

PREVZEM IN SKLADIŠČENJE SUROVIN

Božidar Žlender

1

Pogostnost dobave surovin

Dejavniki:

- proizvodni načrt
- stopnja obdelave in obstojnost surovin
- sezonska izbira in cena surovin
- velikost/opremljenost skladišč
- finančna sredstva podjetja

2

Prevzem

Dve fazi prevzema:

a. zunanji prevzemni prostor - ploščad, rampa

- določene dimenzije
- zaščita pred zunanjimi vplivi
- osvetljenost, kakovost tlakov

b. notranji prevzemni prostor

- količinski prevzem –računalniška evidenca
- kakovostni prevzem – vpliva na končno kakovost izdelkov
 - senzorični pregled
 - fizikalno-kemijska analiza
 - mikrobiološka analiza

3

POSTOPKI (FAZE) V PROIZVODNJI GOTOVIH JEDI

1. PREVZEM SUROVIN
2. SKLADIŠČENJE SUROVIN
3. OBDELAVA ŽIVIL
 - predpriprava (groba, fina)
 - priprava (toplotna obdelava)
4. IZDAJA HRANE
 - porcioniranje
 - hlajenje, zmrzovanje...
 - pakiranje
5. TRANSPORT
6. SANITACIJA OPREME, POSODE
7. SANITACIJA (DEZINFEKCIJA) OBRATA

4

SKLADIŠČENJE ŽIVIL

Skladišča:

- Lokacija
- Režim
- Velikost

I. LOKACIJA

- v nivoju kuhinje (hitro pokvarljiva živila – dnevna poraba)
- v ali izven nivoja kuhinje (večdnevne zaloge)

5

SKLADIŠČENJE ŽIVIL

II. REŽIM SKLADIŠČENJA

- nehlajena (nekondicionirana) skladišča
- hladilnice (ki) → $T = \pm 0^{\circ}\text{C}$ do $\approx 10^{\circ}\text{C}$
- zmrzovalnice(ki) → $T \leq -18^{\circ}\text{C}$

6

REŽIM SKLADIŠČ ZA ŽIVILA

ŽIVILO	T (°C)	RV (%)
kruh, pecivo	10-12	70
špecerija (moka, sladkor, začimbe, čaj, kava, dehidrirana živila...)	12-16	70
olja, maščobe (temen prostor)	4-12	--
mesnine poltrajne, trajne kl.	6-12	70
barjene kl.	do 6	70
pijače, konzerve	12	--
kisana zelenjava	10-12	85
mleko in ml. izdelki	2-12	75-90
jajca - sveža	1-4	75-90
sadje - sveže	4-6	85-90
zelenjava - sveža	4-6	85-90
meso - ohlajeno	-1 do +1	90
meso - zmrznjeno	-18 do -30	--
zelenjava - zmrznjena	-18 do -30	--

SKLADIŠČENJE ŽIVIL

III. VELIKOST SKLADIŠČ

Dejavniki:

- sistem priprave (prekinjena, neprekinjena topla veriga)
- pestrost/raznolikost jedilnika
- dnevno število obrokov
- nosilnost skladiščnih površin
- uporabna površina (volumen) skladišč

Enostaven izračun po normativih !

8

NORMATIVI ZA HLADILNICE (Wilkinson)

tip prehranskega obrata	število obrokov	površina hladilnice (m²)
delavska prehrana	400	6,7-11,3
	800	10,2-12,5
	1200	13,0-16,3
	1600	15,8-19,5
šolska prehrana	200	2,3-3,3
	400	2,3-3,3
	500	3,7-5,1
	800	5,1-6,5
	1000	6,4-8,4
bolniška prehrana	50	3,7-4,6
	100	7,5-9,3
	160	18,6
	400	29,9-37,2

9

PREDPRIPRAVA SUROVIN

1. priprava aditivov

- začimbe, aromati
- barvila
- rahljajna sredstva
- zgoščevalna sredstva
- emulgatorji

2. groba obdelava surovin

- sortiranje, čiščenje, lupljenje, pranje (poljščine, zelenjava, sadje)
- razsek (trupov, polovic, četrti) na osnovne kose (govedina, svinjina, perutnina, ribe...)

10

PREDPRIPRAVA SUROVIN

3. fina priprava surovin

- fino pranje
- rezanje, sekljanje
- oblikovanje porabniških kosov mesa
- razdevanje mesa in preoblikovanje
- priprava in polnjenje nadevov
- priprava testa
- oblikovanje testa

Ločeni prostori in oprema za grobo in fino obdelavo

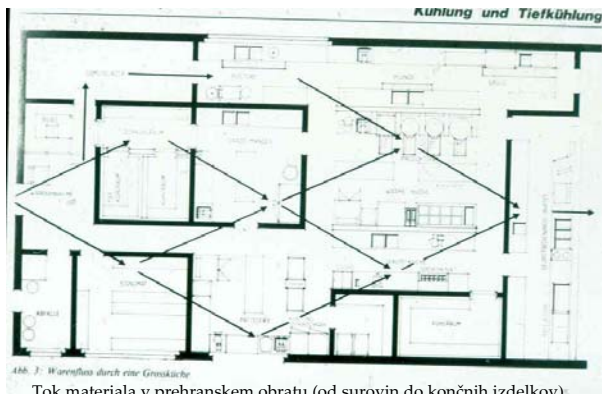
11

PREDPRIPRAVA SUROVIN

4. sanitarno-tehnični predpisi/principi

- ločevanje čistih in nečistih postopkov
- kratek in enostaven transpott
- smiselna povezava prostorov kot poteka proizvodni proces
- smiselna (funkcionalna) izbira opreme
- odstranjevanje odpadkov (ekologija !) -embalaža, organski odpadki, voda...
- klimatizacija prostorov in osvetlitev (T, RV, v-kroženje, lux)
- učinkovita in enostavna sanitacija, dezinfekcija
- posebne sanitarno-higienske zahteve pri obdelavi različnih vrst mesa (klavne živali, perutnina, ribe)

12



Tok materiala v prehranskem obratu (od surovin do končnih izdelkov)¹³

Zorena govedina VP



14



15



16
