



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №460**

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1 стр. 1 из 11

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад №460

Е. Б. Семья Е. Б. Семья

«30» июля 2019 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ХРАНЕНИЕ»

ДП-10-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

2. Нормативные ссылки	3
3. Определения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования).....	4
6. Формы записей по процедуре	8
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	9
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	9

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 7, ст. 17, п. 7, 8, 9 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и оформлению результатов контроля условий хранения сырья и пищевых продуктов на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение).

1.3. Процедура распространяется на процессы, связанные с хранением сырья и пищевых продуктов.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

2.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

2.4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.6. ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией».

2.7. ДП-15 «Личная гигиена персонала».

2.8. ДП-11 «Перекрёстные загрязнения».

2.9. ПХ-08 «План ХАССП».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. **Складирование:** деятельность по размещению груза в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

3.2. **Срок годности пищевой продукции:** период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

3.3. **Хранение:** обеспечение условий, гарантирующих сохранение свойств продукции в период до её использования по назначению.

3.4. **Штабелирование:** размещение продукции на поддонах в местах складирования.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Все сотрудники, ответственные за процессы складирования, хранения и оформления результатов контроля условий хранения сырья и пищевых продуктов на пищеблоках в обоих зданиях Учреждения, обязаны применять положения настоящей документированной процедуры.

На пищеблоках ответственность по данному процессу несет Кладовщик совместно с Поваром.

Кладовщик обязан соблюдать требования к:

- организации перемещения сырья и пищевых продуктов из зоны разгрузки в зону хранения,
- установленному порядку складирования сырья и пищевых продуктов на хранение,
- порядку контроля и сохранности маркировочных ярлыков на каждой партии сырья и пищевых продуктов до передачи их на переработку;
- соблюдению сроков годности.

Кладовщик совместно с Поваром обязан соблюдать правила хранения и контроля температурного / влажностного режимов в процессе хранения сырья и пищевых продуктов. Результаты контроля условий хранения сырья и пищевых продуктов заносятся ежедневно в Журнал учета температуры и влажности складских помещений (Приложение А) и Журнал учета температурного режима холодильного (морозильного) оборудования (Приложение Б);

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ХРАНЕНИЯ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ)

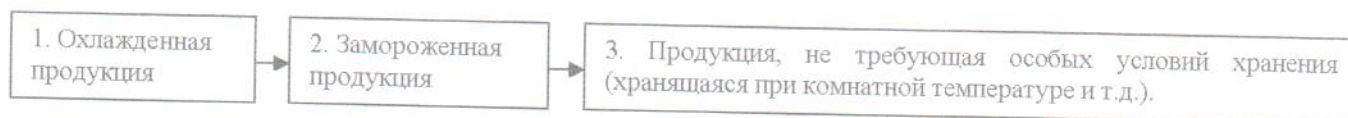
5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- перемещение сырья и пищевых продуктов из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование сырья и пищевых продуктов;
- соблюдение правил хранения сырья и пищевых продуктов;
- контроль условий хранения и сроков годности сырья и пищевых продуктов;
- порядок и сроки хранения обработанного сырья.

5.1.1 Перемещение сырья и пищевых продуктов из зоны разгрузки в зону хранения

При приёмке сырья и пищевых продуктов на пищеблоки Учреждения Кладовщик должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения продукции в складские помещения и холодильные / морозильные камеры для исключения риска загрязнения и порчи продукции.

Перемещение осуществляется в следующем порядке:



5.1.2 Складирование сырья и пищевых продуктов

При складировании сырья и пищевых продуктов необходимо:

- следить за тем, чтобы продукция была выгружена этикеткой вперед для контроля срока годности и соблюдения принципа ротации (первым доставлен, первым отдан в производство);
- следить за обеспечением санитарных требований к складским помещениям для хранения продукции;
- следить за правильностью складирования, целостности тары, отсутствием повреждения тары, следов грызунов, следов намокания и посторонних запахов;
- не допускать складирования продукции на полу и перегрузку холодильных и морозильных камер;
- соблюдать товарное соседство, складировать отдельно продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба и т.д.), воспринимающие посторонние запахи (масло, сыр, сахар и т.д.);
- сохранять маркировочный ярлык каждой партии с указанием срока годности данного вида продукции и следить за его сохранением до полного использования продукта.

При установлении несоответствий Кладовщик должен принять меры для их устранения или поставить в известность Координатора группы ХАССП.

5.1.3. Соблюдение правил хранения сырья и пищевых продуктов

Для соблюдения условий хранения продуктов, складские помещения оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное (морозильное) оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Для обеспечения полноты контроля и получения достоверных показаний условий хранения сырья и пищевых продуктов по окончании срока межповерочного интервала проводят поверки / калибровки средств измерения согласно техническим паспортам на данные средства.

После проведения проверки / калибровки сохраняют акты поверки, голографические клейма, наклейки. В случае невозможности осуществить поверку / калибровку проводят замену средств измерений по окончании межповерочного интервала и по окончании срока их эксплуатации.

Ответственным сотрудником за своевременную поверку / калибровку средств измерений, а также за их замену является Заведующий Учреждением совместно с Заместителем заведующего по АХЧ.

При обнаружении средств измерений вышедших из эксплуатации, их неисправности или при обнаружении недостоверных, завышенных / заниженных показателей условий хранения, необходимо предпринять меры с сырьем и пищевыми продуктами согласно ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией».

Хранение продукции осуществляется в зависимости от требуемых температурных режимов в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Термическое состояние продукта	Требуемая температура	Неприемлемая температура	Периодичность контроля	Ответственное лицо, записи	Оценка состояния продукта
Охлажденные продукты	от 0 ⁰ С до +6 ⁰ С	-2 ⁰ С и ниже +8 ⁰ С и выше	ежедневно	Кладовщик (в складских помещениях), Повар (в производственных цехах)	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 ⁰ С и ниже	-17 ⁰ С и выше	ежедневно		Визуальная проверка признаков оттаивания
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.).	Не выше +25 ⁰ С	+25 ⁰ С и выше	ежедневно		Внешний вид продукта

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

Условия хранения каждого конкретного вида продукции и сроки годности указаны производителем на маркировке. Порядок хранения продукции по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Способ хранения
Мясо, рыба	В таре производителя в морозильных камерах
Птица	В таре производителя в холодильной камере
Яйцо в коробах Яйцо обработанное	В сухом прохладном помещении или в отдельной холодильной камере. В чистой ёмкости с надписью «Яйцо обработанное»
Крупа и мука	В плотно закрытых мешках на полках стеллажей / подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см, от стен – не менее 20 см
Чай и кофейный напиток	На полках стеллажа в сухом проветриваемом помещении
Макаронные изделия, сахар, соль	В таре производителя на полках стеллажей / подтоварниках
Овощи в вакуумной упаковке	В таре производителя в холодильных камерах
Плоды и зелень	В проветриваемых ящиках, в прохладном месте при температуре не выше +12 ⁰ С
Молочная продукция, соки, консервация	В потребительской упаковке производителя на полках стеллажей, в холодильных камерах

Кладовщик, Повар обязаны:

- При изменении температурного режима, неисправности средств измерения немедленно сообщить Координатору группы ХАССП для принятия корректирующих действий.
- При установлении нарушений складирования продукции (этикеткой назад, без поддонов, продукция с более ранними сроками годности заставлена со сроками годности менее ранними) провести перескладирование в соответствии с правилами хранения и повторное обучение ответственных лиц.
- При неисправности оборудования обеспечить перемещение хранящейся продукции в надлежащие условия хранения и выполнить корректирующие действия в соответствии с Планом ХАССП (ПХ-08).

- Сообщить Координатору группы ХАССП, составить акт по форме, представленной в ДП-11 «Перекрёстные загрязнения», и утилизировать или уничтожить продукцию с истекшими сроками годности.

5.1.4. Контроль условий хранения и сроков годности сырья и пищевых продуктов

Пищевые продукты и сырьё, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, считаются нескоропортящимися.

Пищевые продукты и сырьё, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных или влажностных условий, без обеспечения которых они могут принести вред здоровью потребителей, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами.

Используемое в производстве сырьё и пищевые продукты хранятся в складских помещениях Учреждения в соответствии с условиями хранения и сроками годности, указанными на маркировке предприятием-изготовителем.

Контроль условий хранения пищевых продуктов и сырья, а также внесение данных в соответствующие журналы осуществляет Кладовщик, Повар.

5.1.5. Порядок и сроки хранения обработанного сырья

С целью контроля сроков хранения обработанного сырья, подготовленного к дальнейшему производству, Повар осуществляет маркировку обработанного сырья с указанием даты и времени подготовки.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи после вскрытия вакуумной упаковки во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

Ежедневный контроль наличия маркировки и допустимого времени хранения обработанного сырья осуществляет Координатор группы ХАССП.

5.1.6. Порядок и сроки реализации готовой продукции

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утвержденным графикам приёма пищи посредством транспортирования в закрытых ёмкостях, промаркированных для каждой группы блюд, из пищеблоков и порционирование в буфет-раздаточных групповых ячеек обоих зданий Учреждения.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$, холодные напитки, салаты – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Соответствие температуры требуемым значениям и органолептические показатели готовых блюд определяют непосредственно при снятии бракеража Бракеражной комиссией и заносят в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение В).

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-15 «Личная гигиена персонала».

6. ФОРМЫ ЗАПИСЕЙ ПО ПРОЦЕДУРЕ

Наименование	Форма	Ответственный за ведение записей	Срок хранения
Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Приложение А	Кладовщик, Повар	1 год
Журнал учета температурного режима холодильного (морозильного) оборудования	Приложение Б		1 год
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Приложение В	Кладовщик, Бракеражная комиссия	1 год

Приложение А

Форма «Журнал учета температуры и влажности складских помещений»

Дата	Наименование складского помещения:	
	Температура / Влажность	Подпись ответственного лица
1	2	3

Приложение Б

Форма «Журнал учета температурного режима холодильного (морозильного) оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного (морозильного) оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: _____, 20__ г.					
		1	2	3	4	...	30

Приложение В

Форма «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

