

Организация снабжения

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- Обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- Своевременность и ритмичность товаров при соблюдении графика завоза;
- Сокращение звенности товародвижения;
- Оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров.

Источники сырья в общественном питании:

- **Предприятия-изготовители:**
 - государственные предприятия пищевой промышленности;
 - АО и частные фирмы изготавливающие продукты питания;
 - производители сельскохозяйственной продукции (колхозы, фермерские хозяйства, частники);
 - оптовые рынки, магазины и частники.
- **Оптовые базы** (закупают товар у изготовителей, для перепродажи в розницу);
- **Выходные базы** (размещаются непосредственно при крупных предприятиях);
- **Торгово-закупочные базы** (в районах, где много предприятий изготовителей);
- **Торговые базы** (закупают товары у всех вышеперечисленных);
- **Брокер;**
- **Торговый агент.**

Основными видами договоров, применяемых в общественном питании, являются:

- Договор купли-продажи;
- Договор поставки;
- Договор складского хранения;
- Договор комиссии;
- Трудовой договор.

Организация снабжения

Выбор поставщика:

- Выбор метода (бальный, экспертный, негативных тенденций и т.д.);
- Примерный выбор поставщиков;
- Заключение договора.

Выбор поставщика

В предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

К другим критериям, принимаемым во внимание при выборе поставщика, относят следующие:

- удаленность поставщика от потребителя;
- сроки выполнения заказов;
- организация управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность и др.

Основные принципы товародвижения:

- Оптимальные звенности товародвижения;
- Эффективное использование транспортных средств;
- Эффективное использование торгово-технологического оборудования;
- Сокращение количества операций с товаром.

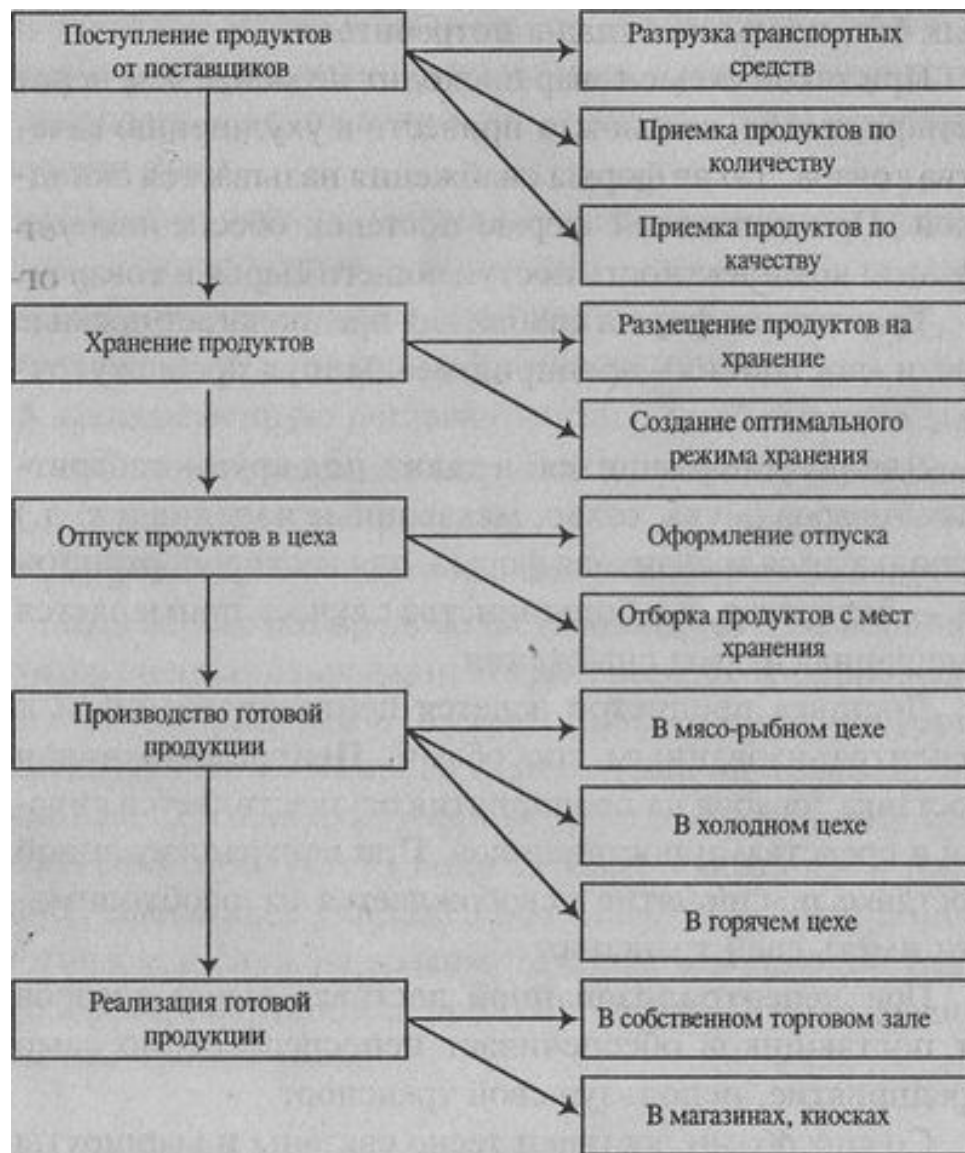


Схема 1. Технологический процесс товародвижения

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт. Транспортные организации в процессе передвижения товаров должны обеспечить:

- сохранность груза при транспортировке;
 - своевременную доставку груза;
 - соблюдение правил загрузки и транспортирование груза;
 - эффективное использование транспортных средств.
-
- Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку «Продукты». Кузова таких машин изнутри обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год. Особоскоростные продукты перевозят изотермическим транспортом.

Доставка

- Для скоропортящихся, а также для крупногабаритных товаров (мука, сахар, макаронные изделия и т. д.) используется транзитная форма, для нескоропортящихся — складская, а в большинстве случаев применяется смешанная форма снабжения.
- Доставка продуктов ведется централизованным и децентрализованным способами. Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков. При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт.
- При децентрализованной доставке вывоз товаров от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие, используя свой транспорт.

Приемка продовольственных товаров

Приемку проводят в два этапа (схема 2).



Приемка товаров по количеству

- Первый этап — предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т. п. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.
- Второй этап — окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции — не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары (соленые огурцы, квашеная капуста в бочках, сметана, творог в бидонах) масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары.
- В случае расхождения фактического веса тары результаты проверки оформляются актом на завес тары, который должен быть составлен не позднее 10 дней после ее освобождения. На каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.
- При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, по остальным — не позднее 24 ч. Поставщик по скоропортящимся товарам обязан явиться в течение 4 ч после вызова, по остальным — не позднее чем на следующий день. После завершения окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.
- Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров — 24 ч, для нескоропортящихся — 10 дней.

Приемка товаров по качеству

- Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ.
- К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

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.

Товарные запасы

- Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в достаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.
- Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия. Для предприятий общественного питания рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:
 - нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) — 8—10 дней;
 - скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) — 2—5 дней;
 - запасы хлеба, молока не должны превышать однодневную реализацию.
- Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складские помещения, при этом ухудшаются условия хранения.

Материально-техническое
снабжение предприятий
общественного питания

Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания:

- Оборудованием всех видов;
- Кухонной и столовой посудой;
- Производственным, торговым инвентарем;
- Санспецодеждой;
- Форменной одеждой;
- Мебелью;
- Столовым бельем и т. п.

К организации материально-технического снабжения предъявляются следующие требования:

- своевременность и комплектность поставок;
- бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм предприятий, ухудшают обслуживание, поэтому особенно важно определить потребность в материально-технических средствах и размеры товарных запасов;
- надежность и высокое качество поставок, т. е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
- правильный выбор формы снабжения.

Более эффективной и организованной является ярмарочная форма закупки. Она имеет ряд преимуществ:

- у покупателей появляется возможность ознакомиться с реальными образцами товаров, предлагаемых поставщиками;
- просмотреть демонстрацию моделей, модификаций;
- проверить их в действии;
- получить нужную коммерческую информацию и консультацию;
- ускоряются сроки заключения договоров;
- оперативно рассматриваются заказы покупателя на поставку товаров, находится взаимовыгодное решение.

Материальные средства

- Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения, эксплуатационных норм. Нормы расхода устанавливаются для определения потребности в предметах одноразового использования. Например, одноразовая посуда, моющие средства и другие материалы, целиком потребляемые в процессе торгово-производственной деятельности.
- Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования. Количество необходимого оборудования для новых предприятий и переоборудованных при реконструкции определяются нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
- Нормы оснащения оборудованием зависят от типа предприятия, его мощности. Потребность в столовой посуде, столовых приборах, мебели и кухонном инвентаре рассчитывается по «Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами мебелью и кухонным инвентарем». Чтобы определить потребность в столовой посуде и приборах, норму по каждому виду умножают на количество мест в торговом зале. Нормы составлены из расчета 3—3,5 комплекта на одно место в зале, что предусматривается восполнение убыли при эксплуатации.
- Количество и номенклатуру кухонного инвентаря определяют в зависимости от типа предприятия и количества посадочных мест. Нормы даны отдельно для ресторанов, кафе, закусочных, столовых и т. д.
- Норма спецодежды — два комплекта для каждого работника в год. Для повара в комплект входят куртка белая, фартук белый, колпак.
- Необходимо разработать организационно-технические мероприятия для сокращения боя, лома инвентаря, организовать его хранение.

Организация работы складских помещений и требования к ним

Складские помещения могут размещаться

- в отдельных помещениях;
- а также на первых, цокольных и подвальных этажах.
- Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями.

Виды материальных потоков:

- 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.

- 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.

Расчет площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м² площади пола и коэффициенту использования площади по следующей формуле:

для специализированной кладовой

$$S_{\text{общ}} = \frac{P \cdot 100}{N(100 - K_{\text{с.п}})},$$

для универсальной кладовой

$$S_{\text{общ}} = \sum \frac{P \cdot 100}{N(100 - K_{\text{с.п}})} = \frac{P_1 \cdot 100}{N_1(100 - K_{\text{с.п}})} + \frac{P_2 \cdot 100}{N_2(100 - K_{\text{с.п}})} + \dots,$$

где $S_{\text{общ}}$ — общая площадь кладовой, м²;

P — масса продукта, кг;

N — норма нагрузки, кг/м²;

$K_{\text{с.п}}$ — коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Устройство складов должно обеспечить:

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

Хранение

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 ;
- 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 вино-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

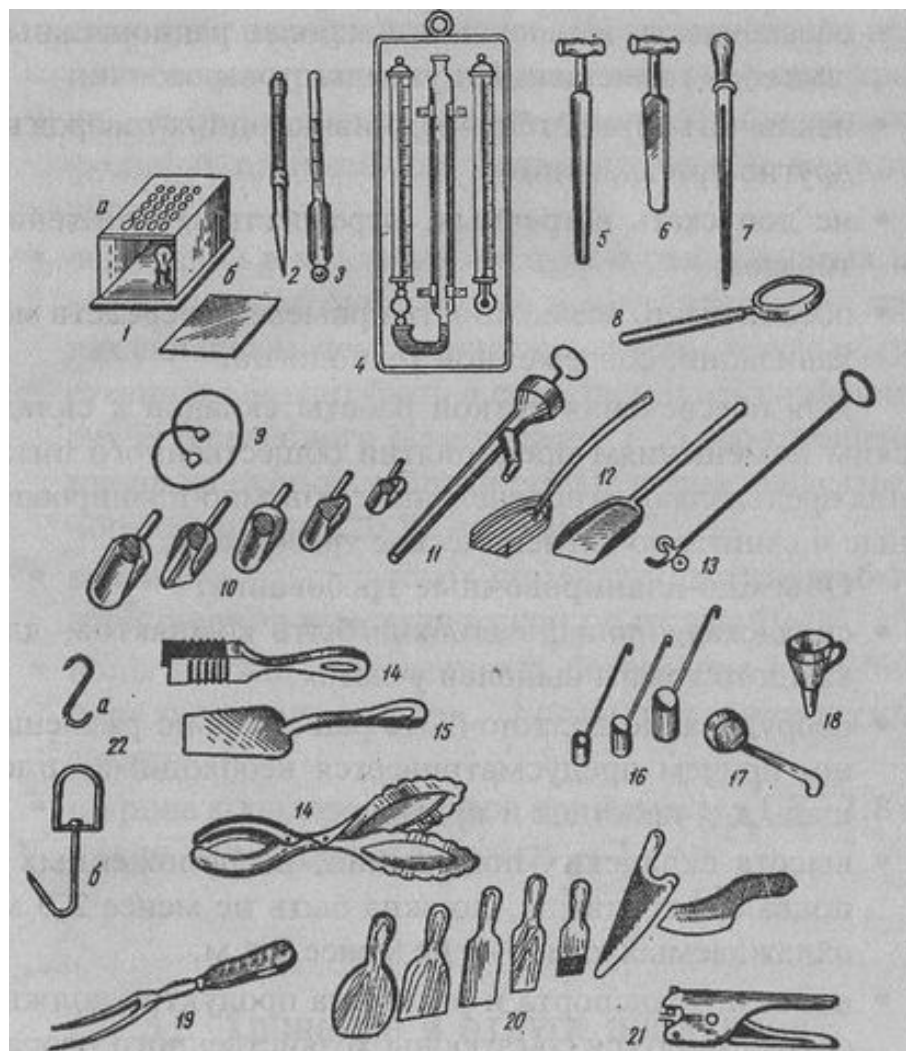


Рис. 1. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых:

Пояснения к рисунку 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, 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.

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 применяется тележки — 2,7 м.

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 особоскорпортующихся продуктов».
- Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортующиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли.
- Контроль за соблюдением Санитарных правил возлагается на органы сан-эпидслужбы.

Примерные сроки хранения

- крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2—6°;
- порционные без панировки полуфабрикаты — 36 ч;
- порционные панированные полуфабрикаты — 24 ч, полуфабрикаты мясные рубленые — 12 ч;
- рыба всех наименований хранится 48 ч при температуре 0—2°;
- рыба мороженая — 24 ч при той же температуре;
- молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2—6°.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- 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.
- Ящечный — 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 (рыба, 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.

Отпуск продукции

- Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер и в последнюю очередь — картофель, овощи.
- Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты.
- При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.

Организация тарного хозяйства

Определение:

- Тара — это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров.
- Тара предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи

Классификация

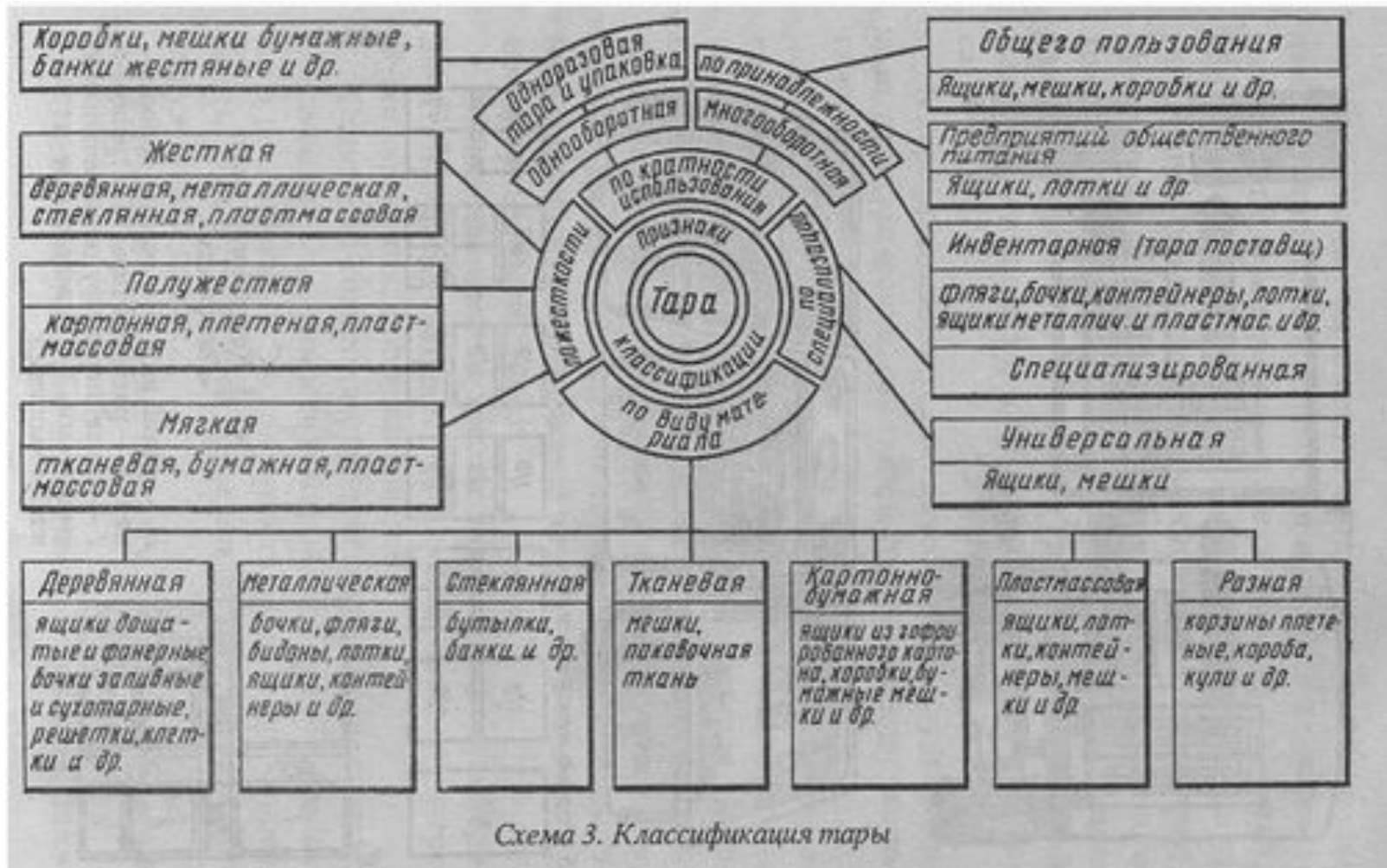
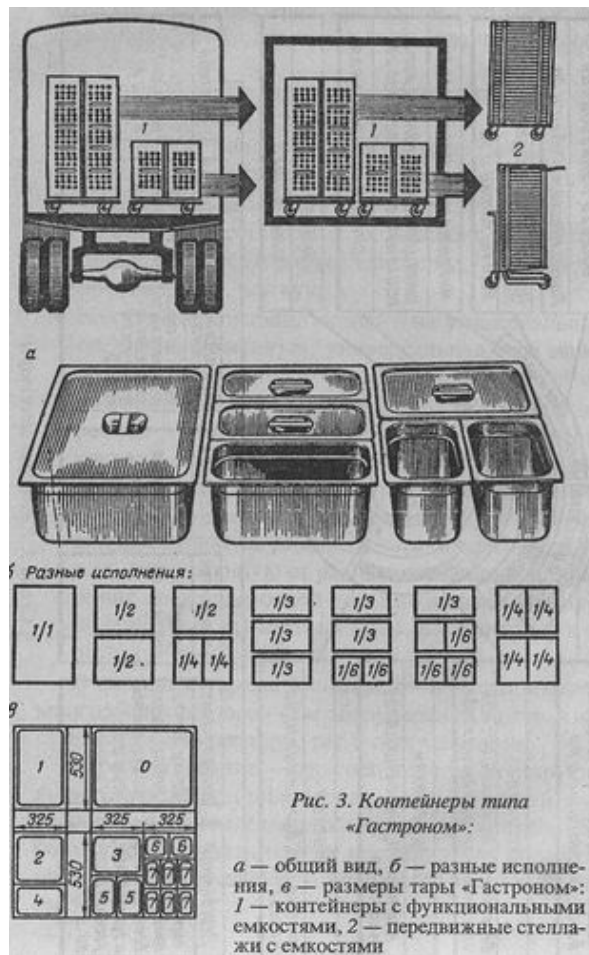


Схема 3. Классификация тары

Тароборудование — это специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов. Наиболее распространенным на предприятиях общественного питания является унифицированный контейнер (рис. 3).



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

К техническим требованиям

относятся:

- требования к материалу, размерам;
- а также прочность, надежность, обеспечивающие полную сохранность затариваемой продукции и многократное использование тары.

Требования к таре

- 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.

Тараоборот включает приемку, вскрытие, хранение и возврат.

- Приемка тары. 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.
- Если фактическое количество, качество, цены и маркировка поступившей тары соответствуют данным сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, счет-фактура), то материально-ответственное лицо расписывается на них в получении и ставится штамп приемки, и тара оприходуется.
- Вскрытие тары должно производиться специальными инструментами с тем, чтобы сохранить ее качество.
- Мешки вскрывают специальными серпообразными ножами с утолщениями на конце, тщательно оберегая ткань от порезов. После освобождения бочек от товара донья укладывают на свои места, обручи опускают и надевают снятые упорочные обручи.

Хранение и возврат тары

- Хранение тары осуществляется в специально отведенных кладовых или отдельно стоящих помещениях штабельным или стеллажным способом. Тару, имеющую специфический запах, хранят отдельно. Мешки, кули тщательно очищают от пыли, высушивают и хранят на стеллажах в сухих помещениях.
- Порядок возврата тары должен быть предусмотрен в договоре поставки. Тара инвентарная многооборотная, принадлежащая определенному поставщику, возвращается ему по залоговым ценам, оговоренным в договоре. Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал. Тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, должна возвращаться поставщику товара, но этот порядок обязательно должен быть предусмотрен в договоре.
- Если стоимость тары включена в цену товара, стоимость тары сверх цен товара не оплачивается, при этом тара подлежит возврату тароремонтным предприятиям по договорным ценам как тароматериал.
- Если договором поставки предусматривается, что стоимость тары не включена в цену товаров, тара оплачивается товарополучателем полностью по договорным ценам сверх стоимости товара, и в договорах должен быть предусмотрен возврат тары поставщику в обязательном порядке по ценам поступления.
- При снижении качества возвратной тары товарополучателем цена принимается по более низким ценам или товарополучатель оплачивает штраф. Это должно быть оговорено в договоре поставки.

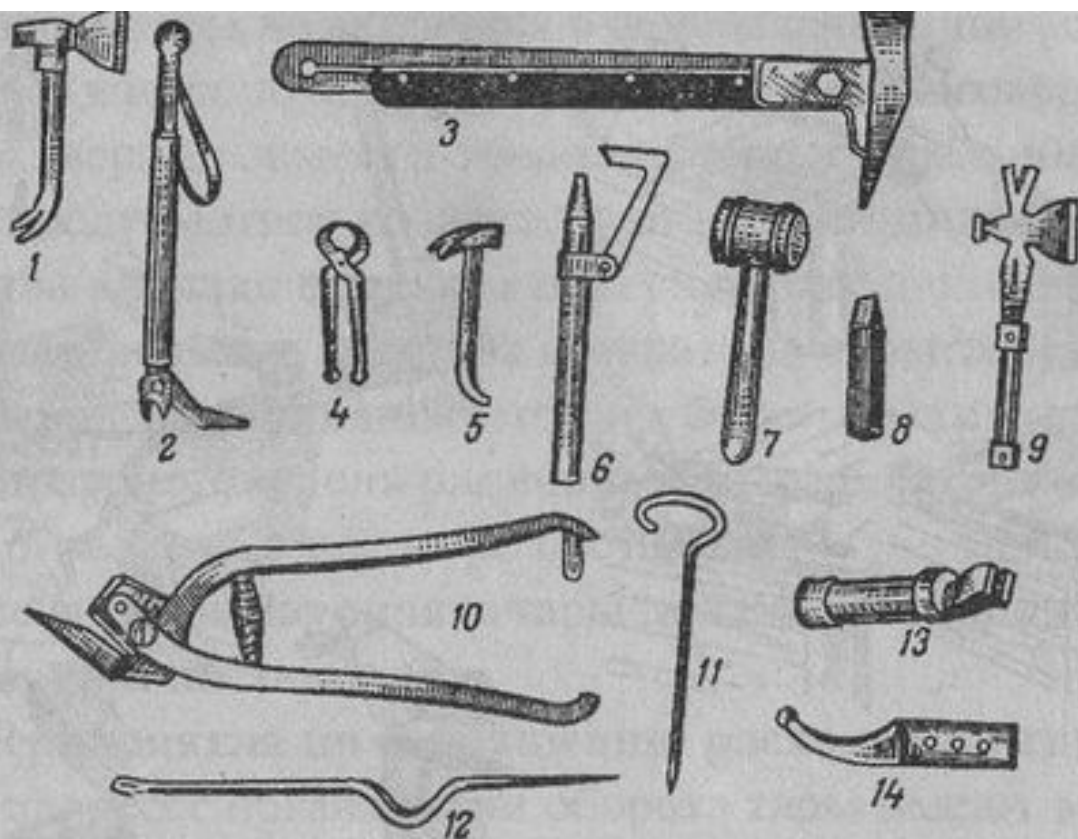


Рис. 4. Инструменты для вскрытия тары:

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

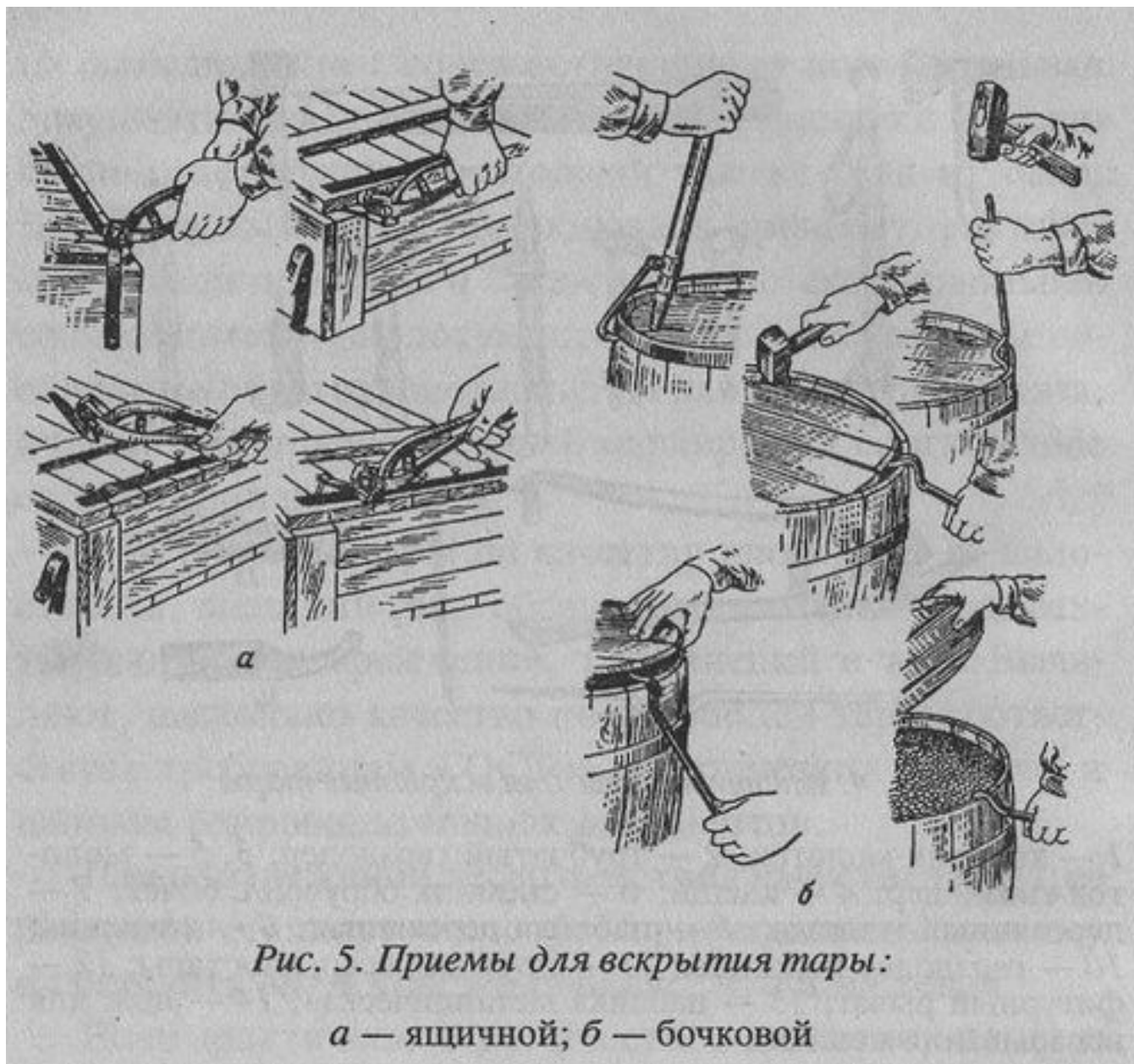


Рис. 5. Приемы для вскрытия тары:

а — ящичной; б — бочковой

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 .
- Потери по таре складываются из разницы между приемными и возвратными ценами на тару, потерь от списания тары, пришедшей в негодность, прочих потерь из-за бесхозяйственности. К потерям по таре относятся также штрафы за несвоевременный возврат тары и понижение ее качества.

Сокращение потерь по таре.

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.