



Система ХАССП / ТР ТС 021/2011

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57  
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Хранение»

ДП-11-2018

Редакция №1

стр. 1 из 14

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ 3. П. Лошкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ХРАНЕНИЕ»**

**ДП-11-2018**

Актуализация документа: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с. Зубково  
2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДИСЛОВИЕ .....	3
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Определения.....	4
4. Ответственность и полномочия .....	5
5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования).....	5
6. Формы записей по Процедуре .....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	10
ПРИЛОЖЕНИЕ Б .....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	12

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и оформлению результатов контроля в МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение).

1.3. Распространяется на пищеблок Учреждения, на процессы, связанные с хранением сырья, полуфабрикатов 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. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.5. 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»;

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

2.7. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

## 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.

3.5. **Транспортирование:** логистическая операция, заключающаяся в перемещении продукции в заданном направлении с применением транспортных средств, начинающаяся с погрузки в месте отправления и заканчивающаяся разгрузкой в месте назначения.

#### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Все сотрудники, ответственные за процессы складирования, хранения и оформления результатов контроля условий хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в Учреждении, обязаны применять положения настоящей документированной процедуры. Ответственность за процесс устанавливается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Должность	Ответственность
Кладовщик	За организацию перемещения продукции из зоны разгрузки в зону хранения, установленного порядка складирования продукции на хранение, маркирование партии ярлыком, сохранность маркировочного ярлыка на каждой партии до отгрузки продукции в цех подготовки и производства блюд
Кладовщик	За соблюдение правил хранения, контроль температурного режима в процессе хранения продукции. Соблюдение сроков годности. Результаты контроля заносятся в Журнал регистрации параметров микроклимата (Приложение А) и Журнал учета температурного режима холодильного (морозильного) оборудования (Приложение Б)

#### 5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ХРАНЕНИЯ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ)

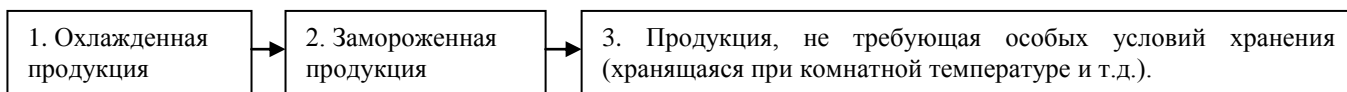
##### 5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование продукции;
- соблюдение правил хранения продукции;
- контроль сроков годности, условий хранения, соблюдение товарного соседства.

##### 5.1.1 Перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения

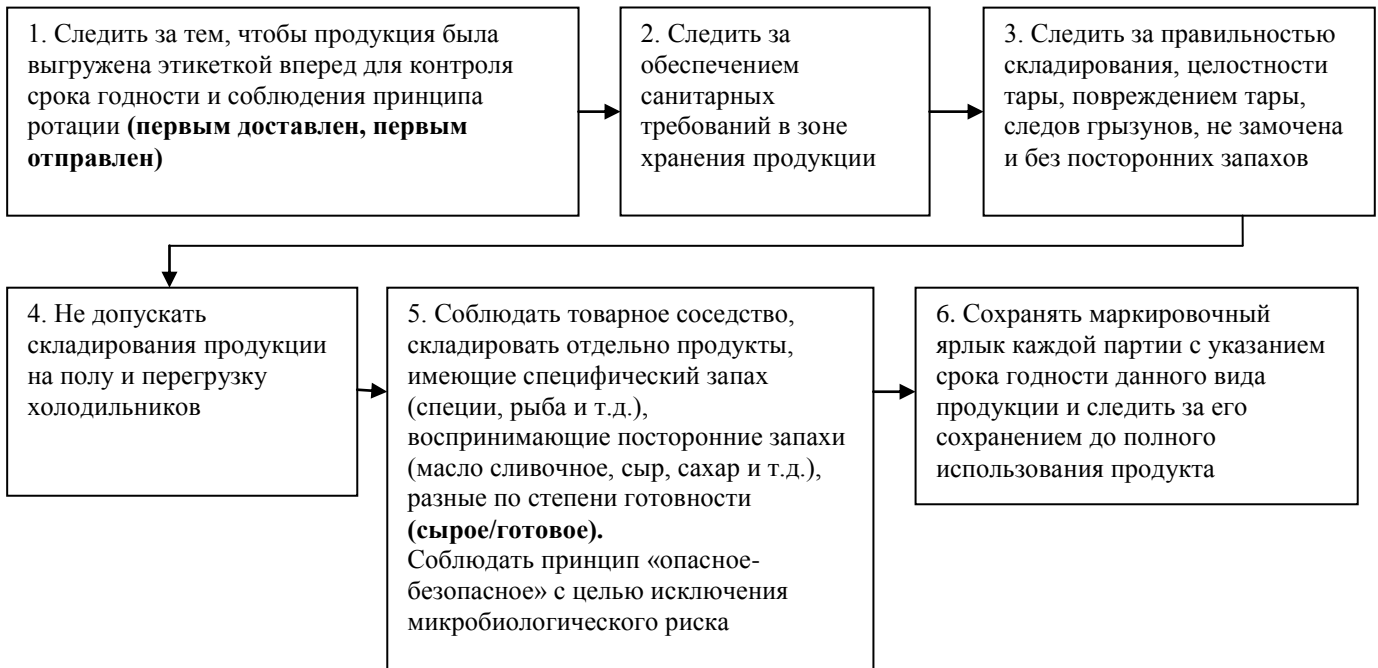
**Кладовщик** должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения продукции в зону хранения для исключения риска загрязнения и порчи продукции.

Перемещение осуществляется в следующем порядке:



### 5.1.2 Складирование продукции

При складировании продукции **Кладовщик** обязан:



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

### 5.1.3. Соблюдение правил хранения продукции

Для соблюдения условий хранения продуктов, зону хранения оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное (морозильное) оборудование – контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров не допускается.

Результаты контроля температуры и влажности в складском помещении необходимо вносить в Журнал регистрации параметров микроклимата (Приложение А), результаты контроля температурного режима в холодильных (морозильных) камерах необходимо фиксировать в соответствующем журнале (Приложение Б).

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 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	-2 <sup>0</sup> С и ниже +8 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 <sup>0</sup> С и ниже	-17 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Визуальная проверка признаков оттаивания
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.).	До 25 <sup>0</sup> С	+25 <sup>0</sup> С и выше	ежедневно	Кладовщик	Внешний вид продукта

Условия хранения каждого конкретного вида продукции и сроки годности указаны на маркировке. Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

Порядок хранения продукции по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Способ хранения
Мороженое мясо, субпродукты, рыбу, птицу	На стеллажах или подтоварниках штабелями в таре поставщика
Масло сливочное	Растаренными или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках или в потребительской упаковке производителя
Сыры	Крупные хранят без тары на чистых стеллажах. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах
Готовые мясопродукты (колбасы)	В таре поставщика или производственной таре
Крупу и муку	Затаренные в чистые мешки на подтоварниках в штабелях на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние от стены не менее 20 см
Чай и кофе	На стеллажах в сухих проветриваемых помещениях
Макаронные изделия, сахар, соль, специи	Затаренные в чистые мешки в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках или растаренными в складские боксы
Картофель и корнеплоды	В сухом, темном помещении
Капусту	На отдельных стеллажах, в ларях
Фрукты и зелень, салаты	В проветриваемых ящиках, накрытыми влажной ветошью в прохладном месте при температуре не выше +12 <sup>0</sup> С
Молочную продукцию, соки, соусы, консервацию	В потребительской упаковке поставщика на стеллажах

#### Кладовщик обязан:

При изменении температурного режима, неисправности средств измерения немедленно сообщить Руководителю группы ХАССП, вышестоящему руководителю 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



Сообщить Руководителю группы ХАССП, составить акт и утилизировать или уничтожить продукцию с истекшими сроками годности

#### **5.1.4. Условия хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов**

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

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

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

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

#### **5.1.5. Порядок и сроки хранения обработанного сырья**

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

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

Ежедневный контроль наличия маркировки и допустимого времени хранения обработанного сырья осуществляет **Шеф-повар**.

#### **5.1.6. Порядок и сроки реализации готовой продукции**

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому графику приёма пищи посредством раздаточной линии в столовой образовательного Учреждения.

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-16-2018 «Личная гигиена персонала».

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные напитки – не выше 14°C.



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

#### **6. ФОРМЫ ЗАПИСЕЙ ПО ПРОЦЕДУРЕ**

<b>Наименование</b>	<b>Форма</b>	<b>Ответственный за ведение</b>	<b>Срок хранения</b>
Журнал регистрации параметров микроклимата	Приложение А	Кладовщик	1 год
Журнал учёта температурного режима холодильного (морозильного) оборудования	Приложение Б	Кладовщик	1 год
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Приложение В	Бракеражная комиссия	1 год

**Форма «Журнал регистрации параметров микроклимата»**

Дата	Температура / Влажность	Подпись
1	2	3

**Форма «Журнал учёта температурного режима холодильного (морозильного) оборудования»**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного (морозильного) оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: октябрь					
		1	2	3	6.	...	30

### 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

[illegible]

[illegible]