

Презентация

На тему: Требования к складским помещениям

Выполнила: Жунусова М. Тпооп1-14

Проверила: Азисова М.А.



1. Организация работы складских помещений и требования к ним

- Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, 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.
- Крупные фирмы (акционерные общества), объединяющие несколько предприятий, как правило, имеют центральные склады, откуда продукция поступает на склады предприятий общественного питания, входящих в эти объединения. Такой склад может предназначаться для хранения товаров одной фирмы (склад индивидуального пользования), а может на условиях лизинга сдаваться в аренду физическим или юридическим лицам (склад коллективного пользования). Склады могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются (кладовые суточного запаса продуктов, кондитерского цеха).

Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний - необходимость перемещения груза внутри склада.

В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

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

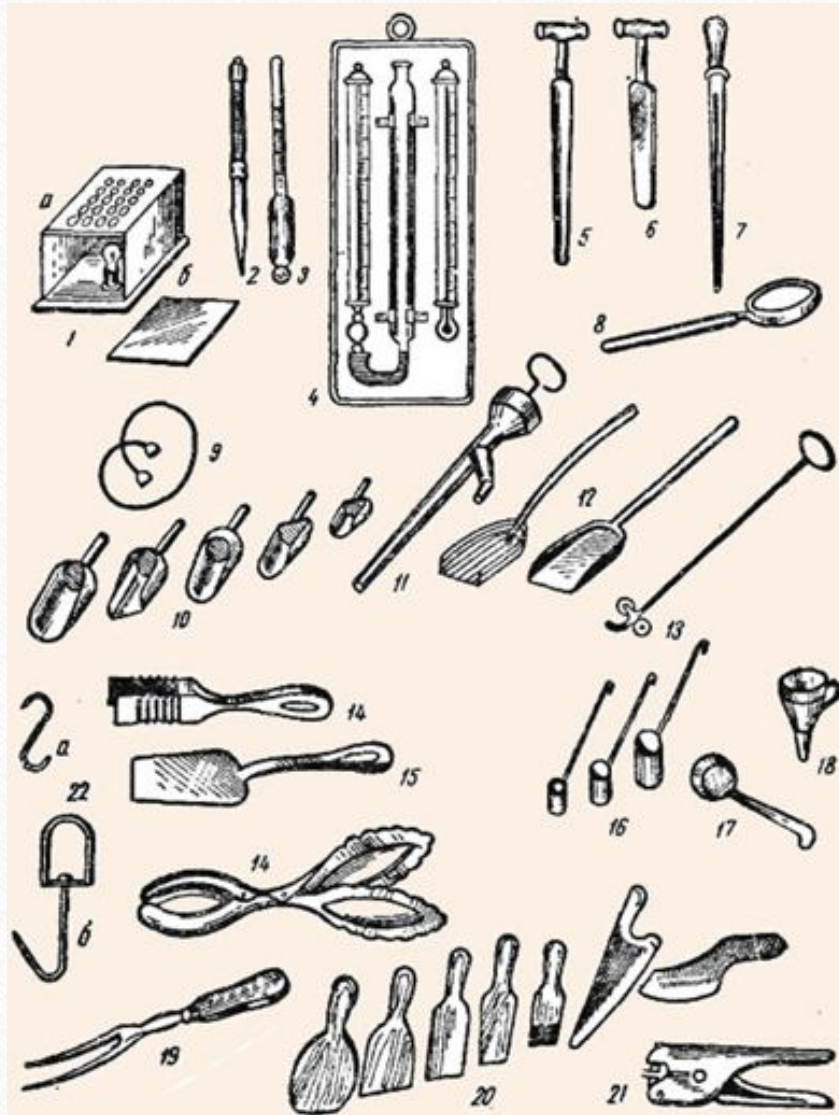


Устройство складов должно обеспечить:

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



- 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 и др.; 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. В крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.



Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска (рис. 1).

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, б, 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»

Объемно-планировочные требования:



- - складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
- - оборудование должно быть рационально размещено, 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 должна 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.



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 м²;
- - вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной);
- - полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств;
- - ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м, а если применяются тележки - 2,7 м.