18-24.05.20г. Гр.17 Предмет Организация хранения и контроль запасов и сырья

**Изучить лекцию, законспектировать, составить тесты к данному материалу, сфотографировать тест и отправить на соответствующий сайт.**

ТЕМА: Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений

Важную роль в работе предприятий общественного питания играет организация складского хозяйства.

Основными задачами складского хозяйства являются:

■ организация надлежащего хранения материальных ценностей;

■ бесперебойное обслуживание производственного процесса;

■ отгрузка готовой продукции.

Значение складского хозяйства определяется тем, что недо­статки в его организации оказывают прямое влияние на протека­ние производственных процессов (в частности, нарушается нор­мальное снабжение производства материальными ресурсами). Ра­циональная организация складского хозяйства — одна из предпосылок экономии затрат и повышения эффективности про­изводства в целом.

Правильная организация складского хозяйства должна обеспе­чивать сохранность материальных ценностей, исключить потери, недостачи и пересортицу. Через склады средства и предметы тру­да перемещаются по стадиям технологической переработки, в ре­зультате чего полученные извне сырье и материалы трансформи­руются в готовую продукцию. От деятельности работников склад­ского хозяйства в значительной степени зависит выполнение таких важных показателей работы предприятия, как себестои­мость продукции, прибыль, рентабельность, рост производитель­ности труда, выполнение договорных обязательств по поставкам продукции.

В складском хозяйстве предприятий, как и в основном произ­водстве, на приведение в действие складского оборудования и обеспечение нормальных условий труда для работников расходу­ются топливно-энергетические и материальные ресурсы. Длитель­ное время складскому хозяйству уделялось мало внимания, однако в последние годы многие предприятия питания начали понимать, что складское хозяйство как важное звено в производственной структуре оказывает значительное влияние на результаты произ­водства. Без складского хозяйства предприятие не смогло бы бес­перебойно обеспечивать производство сырьем и материалами.

Упорядоченное ведение складского хозяйства — первое усло­вие эффективного управления запасами. Обеспечить порядок на складе — значит сформировать у работников мотивацию к береж­ливому обращению с запасами, упорядочить процессы хранения запасов и введения новых товаров в ассортимент, ранжировать за­пасы по приоритетности, своевременно осуществлять инвентари­зацию товара и обработку документации. Пути реализации этих условий различны, главное — это результат, т. е. порядок. Обычно наведение порядка в работе склада дает прямой экономический эффект в виде снижения запасов, увеличения оборачиваемости, роста прибыли компании.

Классификация складов производится в зависимости от сле­дующих критериев:

1) их роли в процессе производства и подчиненности — снаб­женческие подчиняются отделу материально-технического обе­спечения и питают производство основными материалами, покуп­ными полуфабрикатами и прочими материальными ресурсами; производственные подчиняются производственному или какому-либо другому отделу и используются для хранения полуфабрика­тов собственного изготовления и оснастки; сбытовые подчиняют­ся отделу сбыта и предназначены для хранения готовой продук­ции;

2) особенностей хранения и номенклатуры хранимого:

■ универсальные (хранение разнообразной продукции);

■ специализированные — хранение однородной продукции;

3) сферы обслуживания;

4) конструктивных особенностей складов — закрытые склады, полузакрытые склады, открытые площадки.

Место расположения складских помещений — первые, цо­кольные, подвальные этажи.

Функции складских помещений следующие:

■ приемка поступающих продуктов;

■ краткосрочное хранение;

■ отпуск товара на производство.



ТЕМА:

Требования к размещению складских помещений:

■ компоновка помещений производится по направлению движе­ния сырья и продуктов;

■ они должны иметь удобную связь с производственными поме­щениями.

На рис. 2.5 представлен комплекс складских операций.

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются согласно Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП П-Л-8—71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Устройство складов должно обеспе­чить:

■ полную количественную и качественную сохранность товаров;

■ надлежащий режим хранения;

■ рациональную организацию выполнения складских операций;

■ нормальные условия труда.

ЗАДАНИЕ: Составить тесты, сфотографировать и отправить на соответствующий сайт