evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| Projekt: | MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi |
| Reg.č.: | CZ.1.07/1.5.00/34.0903 |
| Operační program: | Vzdělávání pro konkurenceschopnost |
| Škola: | Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady |
| Tematický okruh: | Zařízení výrobních středisek<br>17. Sklady (DUM č. 17) |
| Jméno autora: | František Pospíšil |
| Datum: | 18. leden 2014 |
| Ročník:<br>(Cíl. skupina): | 1. a 2. ročník gastronomických škol |
| Anotace: | Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích. |

# 17. Sklady

**Skladové hospodářství**

- Zásoby: suroviny, zásoby hotových výrobků, obchodní zboží

Plánování zásob – faktory, které ovlivňují výši zásob:
maloobchodní obrat, sortiment zboží, dodávkový cyklus, vlastnosti zboží, velikost minimálních dodávek, bankovní úvěr

- Objednávka zboží: písemná, osobní, věcná
- Dodávka zboží : v proměnlivém množství a sortimentu, v pevném množství

- Pracovní operace ve skladě:
  příjem zboží – sortimentní, kvantitativní, kvalitativní.
  uložení a skladování zásob
  výdej zboží ze skladu
  reklamace zboží
  inventarizace zásob /skutečný stav zásob, přebytky, přirozené úbytky, manka/
  hospodaření s obaly /přepravní – vnější a distribuční – výrobní, obaly finanční a evidenční/

**Rozdělení pracovních funkcí na jednotlivých střediscích**

- pracovníci nákup a sklad – vedoucí zásobovacího úseku
- referent zásobování
- vedoucí skladu
- skladník
- pomocný skladník

- Středisko se zabývá:
    - výběrem dodavatele
    - nákupem a skladováním surovin, potravin a zboží

**Rozdělení skladů**

- Chladírna masa
- Mrazírna masa
- Chladírna drůbeže
- Mrazírna drůbeže
- Chladírna zvěřiny
- Mrazírna zvěřiny
- Chladírna ryb
- Mrazírna ryb
- Chladírna ovoce a zeleniny
- Mrazírna zeleniny
- Chladírna konzerv
- Chladírna uzenin
- Chladírna tuků
- Chladírna sýrů a mléčných výrobků
- Chladírna nápojů
- Sklad brambor
- Suchý sklad na potraviny
- Sklad koření
- Sklad pečiva
- Sklad inventáře
- Sklad odpadků (chlazený – BIO)
- Sklad obalů

**Skladování**

- čerstvé mléko 4 – 8 °C, trvanlivé do 24 °C
- kysané mléčné výrobky, jogurty, kysaná smetana, kysané mléčné nápoje 4 – 8 °C
- zahuštěné mléčné výrobky (kondenzované) do 24 °C
- sušené mléčné výroby 10 – 24 °C, relativní vlhkost nejvýše 70%, ochrana před výraznými pachy a slunečním zářením
- mražené krémy alespoň – 18 °C, při přímém prodeji - 8 - -14°C, rozmrazené výrobky není dovoleno znovu zmrazovat
- máslo, pomazánkové máslo, tvaroh a výrobky z tvarohu 4 – 8 °C,
- sýry 4 – 8 °C a 8 – 12 °C podle druhu

- **maso**
  - čerstvé 0 – 7 °C
    relativní vlhkost 85 – 95%
    rozvěšené na hákách, přepravky
  - mražené -36 °C – -50 °C
  - mleté, drobně opracované do 4 °C
  - drůbež
    chlazená 0 – 4 °C
    zmrazená alespoň -18°C
    (v jednom skladovacím prostoru se nesmí skladovat drůbež s ostatními druhy nebaleného masa)
  - zvěřina chlazená drobná do 4 °C
    velká do 7 °C
    zmrazená alespoň -12 °C
    relativní vlhkost 85 – 95%
  - ryby čerstvé sladkovodní 1 až + 5 °C
    mořské a mořští živočichové do + 2 °C
    zmrazené alespoň -18 °C
  - ostatní (králík, nutrie, klokan, pštros, žáby)
    chlazené do 4 °C
    mrazené alespoň -12 °C

- uzenářské, vařené a pečené masné výrobky
  trvanlivé do 20°C
  ostatní do 5°C
  relativní vlhkost 85%

- uzené, solené ryby 1 – 8 °C (kaviár do 2 °C)

- sušené ryby relativní vlhkost 65 – 70%

- masové konzervy a polokonzervy nad 1°C, vyvarovat se střídání teplot
  relativní vlhkost 70%
  dřevěné podlážky, regály

- vejce chladírenská 1,5 – 5 °C
  (před uskladněním se předchladí na 10 – 12°C na cca 24 hodin)
- majonéza a majonézové výrobky 0 – 15 °C
- rostlinné oleje do 20 °C
- živočišné tuky, emulgované tuky do 15 °C

- ovoce domácí – chladírenská teplota, rosení nežádoucí
  skořápkové ovoce – chladné a suché prostory
  z tropů a subtropů – suché 4 – 7 °C
  banány, ananas cca 14 °C
  sušené, proslazené – do 70% vlhkosti vzduchu
  upravené chlazené čerstvé ovoce do 5 °C
  mražené pod -18 °C

- zelenina
  rajčata, melouny, suchá cibule 10 – 15 °C
  výhonky, listová, naťová, kořenová zelenina, kedlubny, kapusta – vlhké prostředí
  květák, zelí, lusková, plodová a cibulová zelenina – suché prostředí
  upravená chlazená čerstvá zeleniny do 5 °C
  kandovaná (proslazená) zelenina do 70% vlhkosti vzduchu
  mražená pod -18 °C

- brambory 3 – 4 °C
  (pod 2 °C sládnutí, nad 8 °C klíčení), průběžná kontrola
- houby čerstvé volně rostoucí 0 – 10 °C v jedné vrstvě
  čerstvé pěstované 0 – 6 °C, i v prodyšné folii

- mlýnské obilné výrobky – odděleně od aromatických látek, na podlážkách, v regálech, alespoň 5 cm od podlahy a stěn, relativní vlhkost do 75%
- těstoviny – čisté, větratelné prostory, do 20 °C, nesušené do 5 °C, vakuově balené do 10 °C, relativní vlhkost do 75%
- pekařské výrobky – do 15 °C, relativní vlhkost 75% (jen perníky v mírně vlhkém prostředí), min. 40 cm nad úrovní podlahy, nesmí se dotýkat stěn. Bochníky na hranu v jedné vrstvě, veky na hranu v max. dvou vrstvách, jemné pečivo max. ve dvou vrstvách. Přepravní obaly a prostředky se nesmí používat k jiným účelům.
- luštěniny a sójové výrobky – vzdušné, suché, chladné prostory. Ostatní sójové výrobky jako mléčné výrobky (sleduj doporučení výrobce).
- čokoláda a cukrovinky, med – max. do 25 °C, relativní vlhkost vzduchu do 75%
- cukr a ostatní sladidla – max. 30 °C, relativní vlhkost do 70%, pouze cukr moučka do 65%
- koření – v suchu, relativní vlhkost do 70%, do 25 °C, odděleně
- sůl – v suchu
- káva, kávoviny, kávovinové extrakty, čaj, kakao – uzavřené obaly, v suchu a chladu, do 25 °C, relativní vlhkost 75%

## Literatura:


- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.

- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.

- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7

- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.

- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6

- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm