

Сміренко Л.А. Технологія х/п виробництва пекар 3 разряда.

22.06.2023 р

## Урок № 64

**Тема уроку:** Транспорт та перевезення продукції. Санітарні вимоги до транспорту.

**Мета уроку:** Ознайомитись з транспортом для перевезення продукції, з санітарними вимогами до перевезення продукції.



### Конспект уроку:

**Під час перевезення хліба та хлібобулочних виробів** Перевізники, вантажовідправники і вантажоодержувачі зобов'язані дотримувати встановлених санітарно-гігієнічних вимог. Для забезпечення цілості хліба та хлібобулочних виробів вантажовідправник під час вантаження зобов'язаний дотримуватись таких вимог:

- заповнювати лотки стандартною кількістю хліба та хлібобулочних виробів;
- укладати формовий хліб в один ряд заввишки на бокову чи нижню скорину;
- укладати печений на черені хліб та хлібобулочні вироби (батони, хали, булки тощо) в один ряд заввишки на нижню чи бокову скорину з ухилом до бокової чи задньої стінки лотка;
- укладати дрібноштучні хлібобулочні вироби вагою до 200 г включно на нижню скоринку в один-два ряди заввишки, а вироби з оздобленням по верхній скоринці - в один ряд.

**Перевезення** хліба та хлібобулочних виробів здійснюються за узгодженими графіками та маршрутами, які вантажовідправники розробляють разом з вантажоодержувачами та Перевізниками.

Норми одночасного завезення хліба та хлібобулочних виробів встановлюються в Договорі.

**Перевізники** повинні надавати для перевезення хліба та хлібобулочних виробів автомобілі-фургони, обладнані напрямними для установки лотків, чи автомобілі, пристосовані для перевезення хліба та хлібобулочних виробів у тарі-обладнанні.

**Приймання** для перевезення від вантажовідправника і здача вантажоодержувачу хліба та хлібобулочних виробів здійснюються Перевізником за найменуванням та кількістю стандартно заповнених лотків з перевіркою кількості виробів, що містяться в кожному лотку.

**Вантаження** хліба та хлібобулочних виробів і вивантаження порожніх лотків виконуються вантажовідправником, а вивантаження хліба та хлібобулочних виробів і вантаження порожніх лотків - вантажоодержувачем.

**Перевізник** за Договором може брати участь у навантаженні та вивантаженні хлібобулочних виробів з покладанням цих функцій на водія. При участі водія у вантажно-розвантажувальних роботах вантажовідправник повинен забезпечити його санітарним одягом.

**Після вивантаження** хліба та хлібобулочних виробів вантажоодержувач зобов'язаний очистити лотки від хлібних крихт, а також від паперу, який застеляється у лотки при перевезенні окремих сортів хлібобулочних виробів. Очищення кузова автомобіля-фургона від хлібних крихт після вивантаження порожніх лотків покладається на вантажовідправника.

**Перевізник** за Договором може взяти на себе очищення автомобіля-фургона. Санітарну обробку кузова виконує вантажовідправник.

**Вантажоодержувач** зобов'язаний забезпечити завантаження автомобіля-фургона порожніми лотками за кількістю доставлених йому завантажених лотків.

За потреби проведення ремонтних робіт усередині кузова Перевізник повинен здати лотки, що знаходяться в кузові автомобіля, вантажовідправнику.

**Лотки** для перевезення хліба та хлібобулочних виробів є інвентарною тарою вантажовідправника. Санітарну обробку лотків повинен виконувати вантажовідправник.

Як відомо, для доставки хлібобулочних і кондитерських виробів використовується автомобіль для перевезення хліба. Спеціалізована машина для перевезення хліба обладнана фургоном, який може вміщати лотки з продукцією, тому він може бути розділений на тому, що відсікав або в ньому встановлені полиці (рейки). Для перевезення хліба використовується великовантажний транспорт і традиційні «Газелі», це залежить від об'єму вантажу, що перевозиться і від можливості транспортної компанії.

Іноді, з дозволу санітарно-епідеміологічних служб, перевезення хлібобулочних виробів дозволяється в **неспеціалізованих** машинах з

фургоном для перевезення хліба. У такому випадку продукцію завантажують, укладеними в спеціальні євролотки або в кошики і ящики. Щоб уникнути попадання пилу і бруду їх необхідно обов'язково накрити чистою тканиною і брезентовим матеріалом. Це робиться ще і для того щоб захистити хліб від вологи.

**Автомобілі** для перевезення хліба і кондитерських виробів, перед рейсом ретельним чином підготовлюються, виходячи з суворих санітарно-гігієнічних вимог, їх відмивають і очищають. Фургон машини для перевезення хліба, крім цього, регулярно зазнає найбільш ретельної і глибокої санітарної обробки, використовуючи при цьому різні дезинфікуючі речовини. Обробляється не тільки фургон автомобіля, але і лотки, і покривний матеріал. Під час перевезення хлібобулочних виробів лотки закріплюються, оскільки в процесі транспортування вони можуть прийти в рух і перекинутися.

**Перевезення** хлібобулочних виробів дуже специфічний вигляд транспортних послуг, тому до таких послуг пред'являються досить жорсткі вимоги. Дозвіл на експлуатацію такого роду транспортного засобу видається органами госсанепиднадзора терміном на шість місяців. Після того, як цей термін закінчується, автомобіль для перевезення хліба пред'являється для огляду, якщо машина не відповідає санітарним вимогам, перевезення хліба і хлібобулочних виробів на ньому забороняється. Автотранспортний засіб, на якому здійснюється перевезення хлібобулочних і кондитерських виробів, в обов'язковому порядку повинно мати ту, що чітко читається напис «Хліб». У спеціалізованих автомобілях, призначених для перевезення хліба, перевезення яких-небудь інших вантажів не допускається. За санітарно-гігієнічний стан автотранспорту, в якому здійснюється перевезення хліба і хлібобулочних виробів, відповідальність несе адміністрація транспортного підприємства або компанії.

Доставка такого специфічного і запитаного продукту, як хліб повинно здійснюватися суворо в певний для цього час. У правилах перевезення хлібобулочних виробів вказано, що їх перевезення повинне здійснюватися на протязі круглої доби суворо по графіках. Тому перевезення хлібобулочних виробів - дуже відповідальна справа.

**Домашнє завдання:** Законспектувати матеріал.