

# HOTELOVÉ SKLADY



# CO JE SKLAD?

- Žádný hotel se neobejde bez skladů
- Slouží k přechodnému uskladnění, nejen potravin
- Špatný provoz - místo nákazy, poškození



# ROZDĚLENÍ SKLADŮ

## 1. Potravinové sklady (nejvyšší nároky na hygienu)

- sklady suché
- sklady chladné
- sklady chlazené
- sklady mražené



## 2. Nepotravinové sklady

- sklad mycích, čistících a desinfekčních prostředků
- sklad inventáře

## 3. Pomocné sklady

- sklad čistého a špinavého prádla
- sklad obalů
- sklad údržbářských potřeb
- sklad odpadů



# POTRAVINOVÉ SKLADY

- **Sklady suché**

- teplota do 18 C, vlhkost do 70%
- skladované suroviny: mlýnské a pekárenské výrobky, těstoviny, pochutiny, pozor na koření
- rizika: velká vlhkost může způsobit zatuchnutí

- **Sklady chladné**

- teplota do 12 C, vlhkost do 90%
- skladované suroviny: brambory, zelenina, ovoce, nealkoholické nápoje
- rizika: hniloba, plíseň, vyšší teploty - vysychání (zelenina)

- **Sklady chlazené**

- teplota -2 do +12, vlhkost 90-95%
- skladované suroviny: veškeré maso a mastné výrobky, pozor na třídění jedn. druhů
- rizika: žluknutí tuků, mikrobiální kontaminace

- **Sklady mrazící**

- teplota pod -18 C, vlhkost 95%
- důležité je skladovat vše odděleně

# POMOČNÉ SKLADY

## Sklad odpadů

- musí být oddělený od skladu potravin - křížová kontaminace
- nádoby:
  - musí být z materiálu umožňující lehkou údržbu
  - uzavíratelné, popř. jednorázové
- při delším skladování musí být chlazený
- nároky na chlazený sklad odpadů:
  - předsíňka s tekoucí vodou
  - pitnou vodou pro sanitaci odpadních nádob
  - odpad napojený na kanalizaci
- 2001/185 Sb. - Zákon o odpadech



# OBALY POTRAVIN

- společně nelze skladovat ani vakuově balené chlazené i mražené potraviny
- důležité je aby obaly zůstaly kvalitní a neporušené
- při poškození - přebalit do náhradních nádob. Totéž načatá balení.
- označit a sledovat dobu trvanlivosti
- o uložených potravinách je nutno vést záznamy - skladní karty

# DOKLADY VE SKLADOVÉM HOSPODÁŘSTVÍ

- **Dodací list** - kontrola odběru
- **Skladová příjemka**
- **Skladní karta**  
= doklad, na kterém se vede evidence o jednotlivých druzích zboží. Jeden druh - jedna karta
- **Skladová výdejka (žádanka)**

# POŽADAVKY NA SKLADY

- velikost a množ. skladovacích místností závisí na požadavcích provozu
- v menších provozovnách lze sklady i slučovat
- sklad musí být chráněn před prachem, škůdci
- materiály nezávadné, snadno omyvatelné
- zajištěno větrání, omezen přístup denního světla
- okolí skladu musí být udržováno v čistotě, stejně jako uvnitř

## Sklad potravin:

- v současnosti se řeší skladování chlazených a mražených výrobků pomocí stavebnicových boxů (lednice)
- při nevhodném skladování mohou být potraviny znečištěny
- povinností je umístění měřícího zařízení fyzikálních vlastností, zejména teploty



# TECHNICKÉ POŽADAVKY

- dveře - je nutné chránit oplechování do výšky 20 cm proti hlodavcům
- podlahy - musí být vodotěsné, bezprašné a protiskluzové
- omítka - hladká a štuková
- regály a police - dostatečně veliké a únosné
  
- předepsané obklady - pro sklad špinavého prádla a chlazený sklad odpadků
- sítě proti hmyzu - potravinové sklady
- sluneční zábrany - potravinové sklady

# ÚKLID SKLADU



- sklady udržovány v čistotě, bez plísní a pachů
- zajištění pravidelného odstraňování nečistot ze stěn či podlahy
- Týdenní úklid
  - mytí a desinfekce chladícího zařízení
  - mytí regálů, zásuvek pracovních stolů
  - mytí obkladů stěn, parapetů a topných těle
- Měsíční úklid
  - odstranění nepotřebných věcí
  - třídění všech skladovaných potravin
  - mytí celých skladovacích prostor
  - omýt svítidla, okna, vzduchotechniku
- vždy volit vhodné čisticí prostředky a postupy, dodržovat sanitační plán



# ŠKŮDCI

- Především v potravinových skladech
- Ochrana před škůdci:
  - Dodržování hygieny
  - Pravidelný úklid
- Hmyz, hlodavci, bakterie a houby
- Hmyz:
  - Mol skladištní, Šváby, Červotoči, Roztoči (mouky, cukrovinky, kakao, ořechy, sušené ovoce)
- Hlodavci
  - Myši, Krysy, (obilí, ořechy, ovoce)
- Bakterie a houby
  - Mikroorganismy, způsobují hnilobné procesy

