

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

План

1. Організація роботи складського господарства.
2. Організація тарного господарства.
3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.

1. Організація роботи складського господарства

Важливою умовою якісного функціонування закладів ресторанного господарства є раціональна організація роботи допоміжного виробництва, основною ланкою якого вважається складське господарство.

Основні функції та призначення складського господарства

в закладах ресторанного господарства:

- кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей, що надходять на збереження;
- підтримання стійких оптимальних умов збереження відповідно до науково обґрунтованих режимів з мінімальними (у межах установлених норм) втратами;
- виконання товарних операцій (приймання, сортування, підготовка до відпускання) та відпускання товарно-матеріальних цінностей за встановленим графіком із використанням найбільш раціональних форм, методів, засобів;
- контроль за станом та рухом запасів продовольчих товарів;
- ведення обліку товарно-матеріальних цінностей;
- підтримування на необхідному рівні запасів сировини та продуктів.

Комплекс складських операцій передбачає таку їх послідовність:

- розвантажування транспорту;
- прийом товарів;
- розсортування;
- розміщення (складування) та зберігання;
- комплектація та відпускання товарів із місць зберігання;
- відправка замовлених товарів;
- переміщення вантажів у складі.

Класифікація складських приміщень

За температурним режимом складські приміщення можуть бути:

- неопалювальні (зовнішні складські приміщення);
- опалювальні (комори сухих продуктів, тари, інвентарю);
- охолоджувальні (холодильні та морозильні камери).

За конструкцією та типом будівель складські приміщення бувають:

- закриті (розташовані на самому підприємстві);
- напівзакриті (навіси).

Збереження основної сировини у складських приміщеннях відрізняється короткочасністю, тому розрізняють приміщення для збереження:

- основного запасу товарів;
- добового запасу незавершеного виробництва (залишків виписаної на виробництво, але невикористаної сировини, напівфабрикатів).

Склад та площі складських приміщень для різних типів закладів ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами та правилами проектування закладів ресторанного господарства «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» залежно від типу й потужності підприємства.

На заготівельних підприємствах, що працюють на сировині, до складу складських приміщень входять:

- охолоджувальні камери для збереження:
 - молочно-жирових продуктів;
 - мороженого та охолодженого м'яса;
 - птиці та субпродуктів;
 - риби;
 - харчових відходів;
- комори для збереження:
 - картоплі та овочів;
 - сухих продуктів;
 - хліба;
 - тари, інвентарю, пакувальних матеріалів, мішків.

Також передбачається приміщення для комірника.

До складу складських приміщень усіх заготівельних закладів ресторанного господарства входить також *експедиція*, яка призначена для приймання, короткочасного збереження та відпускання доготівельним закладам напівфабрикатів, кулінарних та кондитерських виробів, що надходять з виробничих цехів.

На підприємствах ресторанного господарства для приймання вантажів повинний бути передбачений завантажувальний майданчик, за цього на великих

підприємствах перед ним проектується платформа висотою 1,1 м, шириною 3 м та довжиною за розрахунком, але не менше 3 м.

На доготівельних закладах ресторанного господарства склад та площі складських приміщень приймаються залежно від типу та потужності підприємства та визначаються ДБН В 2.2-25:2009.

Найбільш типовий склад приміщень доготівельних закладів ресторанного господарства:

➤ охолоджувальні камери:

– м'ясо-рибна камера (для збереження м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів);

– для молочно-жирових продуктів та гастрономії;

– фруктів, ягід та напоїв;

– харчових відходів;

➤ не охолоджувальні комори:

– сухих продуктів;

– овочів;

– вино-горілчаних виробів;

– інвентарю;

– комора та мийна тари;

➤ приміщення:

– комірника,

– завантажувальний майданчик та ін.

Складські приміщення розміщуються, як правило, у підвальних, напівпідвальних (цокольних) приміщеннях або на першому поверсі будівлі єдиним блоком. Якщо складські приміщення розташовані у підвалі, то необхідно оснащати заклад вантажними підйомниками.

Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо з гарячим цехом), мийними столового та кухонного посуду, душовими.

Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства поділяється на дві групи:

– обладнання для зберігання товарів (стелажі, піддони, контейнери, шафи, скрині, бункери, засіки, підтоварники);

– обладнання для механізації й автоматизації навантажувально-розвантажувальних робіт (підйомно-транспортне);

а також використовується ваговимірвальне, холодильне та інше обладнання.

Крім того, у складських приміщеннях повинна бути оборотна тара, прибиральний інвентар, набір інвентарю для відкриття тари та упакування. Для

прискорення та полегшення передавання продуктів зі складу на виробництво слід використовувати постійну, заздалегідь перевірену та зважену *тару*.

Під час відпускання товарів використовується *різноманітний інвентар та інструменти*.

Під час збереження продуктів необхідно приймати до уваги **допустимість товарного сусідства**. Наприклад, товари, що гостро пахнуть не зберігають із продуктами, які легко сприймають запахи. **Забороняється** зберігати сумісно сирі продукти та продукти, які використовуються без додаткової обробки (гастрономічні продукти, готові кулінарні вироби та ін.), зелень й фрукти із овочами.

Під час збереження та відпускання товарів виникають **товарні втрати**, які поділяють на два види:

- **нормовані** (природний убуток, втрати від бою та лому у межах встановлених норм);
- **ненормовані** (недостачі та інші втрати товарів, продуктів зверх встановлених норм).

В організації складського господарства велике значення має **планування** його роботи.

Приймання та відпускання товарів повинні робитися за рахунком, масою, мірою, за чого перевіряється не тільки кількість, але й якість товарів, а також стан тари та її відповідність вписаним документам.

Приймання та відпускання товарів зі складських приміщень на виробництво, до філій головного підприємства виконується матеріально-відповідальними особами відповідно до встановлених графіків, на основі накладних, які повинні бути підписані керівником підприємства та головним бухгалтером.

Якщо виникли сумніви щодо якості товарів, то їх відправляють до лабораторії.

Товари, які прийняті за кількістю та якістю, відправляють на зберігання.

У роботі складського господарства велике значення має спосіб зберігання товару.

Існують такі способи складування сировини й продуктів:

- стелажний;
- штабельний;
- насипний;
- наливний;
- підвісний;
- ящиковий.

Порядок відпускання товарів зі складу встановлює керівник підприємства. У першу чергу, відпускають сухі товари, далі – з охолоджувальних камер, в останню чергу – картопля, овочі, зелень.

2. Організація тарного господарства.

До тарного господарства закладів ресторанного господарства входять тарні комори, майстерні з ремонту тари (створюються на великих підприємствах), таро-матеріали, обладнання та інвентар, необхідні для правильного використання тари.

Тара – це виріб, призначений для зберігання кількості та якості товарів під час перевезення, проведення вантажно-розвантажувальних операцій.

Упакування – це виріб, невіддільний від продукції, упакованої у нього.

Продовольчі товари надходять до закладу ресторанного господарства у різній тарі, яка:

- запобігає втрату та псування товару;
- забезпечує їх збереженість під час транспортування та збереження;
- полегшує процес транспортування;
- сприяє найбільш раціональному проведенню навантажувально-розвантажувальних робіт;
- сприяє найбільш раціональному використанню складських площ та вантажопідйомності транспортних засобів.

Тара класифікується за такими основними ознаками.

За матеріалом виготовлення тара може бути:

- дерев'яною (ящики, бочки);
- скляною (пляшки, банки, балони);
- тканинною (мішки);
- металевою (бочки, фляги, банки);
- картонною та паперовою (коробки, пакети);
- пластмасовою (ящики, лотки).

Залежно від конструктивних особливостей тара поділяється на:

- нерозбірну;
- розбірну;
- складену;
- розбірно-складену;
- закриту;
- відкриту;
- щільну;
- ґратчасту.

За здатністю зберігати первісну форму під час механічних дій тара ділиться на:

- *жорстку* – це тара стійка до механічних дій та використовується для упакування рідких товарів та тих, що б'ються;
- *напівжорстку* (картонні коробки, ящики, плетені корзини) під час використання може декілька деформуватися, але все ж зберігає первісну форму;
- *м'яку*, що приймає форму товару.

За призначенням тара поділяється на:

- *зовнішню* (бочки, ящики, корзини) - служить для транспортування товару та його збереження;
- *внутрішню* (пляшки, банки, балони) - звільнюється перед відпусканням товару.

За кратністю використання розрізняють тару:

- *разу*, що призначена для однократного використання;
- *поворотну* – що була використана та використовується повторно;
- *багатооборотну*, яка призначена для багатократного використання при поставці товарів.

За належністю тара може бути:

- *загального використання*;
- *закладів ресторанного господарства*;
- *інвентарна* – багатооборотна тара, яка підлягає обов'язковому поверненню постачальнику.

За спеціалізацією тара ділиться на:

- *спеціалізовану*;
- *універсальну* (ящики, мішки).

Тара, як і товар, являє собою матеріальну цінність. Повертаючись у виробничу сферу, вона робить оборот, який називається тарооборотом.

Тарооборот – це поставка, прийом, розкриття, зберігання й повернення тари.

Уся тара маркірується з урахуванням діючих стандартів й технічних умов, Особливих умов поставки та інших нормативних актів. Форма маркування може бути різною.

Постачальник, який здійснює централізовану доставку товарів, зобов'язаний вивозити від одержувачів поворотну тару, крім тих випадків, коли це не передбачено Особливими умовами поставки або іншими зобов'язаннями.

Під час приймання товарів у тарі перевіряють її кількість, стан, маркування, звіряють ціну з прейскурантом.

Зберігається тара в спеціальних приміщеннях, де складається за видами штабелями, або на стелажах.

Велике значення для зниження витрат з тари має правильне поводження з нею. Недбале розкриття тари призводить до того, що підприємства ресторанного господарства здають її за цінами, більш низьким, ніж при одержанні тари з товаром. Тому правильне розкриття тари має велике значення. Для цього необхідно використовувати спеціальні інструменти, до яких належать: цвяходер-ножиці, молоток-цвяходер-ножиці, фігурний важіль для виймання ден бочок, пристрій для знімання обручів, металева набійка для обручів, дерев'яний молоток-кліщі, ніж для відкриття картонної тари та ін.

До заходів щодо скорочення витрат з тари належать:

- раціональна організація та механізація торообороту на всіх його етапах;
- перевірка якості тари під час приймання продуктів;
- бережливе поводження з тарою під час навантаження, перевезення, розвантаження;
- своєчасний ремонт тари до її здачі в спеціальні майстерні;
- організація на підприємстві дрібного ремонту тари;
- розкриття тари за допомогою спеціальних інструментів;
- раціональна організація збереження тари;
- використання тари тільки за призначенням;
- організація контролю за веденням тарного господарства з боку адміністрації підприємства.

3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства

Заклади ресторанного господарства зазвичай не мають власного транспорту й тому користуються послугами спеціалізованих автогосподарств на договірних умовах, у яких зазначається обсяг перевезень, їхня кількість, терміни поставок, вид транспорту, порядок оформлення, приймання, передавання вантажів, взаєморозрахунки, відповідальність сторін за порушення умов договору.

Класифікація транспортних засобів, що використовується у ресторанному господарстві.

За призначенням розрізняють:

- *зовнішній транспорт* – призначений для перевезення товарів від постачальників та доставки тари підприємствам, що збирають та ремонтують її;
- *внутрішньо-складський транспорт* – переміщує готову продукцію, напівфабрикати та тару від головного підприємства до його філій, між підрозділами закладу та безпосередньо на складі.

Ресторанне господарство може обслуговувати транспорт:

- *спеціалізованих автогосподарств* – представлений в основному спеціалізованими автомобілями, призначеними для перевезення молока,

кисломолочної продукції, хліба й хлібобулочних виробів, м'ясопродуктів, виногорілчаних виробів і т.д.;

– *найманий* – залучається до роботи за певну плату, що обумовлюється договором між автотранспортним підприємством та закладом ресторанного господарства;

– *власний* – належить до основних фондів закладу ресторанного господарства та знаходиться на їх балансі.

Транспорт, який використовується для перевезення сировини, напівфабрикатів та готової продукції для закладів ресторанного господарства має обов'язково мати санітарний паспорт установленого зразку.

У закладах ресторанного господарства для обліку роботи автотранспорту має вестись спеціальний журнал, у якому реєструють дату, номер автомобілю, час його прибуття та вибуття, використання водієм перерви на обід, номер подорожнього листа, підпис особи, відповідальної за роботу із транспортом.

Використання спеціалізованого транспорту сприяє зниженню збитків закладу, природних втрат при перевезенні продуктів. Робота транспорту здійснюється за спеціальним графіком, у якому зазначається час виїзду та приїзду машини, час обідньої перерви водія, довжина маршруту.

Основні напрямки удосконалення організації транспортного господарства в сучасних умовах:

– використання механізмів та засобів, які спрощують розвантаження та завантаження сировини або тари;

– облаштування у закладах ресторанного господарства спеціальних майданчиків;

– здійснення транспортування сировини та напівфабрикатів у контейнерах, функціональних ємностях, тарі-устаткуванні;

– розробка оптимальних транспортних маршрутів.

Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 61-83], [13 – стор. 226-234].