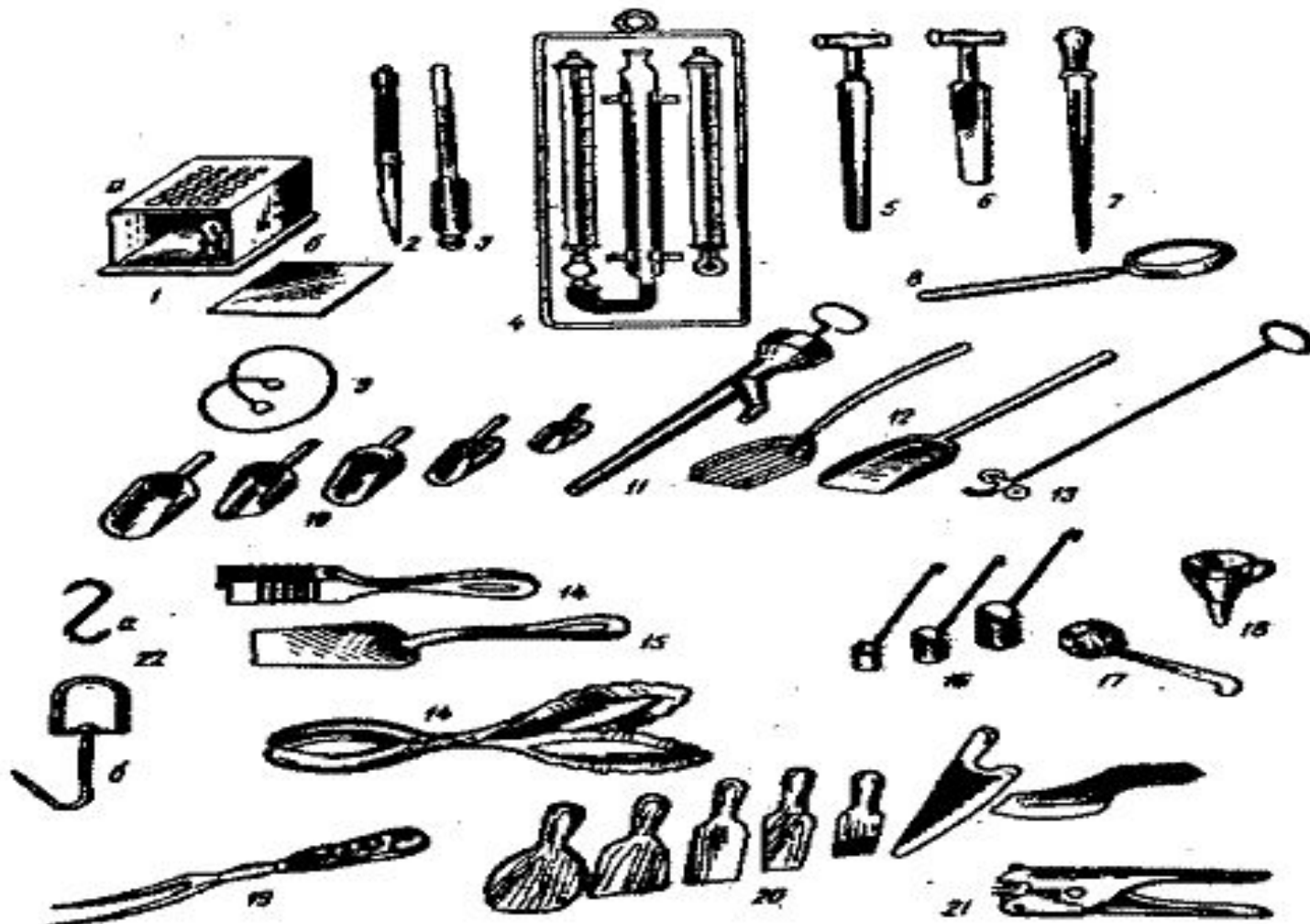


# ОБОРУДОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ:

Крюки и подвесные пути



# Инвентарь для приемки, хранения и



**Рис. 1. 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 — моло-

## 2. СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ:

- Стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (сыр, хлеб, вина);
- Штабельный – продукция хранится на подтоварниках в таре высотой не более 2-х м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя высотой не более 6 м;
- Подвесной – на крюке (мясо, копчености, колбасы);

## 2. СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ:

- ⊙ Насыпной – хранят навалом в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары (картофель и клубнеплоды);
- ⊙ Ящичный – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца.

# Товарные потери при хранении:

- ◎ **Нормируемые потери** – потери в пределах естественной убыли, которая образуется в результате изменения физико-химических свойств продукта при нормальных условиях транспортировки, хранения и отпуска. Списываются в период инвентаризации. Расчет естественной убыли составляет бухгалтер, утверждает руководитель предприятия.
- ◎ **Ненормируемые потери** – это бой, порча продуктов, возникших при неправильной транспортировке или бесхозяйственности работников склада. Они списываются по акту за счет виновного лица.

# ОТПУСК ПРОДУКЦИИ СО СКЛАДА:

- ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА ПРОИЗВОДСТВО, В ФИЛИАЛЫ, БУФЕТЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ, СОСТАВЛЕННЫМ МАТЕРИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННЫМ ЛИЦОМ;
- БУХГАЛТЕРИЯ ОФОРМЛЯЕТ ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНУЮ, КОТОРАЯ ПОДПИСЫВАЕТСЯ БУХГАЛТЕРОМ, КЛАДОВЩИКОМ И МОЛ.







# ПРАВИЛА ОТПУСКА ТОВАРА СО СКЛАДА:

- СОБЛЮДЕНИЕ РОТАЦИИ ТОВАРА;
- СНАЧАЛА ОТПУСКАЮТСЯ СУХИЕ ПРОДУКТЫ;
- ЗАТЕМ ИЗ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР;
- В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ.

### 3. Организация тарного хозяйства

**ТАРА** – это изделия, используемые для обеспечения сохранности товаров, их транспортировки, хранения и погрузочно-разгрузочных операций.

**ТАРООБОРОТ** – это процесс приемки тары, вскрытия, хранения и возврата.

# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

## 1. По материалу изготовления

- Деревянная (ящики, бочки);
- Стеклянная (бутылки, банки);
- Текстильная (мешки, упаковочная ткань);
- Картонно-бумажная (мешки, коробки, пакеты);
- Металлическая (бочки, фляги, банки);
- Пластмассовая (ящики, лотки, бочки).

# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

## 2. По назначению:

- **Внешняя (транспортная) –** предназначена для перевозки и хранения ( бочки, ящики, контейнеры);
- **Внутренняя (потребительская) –** предназначена для продажи с товаром (бутылка, банка, пакет).

# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

## 3. По степени специализации:

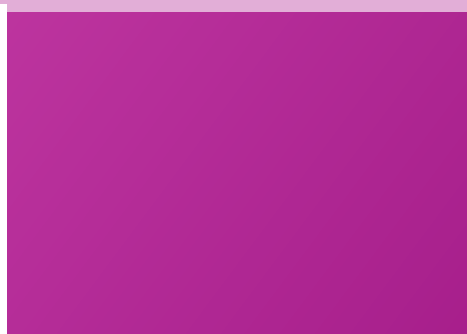
- Универсальная – используется для различных продуктов (ящик);
- Специализированная – для одного вида продукта (бутылка винная, пакет для молока).



# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

**4. По степени жесткости (способности сопротивляться механическим воздействиям):**

- Жесткая (ящик, бочка, фляга );
- Полужесткая (картонная коробка);
- Мягкая (пакет, мешок).





# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

## 5. По кратности оборота:

- Однооборотная (разовая)(молочный тетрапак);
- Многооборотная (пластмассовые ящики).



# КЛАССИФИКАЦИЯ ТАРЫ:

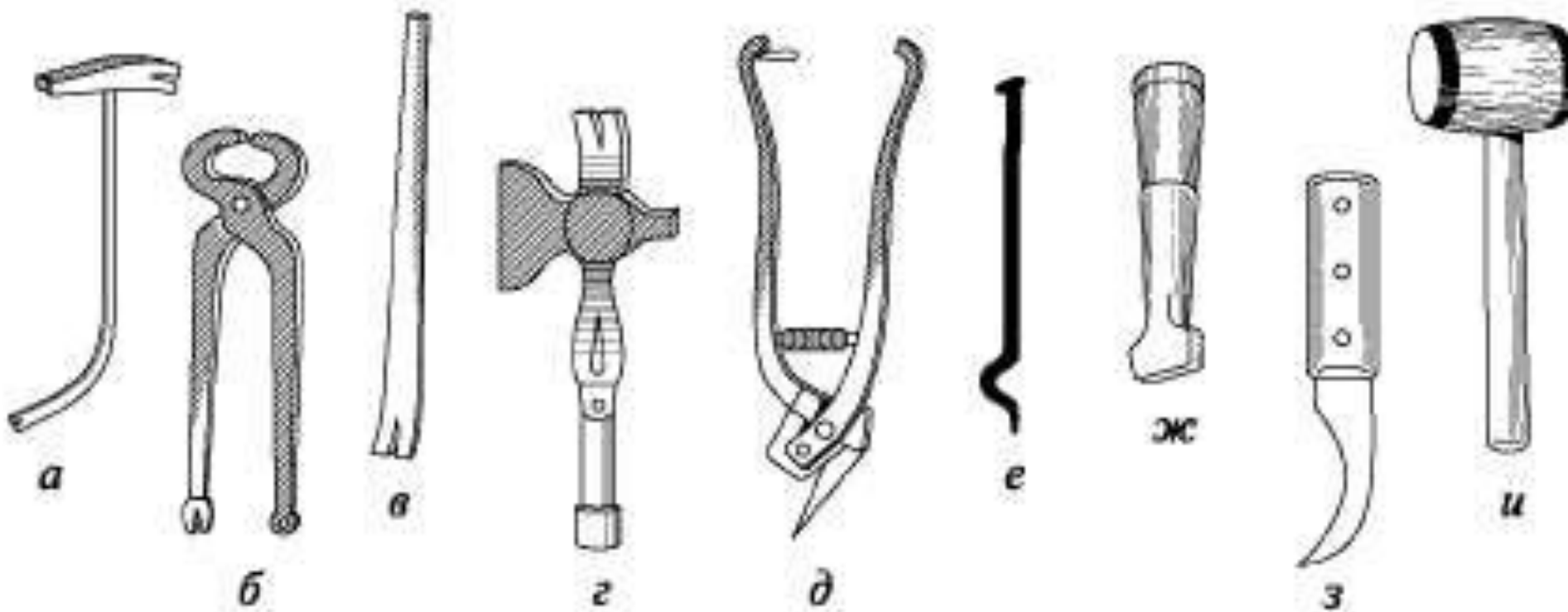
ТАРООБОРУДОВАНИЕ (ГАСТРОМОКНОСТИ)



# ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ТАБЛЕТ.

- ◎ ТЕХНИЧЕСКИЕ – прочность, надежность;
- ◎ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ – удобство упаковки, распаковки, приёмки, перевозки, хранения, продажи;
- ◎ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ – быстрая санитарная обработка и дезинфекция;
- ◎ ЭКОЛОГИЧНОСТЬ – безвредность, возможность утилизации без вреда для окружающей среды.

# ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВСКРЫТИЯ ТАРЫ:



# МЕРОПРИЯТИЯ ПО СОКРАЩЕНИЮ РАСХОДОВ ПО

ТАРЕ.

- Проверка качества тары при приемке продуктов;
- Бережное обращение с тарой при транспортировке;
- Организация мелкого ремонта тары на поп;
- Рациональная организация хранения тары;
- Использование тары по назначению;
- Контроль за соблюдением тарооборота со стороны администрации поп;
- Экономический анализ и разработка мер по сокращению расходов по каждому виду тары

Спасибо за внимание