Дата 17.04.20

**Тема:** Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов

**Учебник** Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=303348> с.156

|  |  |
| --- | --- |
| [Оборудование предприятий общественного питания](https://new.znanium.com/catalog/document?id=303348) | Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. |

1. Виды оборудования для хранения товаров:

1.

2.

3.

Табл.1Виды оборудование при складской обработке товаров

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид | Наименование оборудования | Характеристика |
| 1 | технологическое |  |  |
| 2 | подъемно-транспортное |  |  |
| 3 | весоизмерительное и фасовочное |  |  |

Табл.2 Виды холодильного оборудования оборудование товаров

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид | Наименование оборудования | Характеристика |
| 1 | Производственные холодильники |  |  |
| 2 | Базисные холодильники |  |  |
| 3 | Распределительные холодильники |  |  |
| 4 | Стационарные холодильники ПОП |  |  |
| 5 | Торговое холодильное оборудование |  |  |

**Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях**

На складах применяется оборудование для хранения товаров, для перемещения грузов, для переработки, сортировки, упаковки товаров. Оборудование для хранения товаров подразделяют на следующие виды:

* для укладки и хранения товаров в таре и штучных товаров,
* для хранения навалочных и насыпных товаров,
* для хранения наливных товаров.

Складские помещения требуют значительных трудовых затрат, снижение которых во многом зависит от выбора схем механизации и автоматизации технологического процесса.

При складской обработке товаров применяют различное оборудование, которое условно можно разделить на четыре вида: технологическое, подъемно-транспортное, весоизмерительное и фасовочное.

Применение различного оборудования зависит от особенностей перерабатываемых товаров, их массы, формы, способа укладки, габаритов товарных единиц и других факторов.

Использование специального оборудования при складской переработке товаров позволяет, во-первых, ускорить процесс выполнения заказов, а во-вторых, эффективнее использовать емкость складских помещений.

В качестве технологического оборудования широко используются:

**Стеллажи**. Их по назначению делят на универсальные и специальные.

Универсальные стеллажи используют для хранения различных продовольственных и промышленных товаров в таре и на поддонах. Они бывают полочными, клеточными, ящичными, каркасными и гравитационными. Полочные стеллажи представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. В клеточных стеллажах полки разделены вертикальными перегородками. Ящичные стеллажи служат для хранения мелкоштучных товаров (радиодеталей). Ячейками в них служат ящички. Каркасные состоят из вертикальной металлической рамы и горизонтальной обрешетки. Каркасные стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации. В гравитационных стеллажах полки наклонены и груз перемещается под действием своей силы тяжести.

**Поддоны** представляют собой устройства, предназначенные для формирования грузовых пакетов, штабелирования и транспортирования товаров. По конструкции различают плоские, стоечные и ящичные поддоны. Плоские поддоны применяют для пакетирования товаров в ящиках, мешках и другой таре. Стоечные поддоны имеют 4 стойки, позволяющие производить многоярусную укладку грузов. Ящичные поддоны служат для укладки товаров в коробах, связках, свертках и легкоповреждаемые грузы.

**Бункерные устройства** представляют собой специально оборудованные вместилища для временного хранения навалочных и сыпучих грузов. Сверху имеют загрузочные устройства, снизу - высыпной люк с затвором.

**Закрома** - отгороженные специальной перегородкой места для насыпки навалочных грузов.

**Резервуары** чаще всего изготавливают из стали. В них хранят наливные грузы. Могут иметь емкость 5, 10, 25, 50, 75,100 м3.

**Подъемно-транспортное оборудование**

Применение подъемно-транспортного оборудования способствует облегчению тяжелых и трудоемких работ, ускоряет выполнение погрузочно-разгрузочных работ, сокращает время простоя транспорта. Классифицируют подъемно-транспортное оборудование по следующим признакам:

* функциональному назначению;
* принципу периодичности действия;
* роду пepepабатываемого груза;
* видам привода;
* степени механизации труда.

По функциональному назначению они разделяются на 3 группы: грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и устройства, погрузочно-разгрузочные машины.

К грузоподъемным машинам и механизмам относятся краны, грузовые лифты, лебедки и электрические тали (механизм для вертикального и горизонтального перемещения груза, подвешанного на крюк).

К транспортирующим машинам и устройствам относятся конвейеры, гравитационные устройства, грузовые напольные тележки, электротягачи.

Погрузочно-разгрузочные машины - электропогрузчики, автопогрузчики, электроштабелеры.

**Весоизмерительное и фасовочное оборудование**

В зависимости от конструкции используемые на складах весы делятся на гиревые, шкально-гиревые, циферблатные, полуавтоматические и автоматические.

Для оснащения складов чаще всего используются платформенные передвижные и стационарные весы.

На складах широко используется различное фасовочное оборудование. По назначению оно делится на оборудование для фасования и упаковки бакалейных товаров (автоматические дозаторы, механизированные поточные линии) и оборудование для фасовки и упаковки картофеля, овощей и фруктов (полуавтоматические весы и линии для фасовки и упаковки).

В механизированных линиях все технологические операции выполняются с помощью машин, управляемых персоналом. В состав таких линий входят автоматические весы и автоматические укладчики фасованных товаров в тару-оборудование.

Специальные машины используют для упаковки овощей, фруктов и картофеля в рукавную хлопчатобумажную и полимерную сетку.

**Понятие о непрерывной холодильной цепи**

**Непрерывная холодильная цепь** – совокупность технических средств (холодильников), которые обеспечивают непрерывное охлаждение скоропортящихся продуктов от производителя к потребителю.

**Схема непрерывной холодильной цепи**

Сфера производства

7

5

3

1

Сфера потребления

1 – производственный (заготовительный) холодильник

2,4,6 – холодильный транспорт

3- базисный холодильник

5 – распределительный холодильник

7- холодильники ПОП

Для обеспечения наилучшей сохранности продуктов температурные режимы охлажденных или замороженных продуктов должны поддерживаться неизменными в процессе перемещения от звена к звену.

**Производственные холодильники** – располагаются в пределах производства п/ф. предназначены для первичной холодильной обработки (охлаждения или замораживания). Отличаются большой производительностью при относительно небольших помещениях для хранения обработанной продукции.

**Базисные холодильники** – предназначены для длительного хранения пищевых продуктов и создания запасов. Характеризуются большой площадью и вместимостью, а также повышенными требованиями к температурно-влажностным режимам.

**Распределительные холодильники** – обеспечивают равномерное снабжение оптовых баз сезонными продуктами в течение всего года. Снабжаются железнодорожными подъездными путями и погрузочно-разгрузочными площадками для автомобильного холодильного транспорта.

**Стационарные холодильники ПОП** – служат для кратковременного хранения продуктов . Сроки хранения не превышают нескольких дней, поэтому требования к температуре и влажности менее строгие.

**Торговое холодильное оборудование** – предназначено для кратковременного хранения, демонстрации, выкладки и продажи продуктов на ПОП. К такому оборудованию относятся: охлаждаемые витрины, прилавки, холодильные шкафы.

**Холодильный транспорт**

Соединяет звенья непрерывной холодильной цепи, обеспечивая неизменность температуры продуктов от перемещения от одного звена к другому.

**Рефрижераторный**

Оснащен автономной холодильной системой и запасом охлаждающего вещества (тв. СО2 и жидкий N2) с автоматическим поддержанием температуры до 12ч (12-20С)

**Изотермический**

Кузов этих а/м оснащен теплоизоляцией без системы охлаждения. Снижение температуры осуществляется самими продуктами

**Автомобильный**

Применяют в международных и междугородних перевозках

**Холодильный транспорт**

**Железнодорожный**

На его долю приходится основной объем перевозок. Наиболее распространены рефрижераторные вагоны, которые оснащены отдельными компрессорными установками

**Водный**

предназначен для транспортирования речной или морской рыбы. Грузоподъемность от 1,5 до 30т.

**Рефрижераторы** низкотемпературные

**Специальный**

Используется для отдельных видов продуктов: молоко, вино живая рыба

**Рефрижераторы** высокотемпературные

**Универсальный**

Применяется для любых видов скоропортящихся продуктов

**Дата 17.04.20**

Ссылка на ЭБС Знаниум[**https://new.znanium.com/read?id=333406&pagenum=35**](https://new.znanium.com/read?id=333406&pagenum=35) **с35**

**ПЗ№8** Составление договора поставки на продовольственные товары.

**Цель:** закрепить знания по составлению договора поставки на продовольственные товары

**Ход работы**

1. **Составление договора поставки на продовольственные товары.**

Договор поставки продовольственных товаров– это такой договор, в котором одна сторона обязуется другой стороне поставлять определенную продукцию продовольственного плана. Образец такого договора можно увидеть на сайте и скачать.

**Предмет договора**

В договоре есть 2 стороны, такие как: поставщик и заказчик. Поставщик должен доставить товар, а заказчик сделать оплату за товар, принять в определенном количестве, ассортименте и по цене, которая заранее стоит в заявке и в накладной. Покупатель должен оплатить в определенные сроки.

С момента приема и подписания накладной право собственности переходит уже к заказчику.

**Условия поставки и условия товара**

**Перед каждой поставкой заказчик и поставщик обычно согласовывают в заявке:**

Стоимость товара.

Ассортимент.

Количество.

Условия.

Подать заявку заказчик может прямо по телефону, по электронной почте или в письменном виде. Изменить положения о цене в дальнейшем уже нельзя в одностороннем порядке.

В договоре обязательно нужно указать в течение скольких дней будет доставлен заказ, и на какой адрес.

Поставщик должен заказчику давать все необходимые сертификаты, которые подтверждают, например, качество товара.

Сам заказчик должен принимать товар, оплачивать, проверять количество и ассортимент.

Если обнаружены какие-либо неточности в ассортименте и количестве, или плохое качество, то можно сделать возврат не позже 2 дней.

Поставщик всегда гарантирует, что товар по качеству соответствует всем нормам, медицинским, биологическим или санитарным, и имеет сертификаты. Также товар должен упаковываться и храниться в надлежащих условиях.

**Ответственность**

Обе стороны несут ответственность за неисполнение условий и за ненадлежащее исполнение.

При нарушении сроков поставки или за поставку плохого товара, заказчик может написать в письменном варианте требование, где нужно указать неустойку за каждый день просрочки.

Освобождается от ответственности сторона только при непредвиденных ситуациях (пожары, стихийные бедствия, война и другое).

**Срок договора и реквизиты**

Любой договор всегда вступает в законную силу после подписания его. Договор можно расторгнуть до окончания сроков только при двустороннем письменном соглашении.

Расторжение досрочно не освобождает от исполнения обязательств. Договор обязательно составляется в 2-х экземплярах.

**В реквизитах сторон указывается:**

ФИО сторон.

Банковские реквизиты.

Паспортные данные.

**Задание для выполнения**

В соответствии с образцом, заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов

по следующим данным:

* Ресторан «Алые паруса», г.Валуйки, ул. Горького, д. 34.
* Поставщиком в данном случае будет являться ООО «Микоян»
* Ассортимент поставляемой продукции выбрать самостоятельно
* Поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу
* На принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней
* Штрафные санкции и пени будут составлять 45% от стоимости товара
* Срок действия договора 1 год с момента его подписания
* Реквизиты сторон заполнить из образца

**Контрольные вопросы:**

* 1. Какое значение в общественном питании имеет рациональная организация

снабжения?

* 1. Какие действия должен предпринять зав. складом, в случае недостачи

поставленного товара?

* 1. Какие действия должен предпринять поставщик, в случае не своевременной оплаты товара?

Дата 17.04.20

Тема: Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Ссылка на учебник ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=333406&pagenum=35>

**Задание**

1. Изучив теоретические сведения, составить алгоритм действиий при приеме товаров

Последовательность приема товара:

1.Провериятья качество количество по счет-фактуре, товарно-транспортной накладной, путем перечета тарных мест и взвешивания.

2………………….