**Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства**

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських приміщень з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруху. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

***Практичні завдання до теми 4***

***Питання, що виносяться на практичне заняття***

1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.
2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю.
3. Визначення площі складських приміщень різними методами.
4. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.
5. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.

***Завдання 1.*** Визначити:

- кількість приміщень для зберігання сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення;

- наявність обладнання та засобів механізації, інвентарю, приладдя в коморі;

- відповідність санітарним вимогам та правилам безпеки життєдіяльності.

Результати досліджень організації роботи в коморі необхідно занести в таблицю.

Таблиця - Складські приміщення шкільної їдальні

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Види складських приміщень | Оснащення | | |
| Обладнання | Засоби малої механізації | Інвентар, приладдя |
| 1 | Комора для зберігання сухих продуктів | Підтоварник | Візки | Ніж для розкриття мішків |
|  | І т.д. |  |  |  |

***Завдання 2.*** Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення.

***Завдання 3.*** Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік предметів матеріально-технічного призначення, що потребується для ефективного функціонування закладу.

***Завдання 4.*** Дослідити у діючому закладі ресторанного господарства інвентар, що використовується комірником при відкорковуванні

***Завдання 5.*** Установити:

- способи зберігання продовольчих товарів та дотримання товарного сусідства;

- види тари, яка знаходиться в коморі, її стан, відповідність санітарно-технічним вимогам;

- порядок відпуску продуктів з комори на виробництво.

Результати роботи занести в таблицю.

Таблиця - Зберігання продукції у складах шкільної їдальні

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва складських приміщень та сировини | Види тари | Способи зберігання | Температурни й режим | Товарне сусідство |
|  | Комора для зберігання овочів, картоплі | Дерев’яні ящики | Ящичний | 4-8°С, вологість 85% | Коренеплоди |
|  |  |  |  |  |  |

***Завдання 6.*** В накладній записано, що вага огірків брутто 100 кг, а тари – 20 кг. При перерахуванні з’ясувалося, що вага тари – 25 кг. Як бути комірнику в цій ситуації?

***Завдання 7.*** На складі проведена інвентаризація продовольчих товарів, внаслідок чого встановлено недостачу наступних товарів: борошна – 15 кг, цукру – 9кг, крупи манної – 7кг, картоплі – 20кг, моркви – 5кг. Всього було борошна – 200кг, цукру – 100кг, крупи манної – 50кг, картоплі – 200кг, моркви – 50кг. Визначити причини, які призвели до недостачі. Розробити заходи щодо зменшення збитків. Прийняти рішення по недостачі та обґрунтувати їх.

***Завдання 8.*** Ваше підприємство (на 30 місць), розташоване на першому поверсі житлового будинку, працює на напівфабрикатах. Які складські приміщення Ви передбачите?

***Завдання 9.*** Комірник їдальні захворів, склад опломбовано. Ви – шеф-кухар. Як забезпечите безперебійну роботу підприємства? Розробіть план дій у розв’язанні цієї ситуації.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. У чому полягають основні функції складського господарства?

2. Назвіть класифікаційні ознаки складських приміщень.

3. Назвіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари.

4. Назвіть устаткування та інвентар складських приміщень.

5. Назвіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.

6. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?

7. Назвіть основні правила зберігання продуктів.

8. Які служби здійснюють контроль якості продуктів та товарів у закладі ресторанного господарства?

9. Які товари забороняється приймати до закладу ресторанного господарства?

10. Що є наслідками виникнення ненормованих втрат?

11.Яка послідовність відпуску сировини і продовольчих товарів на виробництво до власного закладу; до філій; до буфетів?

12. Назвіть склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.

13. Згідно з якими ознаками класифікується тара?

14. Назвіть заходи щодо підтримки складських приміщень у належному санітарному стані.