**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ №32**

**Контрольная работа**

**ПО ПРЕДМЕТУ:**

**ТЕХНОЛОГИЯ РЫНОЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

**НА ТЕМУ:**

**"Технология хранения товаров"**

**Подготовил:**

**Проверил:**

**Курган**

**2004**

Важным условием обеспечения бесперебойной продажи продовольственных товаров в широком ассортименте является образование необходимых запасов товаров и организация их сохранности.

Размер и структура товарных запасов на торговых предприятиях зависят от многих факторов: объема товарооборота, особенности и сложности ассортимента товаров, физико-химических свойств, спроса населения, организация товароснабжения, сроков хранения и др.

Текущие запасы товаров в магазинах в отличие от других видов товарных запасов имеют определенную особенность – они постоянно обновляются, так как разрывы во времени между поступлением и продажей относительно небольшие эти запасы товаров хранятся короткий срок и в большинстве случаев в распакованном виде.

Продовольственные товары, особенно скоропортящиеся, в силу своих физико-химических и биологических свойств подвержены влиянию воздушной среды, влаги, солнечных лучей, температуры и т.п. При этом могу происходить изменения качества и количества товаров, возникать товарные потери (утечка, усушка, распыл, порча и т.д.) Сохранность товаров, снижение или предотвращение товарных потерь являются важной народнохозяйственной задачей.

Для организации надлежащего хранения пищевых продуктов в магазинах необходимы определенные температура, относительная влажность воздуха, санитарно-гигиенический режим и др. Большое значение имеет и правильное размещение товаров, укладка, соблюдение правил товарного соседства.

Температура и относительная влажность воздуха оказывают существенное влияние на качество продовольственных товаров, многие из которых, особенно скоропортящиеся, хранятся при пониженной температуре.

Относительная влажность воздуха – это отношение количества водяных паров, находящихся в воздухе, к тому количеству, которое полностью насыщало бы воздух при той же температуре. Для определения относительной влажности воздуха используют прибор - психрометр. Выражается эта величина в процентах. Повышение или понижение относительной влажности воздуха, резкие колебания температуры оказывают отрицательное воздействие на качество товаров. Влажность воздуха регулируют с помощью отопления, вентиляции. Для увеличения влажности используют пульверизаторы, развешивают мокрые полотна, оставляют воду в различных емкостях.

Некоторые товары под воздействием солнечных лучей портятся (жиры прогоркают, картофель, овощи прорастают, зеленеют). Такие продукты следует хранить в темных кладовых.

Большое значение для сохранности товара имеет соблюдение санитарно-гигиенических условий в магазине. Необходимо несколько раз в день убирать помещение магазина, систематически проверять товары длительного хранения, совместно с органами здравоохранения проводить дезинфекции.

Все товары, поступившие в магазин, по своим свойствам неодинаковы и требуют различных условий хранения. На торговых предприятиях предусматриваются специальные помещения, кладовые для различных товаров с учетом температурного режима, относительной влажности воздуха и правильной укладки. Нельзя хранить вместе продукты, легко воспринимающие запахи (сливочное масло, кондитерские изделия, мука) и остропахнущие (сыры, копчености, сельдь). Товары легко поглощающие влагу (соль, сахар), не следует хранить с товарами, содержащими ее в большом количестве (овощи, фрукты).

При размещении и укладке товаров необходимо максимально использовать площадь и емкость кладовых. Товары размещают по группам, видам, сортам. Это позволяет своевременно и правильно учитывать движение товаров, вести контроль за соблюдением сроков продажи и хранения.

Товары при хранении укладывают на подтоварники, поддоны, стеллажи. Правильная укладка предохраняет от повреждений товары и тару, устраняет бой, лом, утечку продуктов. Применение поддонов имеет большое значение не только для хранения товаров, но и для их транспортирования и продажи в торговом зале.

На подтоварники и поддоны товары укладывают в таре (в мешках, бочках, ящиках). При этом применяют различные формы укладки: прямую, перекрестную, обратную.

*Прямую* укладку применяют для товаров, упакованных в деревянные ящики одного размера, их ставят один на другой маркировкой наружу. *Перекрестную* используют для ящиков, имеющих удлиненную форму. Для создания большей устойчивости верхние ящики располагают поперек нижних.

Наиболее устойчива *обратная* укладка. Применяется она при штабелировании товаров в мешках. Каждый ряд может состоять из трех – шести и более мест. Каждый последующий ряд штабеля укладывают в порядке, обратном предыдущему.

На стеллажах хранят кондитерские, бакалейные изделия, консервы, сыры и др. Штучные товары в легкой таре или без тары укладывают стопками, рядами, этикетками или другими маркировочными знаками наружу.

Окорока, колбасы хранят в подвешенном состоянии.

При хранении и укладке товаров необходимо соблюдать правила техники безопасности. Высота штабеля должна быть в пределах нормы. При этом учитываются характер товара, вид и прочность тары, степень механизации руда в магазине. Неустойчивый штабель может принести вред не только товару, но и быть причиной несчастного случая. Штабеля и стеллажи устанавливают от стен на расстоянии 10-15 см, а от отопительных систем, канализационных труб 0.5-1 м.

Многие продовольственные товары требуют создания специального режима хранения, определенной укладки и соответствующих помещений.

*Хлеб и хлебобулочные изделия* хранят в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не ниже +60С.

Срок хранения хлеба и хлебобулочных изделий – от 16 до 35 ч. Хранят их на лотках, установленных на стеллажах или тареоборудовании. Хлебобулочные изделия укладывают следующим образом: формовой хлеб – в один или два ряда на боковую или нижнюю корку; хлеб и булочные изделия – в один ряд на нижнюю или боковую корку с уклоном к боковой или задней стенке; мелкоштучные булочные изделия – на нижнюю корку в один-два ряда, а изделия с отделкой – в один ряд.

*Кондитерские изделия* хранят в сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов, хорошо вентилируемых и затемненных помещениях при температуре не выше +180С и относительной влажности воздуха 65-76%. Торты и пирожные с различными кремами хранят при температуре не выше +60С.

Кондитерские изделия хранят в пределах гарантийных сроков, установленных стандартами и техническими условиями, - от 6 часов (пирожные и торты заварным кремом) до трех месяцев.

Укладывают кондитерские изделия на стеллажи или подтоварники штабелями высотой не более 2 метров. Между штабелями и стенами должен быть проход не менее 0.7 м, а расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб – не менее 1 метра.

*Бакалейные товары* хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Соль хранят отдельно от других бакалейных товаров.

Товары в ящиках, мешках укладывают на подтоварники и поддоны в штабеля, высота которых не должна превышать 8-10 мешков с крупой, 6 – с сахаром-рафинадом и 7-8 мешков с сахаром-песком. Класть мешки и ящики непосредственно на пол запрещается.

*Молоко и молочные продукты, яйца* хранят в охлаждаемых камерах, на прилавках, в шкафах изолированно от других продуктов, имеющих специфический запах. Сметану и творог храня в металлических флягах. Крупные сыры хранят без тары на деревянных настилах, мелкие – на полках или стеллажах. Масло в холодильных камерах хранят в таре, а в охлаждаемых шкафах – без тары. Яйца, поступившие с холодильников, складов и баз, повторному охлаждению не подлежат. Молоко и молочные продукты хранят при температуре от +2 до +100С. Сроки продажи установлены для каждого вида изделий.

*Мясо и мясные продукты* хранят в холодильных камерах, шкафах при температуре не выше +60С. Охлажденное мясо, колбасы, сосиски и сардельки хранят в подвешенном состоянии на луженых крюках, на некотором расстоянии друг от друга, мороженое мясо, птицу – в ящиках, затаренные субпродукты, консервы – штабелями на подтоварниках. Сроки и температура хранения мяса и мясных продуктов установлены стандартами и техническими условиями.

*Плодоовощные товары* хранят в затаренном виде в специальных, хорошо вентилируемых кладовых без естественного освещения. Плоды размещают отдельно от картофеля и овощей. Ящики, лотки, корзины устанавливают на подтоварники штабелями высотой 1.5 – 2 метра. Свежие плоды, овощи и картофель хранят при температуре от 0 до +100С и относительной влажности воздуха 85-95%. Замороженные плоды и овощи хранят в низкотемпературных холодильных камерах и прилавках при температуре не выше – 80С.

Работники торговых предприятий должны строго соблюдать условия и порядок хранения продовольственных товаров, не допускать снижения их качества, излишних товарных потерь.