

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 571

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад № 571

А.Г.Грудцына

приказом № 01-ОД от 09.01.2021



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ХРАНЕНИЕ»**

**ДП-02-2018**

Дата введения: 12 декабря 2018 г.

Актуализация документа: 09 января 2021 г.

г. Екатеринбург  
2021 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки .....	3
3. Определения .....	3
4. Ответственность и полномочия .....	3
5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования).....	4
6. Формы записи по процедуре .....	11
Приложение 1.....	11
Приложение 2.....	12
Приложение 3.....	12

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 7, ст. 11, ст. 17, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.3.

1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и оформлению результатов контроля в МАДОУ детский сад № 571 (далее – Учреждение).

1.3. Распространяется на пищевые блоки Учреждения, 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 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

2.4. 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».

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

## 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 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 учета температурного режима холодильного (морозильного) оборудования (Приложение 2) и в Т-листы регистрации параметров микроклимата в складских помещениях (Приложение 1)

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

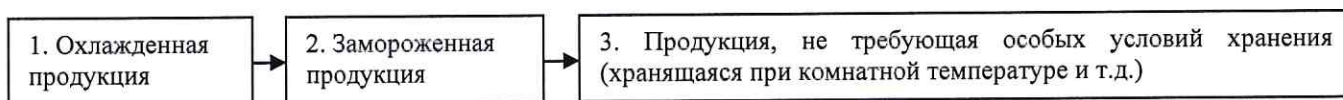
### 5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- 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.

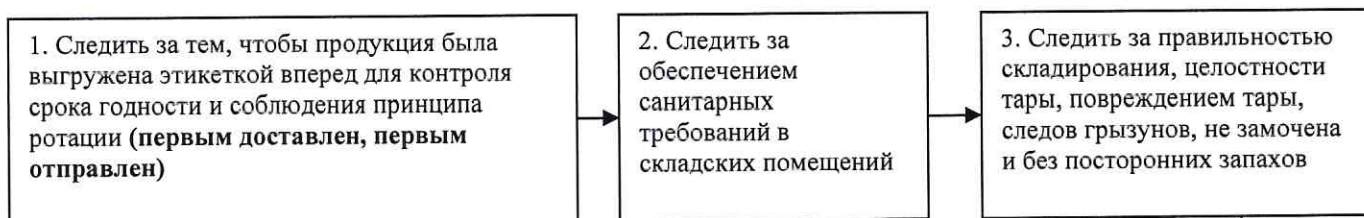
**Кладовщик** должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения продукции в склад для исключения риска загрязнения и порчи продукции.

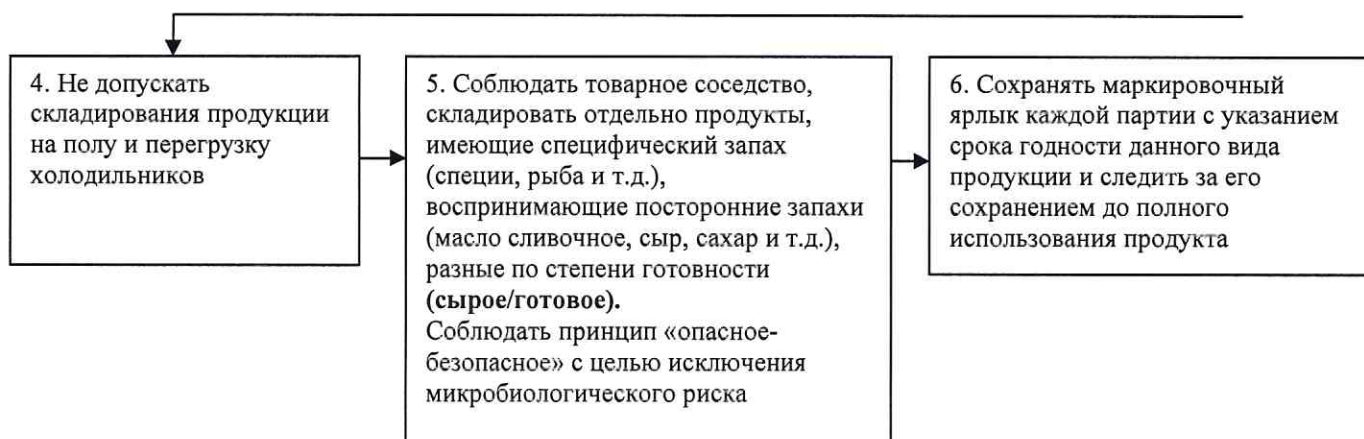
Перемещение осуществляется в следующем порядке:



#### 5.1.2. Складирование продукции

При складировании продукции **Кладовщик** обязан:





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

### 5.1.3. Соблюдение правил хранения продукции

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.

Результаты контроля температуры и влажности необходимо вносить в журнал (Приложение 2).

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	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 <sup>0</sup> С и ниже	-17 <sup>0</sup> С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Визуальная проверка признаков оттаивания
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.)	+20-25 <sup>0</sup> С и ниже	+26 <sup>0</sup> С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта

Контроль температуры и влажности осуществляется 2 раза в день **Кладовщиком**.

Условия хранения каждого конкретного вида продукции и сроки годности указаны на маркировке.

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

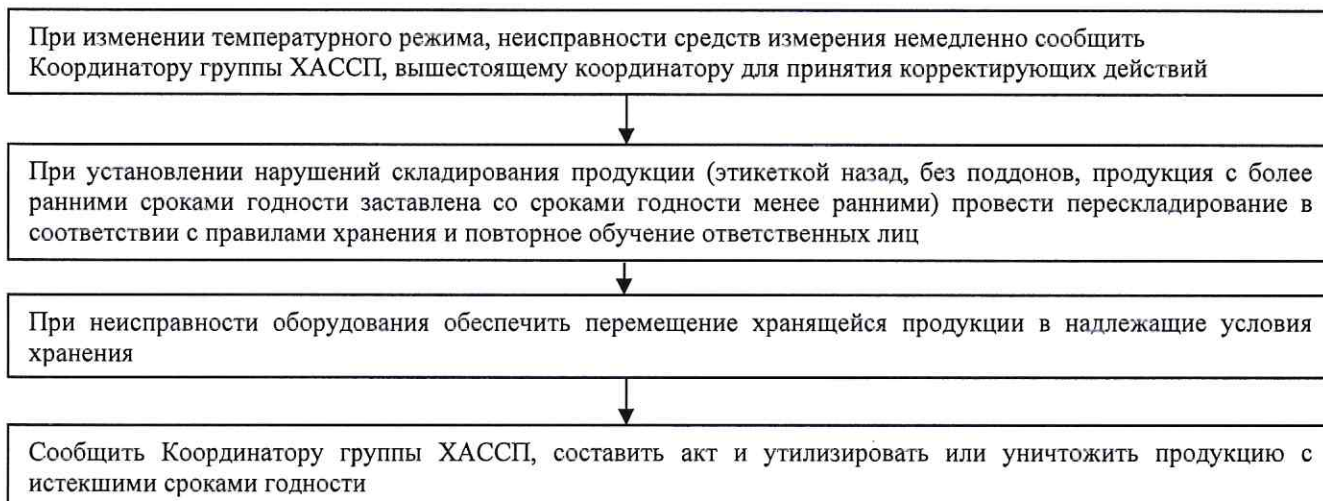


Порядок хранения продукции по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Способ хранения
Мороженое мясо, субпродукты, рыбу, морепродукты, охлажденную 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
Яйцо в коробах Яйцо обработанное	На подтоварниках в сухих прохладных помещениях. В чистом боксе с надписью «Яйцо обработанное»
Крупы и муку	В мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см, затаренными в чистые мешки или незатаренными – в специально выделенном месте
Чай и кофе	На стеллажах в сухих проветриваемых помещениях
Макаронные изделия, сахар, соль, специи	Затаренными 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:**



**5.1.4. Условия хранения и сроки годности сырья**

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

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

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

Контроль условий хранения продуктов 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, **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.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Ежедневный контроль наличия маркировки и допустимого времени хранения обработанного сырья осуществляет **Повар**.

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

В меню, разработанном Учреждением, представлены следующие группы и наименования блюд:

Первые блюда (супы)	Борщ со сметаной Свекольник со сметаной Щи из свежей капусты со сметаной Рассольник с крупой и сметаной Суп картофельный со сметаной Суп овощной со сметаной Суп картофельный с бобовыми Суп картофельный с макаронными изделиями Суп картофельный с рыбой Суп молочный с крупой Суп молочный с лапшой Суп –шоре из картофеля Уха рыбацкая Суп крестьянский с крупой и сметаной
Вторые блюда и гарниры	Печень по-строгановски Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые Голубец с

	<p>мясом говядины и рисом (ленивый)                  Бефстроганов из отварного мяса говядины                  Гуляш из мяса говядины                  Бифштекс рубленый паровой                  Мясо говядины отварное                  Мясо кур отварное (порц, без кости)                  Биточки из мяса кур                  Рыба отварная под маринадом                  Биточки (котлеты) рыбные                  Рыба, тушеная с овощами                  Кнели рыбные паровые                  Суфле из рыбы                  Запеканка из рыбы с морковью                  Плов из мяса кур                  Плов из мяса говядины                  Запеканка картофельная, фаршированная мясом говядины                  Мясо говядины, тушеное с овощами                  Сосиски                  Гарнир овощной сборный                  Рагу из овощей                  Капуста тушеная                  Картофель отварной                  Картофельное пюре                  Картофельное пюре с морковью                  Макаронные изделия отварные                  Макароны отварные с сыром                  Греча отварная с овощами                  Каша гречневая вязкая                  Каша рисовая рассыпчатая                  Вареники ленивые с джемом</p>
<p>Салаты</p>	<p>Зеленый горошек                  Огурец консервированный                  Огурец свежий порционный                  Помидор свежий порционный                  Салат из отварной свеклы с растительным маслом                  Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом                  Салат из отварной свеклы с соленым и огурцами и растительным маслом                  Салат из отварной свеклы с морской капустой и</p>



	<p>растительным маслом</p> <p>Салат из морской капусты и моркови с яйцом растительным маслом</p> <p>Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом</p> <p>Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительным маслом</p> <p>Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом</p> <p>Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом</p> <p>Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом</p> <p>Салат из свежих огурцов</p> <p>Салат из свежих помидор</p> <p>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом</p> <p>Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом</p> <p>Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом</p> <p>Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом</p>
Соусы	<p>Сгущенное молоко</p> <p>Джем</p> <p>Соус молочный сладкий</p>
Напитки	<p>Чай с молоком</p> <p>Чай с сахаром</p> <p>Чай с лимоном, с сахаром</p> <p>Какао с молоком</p> <p>Кофейный напиток на молоке</p> <p>Компот из сухофруктов</p> <p>Компот из сухофруктов и шиповника</p> <p>Компот из яблок и кураги</p> <p>Компот из кураги и изюма</p> <p>Напиток из шиповника</p> <p>Сок фруктовый в ассортименте</p> <p>Кефир (йогурт, ряженка)</p>
Выпечка	<p>Булочка «Творожная»</p> <p>Ватрушка со сметаной</p>

	Ватрушка с яблоками Сдоба обыкновенная Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью Кренделёк «Золотистый» с куркумой	
Запеканки	Запеканка из творога со сгущенным молоком Суфле из творога со сгущенным молоком Сырники из творога со сгущенным молоком Сырники с морковью из творога со сгущенным молоком Запеканка морковная со сгущенным молоком Омлет натуральный Омлет с зеленым горошком	
Каши	Каша гречневая молочная с маслом Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Каша кукурузная молочная с маслом сливочным Каша манная молочная со сливочным маслом Каша пшеничная молочная с маслом сливочным Каша пшенная молочная с маслом сливочным Каша пшенная с яблоками с маслом сливочным Каша рисовая молочная Каша ячневая молочная с маслом сливочным Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным	

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утвержденному в Учреждении графику приёма пищи посредством транспортировки в закрытых ёмкостях, промаркированных для каждой группы блюд, из пищеблоков и порционирование в буфет-раздаточных групповых ячеек Учреждения.

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-07 «Личная гигиена персонала».

Не заправленные салаты могут храниться не более 3 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60\dots+65^{\circ}\text{C}$ , холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ . Соответствие температуры требуемым значениям определяют непосредственно при снятии бракеража **Бракеражной комиссией** и заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 3).

## 5.2. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Координатору группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

- о нарушениях требований к хранению сырья;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие и предупреждающие мероприятия, которые передаются заведующему учреждения с целью утверждения и контроля выполнения.

## 6. ФОРМЫ ЗАПИСИ ПО ПРОЦЕДУРЕ

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Т - лист регистрации параметров микроклимата в складских помещениях	Приложение 1	Кладовщик	1 год
Журнал учёта температурного режима холодильного (морозильного) оборудования	Приложение 2	Кладовщик	1 год
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Приложение 3	Повар	1 год

### РАЗРАБОТАНО:

Заведующий МАДОУ детский сад № 571



А.Г.Грудцына



Приложение 1

**Форма Т листа регистрации параметров микроклимата в складских помещениях**

Месяц: \_\_\_\_\_

Год: \_\_\_\_\_

Дата	Наименование складского помещения		
	Температура / Влажность	Температура / Влажность	Температура / Влажность
1	2	3	4

Приложение 2

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

Наименование единицы холодильного (морозильного) оборудования	Месяц/дни: (t в °C)								
	1	2	3	4	5	6	...	31	

Приложение 3

**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	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

**Примечание:**  
\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

