



Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях в первых, цокольных и подвальных этажах предприятий. Они должны иметь удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Количество и наименование складских помещений зависит от типа, мощности предприятия и формы организации производства. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На предприятиях, работающих на сырье, оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, а также неохлаждаемые: кладовую сухих продуктов, кладовую овощей, кладовую вино-водочных изделий. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах организуют охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов, и неохлаждаемую кладовую сухих продуктов.

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование должно быть рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;
- 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 товаров должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов должны оборудоваться разгрузочные площадки;
- для спуска товаров в подвальные помещения необходимо предусмотреть специальные люки с дверями и пандусами, или подъемные лифты;
- охлаждаемые камеры должны размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане должны быть не менее 2,1´2,4 м<sup>2</sup>;
- камера пищевых отходов с тамбуром должна размещаться, как правило, на первом этаже с выходом наружу;
- складские помещения должны быть непроходными.

#### Санитарно-гигиенические требования:

- помещения должны содержаться в чистоте;

температура, влажность воздуха и крайность его обмена должны соответствовать режимам хранения и СНиП (строительным нормам и правилам);

- освещение неохлаждаемых складских помещений должно быть как искусственным, так и естественным, и соответствовать нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;

- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;

- складские помещения не должны размещаться под моечными, санитарными узлами, душевыми, во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, выпечное отделение кондитерского цеха или мучного и т.д.);

- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;

- полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, быть прочными, влагонепроницаемыми, без пустот и выбоин; устройство порогов не допускается;

- ширина коридоров для складских помещений принимается от 1,3 до 1,8 м, а при применении тележек с поддонами – 2,7 м; ширина дверей зависит от площади помещений, характера груза и транспортных средств, она принимается не менее 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Следует указать, какие из этих требований соблюдены на данном предприятии общественного питания.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов, объема работ по приемке, хранению и отпуску продукции. К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи, весоизмерительные приборы, холодильное и подъемно-транспортное оборудование. Складские помещения также оснащаются необходимым инвентарем и инструментами.

Существуют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;
- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т. д.);
- насыпной – продукты хранят навалом;
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках;
- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках и т. д.;
- подвесной – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии.

В данном разделе необходимо отметить какое оборудование используется на предприятии, применяемый способ хранения и для каких продуктов он применяется.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При получении продуктов со склада

проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

## 2.Хранение алкогольной продукции

Приказом Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка от 26.10.2010 N 59н были утверждены Технические условия в области производства и оборота (за исключением розничной продажи) алкогольной и спиртосодержащей продукции в части хранения алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции, расфасованной в потребительскую тару. Документ вступил в силу с 9.01.2011г.

Алкогольная и спиртосодержащая продукция должна храниться в стационарных, предназначенных исключительно для осуществления приемки, хранения, отпуска и учета продукции складских помещениях, которые соответствуют следующим требованиям:

- 1) изолированы от служебных, подсобных и иных помещений капитальными стенами либо временными строительными конструкциями (перегородками) высотой от пола до потолка складского помещения;
- 2) оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим способом побуждения;
- 3) обеспечены отоплением либо климатическими установками, обеспечивающими поддержание температурно-влажностного режима хранения;
- 4) оборудованы измерительными приборами для контроля температурно-влажностного режима хранения продукции;
- 5) оборудованы стеллажами и (или) поддонами, расположенными на расстоянии не менее 1 метра от систем отопления, водопроводных и канализационных труб. Поддоны с продукцией при хранении не на стеллажах должны устанавливаться в ряды шириной не более чем из двух поддонов таким образом, чтобы расстояние между рядами и от стен составляло не менее 0,5 метра;
- 6) оборудованы светильниками;
- 7) оконные проемы (при их наличии) оборудованы защитными устройствами (жалюзи, шторы, карнизы, рольставни, иные защитные приспособления) для защиты от облучения прямыми солнечными лучами;

8) имеют расположение строительных конструкций, которое соответствует техническому и (или) кадастровому паспорту;

9) на площади складского помещения лицензиата (соискателя лицензии) не допускается хранение продукции, не являющейся алкогольной и спиртосодержащей продукцией, расфасованной в потребительскую тару (упаковку), за исключением алкогольной и спиртосодержащей продукции, потребительская тара (упаковка) которой в рекламных и иных художественных целях содержит дополнительные элементы оформления (сувениры, изготовленные из фарфора, стекла и прочих материалов, медальоны, магниты, плакаты, наклейки, листовки и (или) иные рекламные материалы с символикой продукции или изготовителя).

Температурно-влажностные режимы хранения алкогольной и спиртосодержащей продукции:

а) режимы хранения алкогольной продукции:

- спиртные напитки (за исключением коньяков и бренди):

от +10°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- коньяки и бренди:

не ниже +5°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- водка:

от -15°C до + 30°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- алкогольная продукция крепостью от 1,5 до 7 процентов:

от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- вино, вина ликерные и фруктовые, винные напитки:

от +5°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- игристые вина (шампанские):

от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 85%;

- пиво и напитки, изготовленные на основе пива:

от +5°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%;

- сидр, пуаре и медовуха:

от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 85%.

б) режим хранения спиртосодержащей пищевой продукции:

- при температуре и влажности воздуха в соответствии с требованиями государственных стандартов и (или) нормативных (технических) документов на конкретное наименование продукции, установленными изготовителем;

в) режим хранения спиртосодержащей непищевой продукции:

- лакокрасочные материалы – при температуре от минус 40°C до + 40°C;

- товары бытовой химии – при температуре от минус 20°C до +40°C;

- иная спиртосодержащая непищевая продукция – при температуре и влажности воздуха в соответствии с требованиями государственных стандартов и (или) нормативных (технических) документов на конкретное наименование продукции, установленными изготовителем.

### 3.Хранение хозяйственных товаров

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

Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых

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

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»

Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары, транспортные средства для складских помещений -грузовые тележки и т. п.

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.

Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям предприятий общественного питания предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

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 м<sup>2</sup>;
- 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.

Ресторан — сновной деятельностью ресторанов является приготовление продукции, реализация блюд, напитков и организация отдыха и развлечений. Для выполнения этих функций в деятельности предприятия выделяют следующие группы специализированных помещений:

- для приема и хранения сырья;
- производственные;
- для обслуживания посетителей;
- служебные и бытовые;
- технические.

Требования к этим помещениям в РФ определяются Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.959 – 00.

Складские помещения ресторана – помещения, предназначенные для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска на производство. Складские помещения должны иметь загрузочную, неохлаждаемую кладовую, охлаждаемые камеры.

Помещения для хранения продуктов и охлаждаемых камер не допускается размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

Поступающие на предприятие продукты следует хранить в таре производителя (бочках, ящиках, флягах, бидонах и др.), при необходимости переключивать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару. Необходимо предусматривать раздельное хранение продуктов с учетом принятых условий хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших предприятиях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Площадь охлаждаемой камеры должна составлять не менее 2,4-2,2 м и высотой не менее 2,7 м. В крупных предприятиях их проектируют раздельно, в соответствии с товарными группами хранящихся в них продуктов. В небольших предприятиях используют раздельные холодильные шкафы для хранения групп продуктов.

Охлаждаемые камеры размещают единым блоком с входом через тамбур глубиной не менее 1,6-1,9 м. Стены в помещениях приема и хранения продуктов на высоту 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Камеры для хранения мяса оборудуют стеллажами с гигиеническим покрытием, а при необходимости - подвесными балками с крючьями. В ресторанах с количеством мест в залах не менее 100 следует предусматривать охлаждаемую камеру с выходом в коридор через тамбур.

Кафе- Склад, где хранятся продукты не положено размещаться под ванными и туалетами.

Состав помещений (зон или боксов), которые обязательно должны быть в кафе, включает:

Складскую группу. Сюда включены неохлаждаемые комнаты для хранения запаса сыпучих продуктов (рис, сахар, соль и др.) и плодовоовощного сырья. И охлаждаемые комнаты (оборудованные холодильниками). Бытовую зону (бокс), где храниться уборочный инвентарь, бытовая химия, дезинфектанты.

Размеры помещений зависят от мощности предприятия. Площадь зала (за исключением кафе-бистро) рассчитывается, исходя из нормы 1,6 квадратных/место. Требования по наличию помещений можно посмотреть в обязательных приложениях