Skladování

= cílem je uchovat smyslové vlastnosti, obsah živin a nezávadnost

V průběhu skladování se ztrácí:

* voda
* znehodnocují se základní živiny
* labilní látky se ztrácejí – např. vit. C

 správné skladování: bramory za 3 měsíce - 30%, 6 měsíců – 50%

 nesprávné skladování: za 3 měsíce - 60%, 6 měsíců – 80%

Správné skladování:

- teplota

- vlhkost

* dostatečné prostory na oddělené skladování

!!! Správné skladování ovlivňuje také hygienickou NEZÁVADNOST!!!

Suché sklady

Min. teplota +18C, vlhkost do 60%

Skladujeme: cukr, olej, pochutiny / odděleně káva, čaj, koření-aroma/, pečivo, obiloviny, mouka těstoviny, luštěniny, kypřící prostředky.

Správné skladování: Potraviny, které by se mohly nepříznivě senzoricky ovlivnit, skladujeme zvlášť. Okna jsou opatřena síťovinou proti hmyzu a skla jsou natřena poloprůhledným nátěrem, opatření proti hlodavcům. Nic nesmí být na zemi – min. 5 cm od země nebo stěn – rošty, regálové zařízení. Místnost vybílená, větratelná, osvětlení, Nadzemní podlaží.

Chladné sklady

Min. teplota +12 C

Skladujeme: brambory, ovoce, zelenina, vejce, tuky, konzervy a nápoje

Brambory, kořenová zelenina zvlášť. Pivo zvlášť

Zásady v tomto skladu převládá vysoká vlhkost a musí být dokonale větrány.

Nic nesmí být na zemi – min 5 cm od země nebo stěn – rošty, přepravky, regály,

Sklepní prostor bez přímého osvětlení.

Sklady chlazené

Teplota +2 až +10 C

Skladujeme: maso, drůbež, zvěřina, cukrářské výrobky, mléčné výrobky, masné výrobky.

Zvlášť ryby, drůbež, zvěřinu, vejce.

Zásada: potraviny, které by se mohly nepříznivě mikrobiálně ovlivnit sklaujeme odděleně – háky, regály

Chladící boxy, chladničky

Mrazící sklady

Teplota – 18 až -22C

Skladujeme: zmražené maso, ryby, pečivo, zeleninu, ovoce, polotovary.

Vše lze skladovat dlouhodobě.

Zásada: potraviny, které by se mohly nepříznivě mikrobiálně ovlivnit skladujeme odděleně – háky, regály

Mrazící boxy, mrazničky

Pomocné sklady

Pomocné sklady: - inventáře

 - obalů

 - čistících prostředků

 - odpadků - 2 místnosti (mytí obalů a na kontejnery)

 skořápky, ulity, kosti - jednorázové pytle

 !!!! povinnost zajistit si odvoz tříděného odpadu

Dle fce: - sklad hlavní (celkové zásoby)

 - sklad příruční (obvykle zásoby na 1 den)

Organizace a vybavení skladu

Zásada: - první dovnitř, první ven (first in, first out)

 - kontrola záruční doby, stavu zboží

Ostatní zařízení: pracovní stoly, pomůcky na odměřování, nabírání, váhy,

 manipulační vozíky, vlhkoměry, teploměry.

Úklid: denní - stoly, regály, podlahy

 sanitární - 1x týdně či měsíčně, odmrazování, stěny

 generální - spojen s malováním

Evidence elektronická na skladových kartách - příjemky, převodky, výdejky.