

11.09.2018

Тема:

Организация складского хозяйства предприятий общественного питания




ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Е.А. Шубина



Организация складского хозяйства предприятий общественного питания

1. Организация работы складских помещений
 2. Правила приемки сырья
 3. Правила хранения и отпуска сырья
 4. Организация тарного хозяйства.
- 

Организация работы складских помещений

Функции складских помещений:

- приемка поступающих продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- краткосрочное хранение;
- отпуск на производство.

Виды складских помещений

Вид складского помещения	Назначение
Охлаждаемая камера	Хранение скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, птица, молоко и молочные продукты, гастрономические продукты), пищевых отходов
Неохлаждаемая камера	Хранение нескоропортящихся продуктов (мука, крупа, соль, сахар)
Кладовая	Хранение овощей, солений, квашений, хлеба
Камера	Хранение винно-водочных изделий
Помещение	Хранение инвентаря, тары, белья, упаковочных материалов



Оборудование:

- стеллажи
- подтоварники
- сырорезка электрическая
- весоизмерительное оборудование
- подъемно-транспортное оборудование
- холодильное оборудование

в мясных камерах:

- вешала с крюками для мяса
- подвесные крючья
- настольная ленточная пила



Инвентарь, инструменты:

- поварской, гастрономический, сырный ножи,
- ножи для резки масла,
- ножи-рубаки;
- мясные топоры;
- деревянные лопатки;
- ложки из нержавеющей стали;
- овоскопы;
- струны для резки масла;
- воронки;
- щипцы кондитерские;
- вилки для сельди;
- тара для хранения продуктов.

Правила приемки сырья

Документы при приемке товара:

- накладные,
- товарно-транспортные накладные,
- счет-фактура.

Приемку проводят по количеству и качеству.

Два этапа:

- предварительный и окончательный.

Предварительный этап

Кладовщик проверяет наличие документов:

- приходная накладная;
- счет-фактура;
- сертификат соответствия (на определенный срок);
- качественное удостоверение (при каждом приходе товара);
- ветеринарная справка требуется при каждой поставке.

Пересчитывает количество тарных мест

взвешивает продукцию,


проверяет вес брутто (вес нетто, если тара повреждена)




Окончательный этап

Проверяется масса нетто и количество товарных единиц одновременно со вскрытием тары,


- не позднее 10 дней с момента приемки товаров,
- по скоропортящейся продукции — не позднее 24 ч с момента приемки товаров.

- 
- Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается и по качеству.
 - Срок проверки качества для скоропортящихся товаров — 24 ч, для нескоропортящихся — 10 дней.
 - Приемка товаров по качеству производится органолептическим методом (по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу).



Кладовщик не имеет права принимать товар
если:

- прошло более $2/3$ срока годности;
- нет русифицированных надписей;
- нет соответствующей сопроводительной документации.



Правила хранения и отпуска сырья Организация тарного хозяйства

□ Конспект самостоятельно