

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ «Детский сад №119»

Т. В. Орехова
16.05.2023 г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ХРАНЕНИЕ»

г. Екатеринбург,
2023

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 ст.10, ч.3, пп.7, ст.11, ст.17, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.3.

1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и передвижение продукции и оформлению результатов контроля на МАДОУ «Детский сад №119» (далее – Учреждение).

1.3. Распространяется на все подразделения Учреждения, связанные с транспортированием и хранением продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

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 руководители процессов и подразделений Учреждения обязаны применять положения настоящей документированной процедуры. Ответственность за процесс устанавливается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Должность	Ответственность
Кладовщик	За организацию перемещения сырья из зоны разгрузки в зону хранения, установленного порядка складирования сырья на хранение, маркирование партии ярлыком, сохранность маркировочного ярлыка на каждой партии до выдачи сырья в производство.
Кладовщик	За соблюдение правил хранения, контроль температурного режима в процессе хранения сырья. Соблюдение сроков годности. Результаты контроля заносятся в Т лист, Приложение А.

5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования).

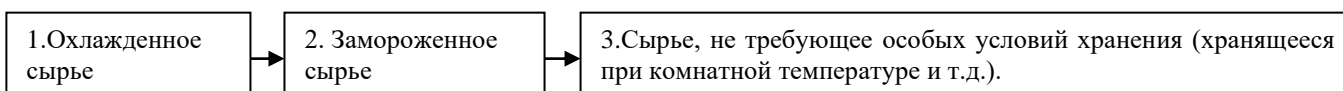
5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- перемещение сырья из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование сырья;
- соблюдение правил хранения сырья;
- контроль сроков годности.

5.1.1 Перемещение сырья из зоны разгрузки в зону хранения.

Заведующий по АХЧ должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения сырья в склад для исключения риска загрязнения и порчи сырья.

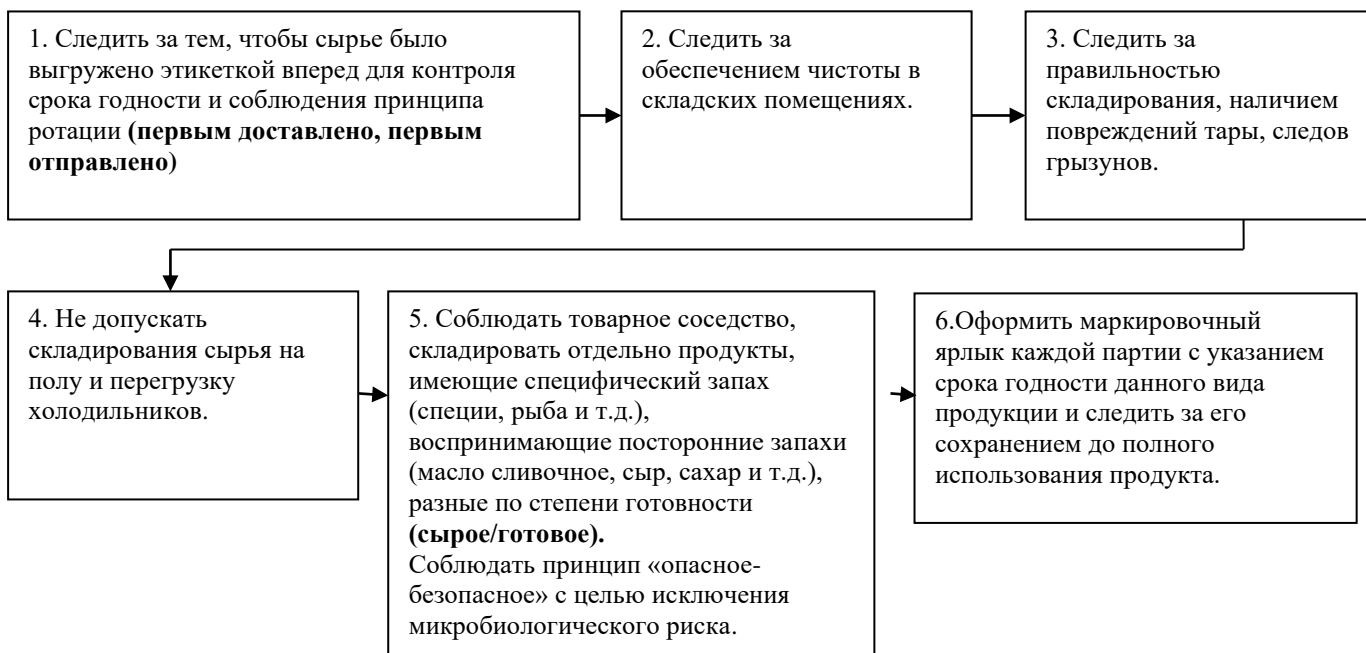
Перемещение осуществляется в следующем порядке:



При задержке перемещения сырья **Кладовщик** обязан проинформировать **Шеф-повара** для принятия мер.

5.1.2 Складирование сырья

При складировании сырья **Кладовщик** обязан:



При установлении несоответствий **Кладовщик** должен принять меры для их устранения или поставить в известность **Шеф-повара**.

5.1.3. Соблюдение правил хранения сырья

Хранение сырья 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	Корректирующие действия
Охлажденные продукты	от 0 ⁰ С до +6 ⁰ С	-2 ⁰ С и ниже +8 ⁰ С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта
Замороженные продукты	-18 ⁰ С и ниже	-17 ⁰ С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Визуальная проверка признаков оттаивания
Сырье, не требующее особых условий хранения (хранящееся при комнатной температуре и т.д.).	+25 ⁰ С и ниже	+26 ⁰ С и выше	2 раза в день	Кладовщик	Внешний вид продукта

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

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

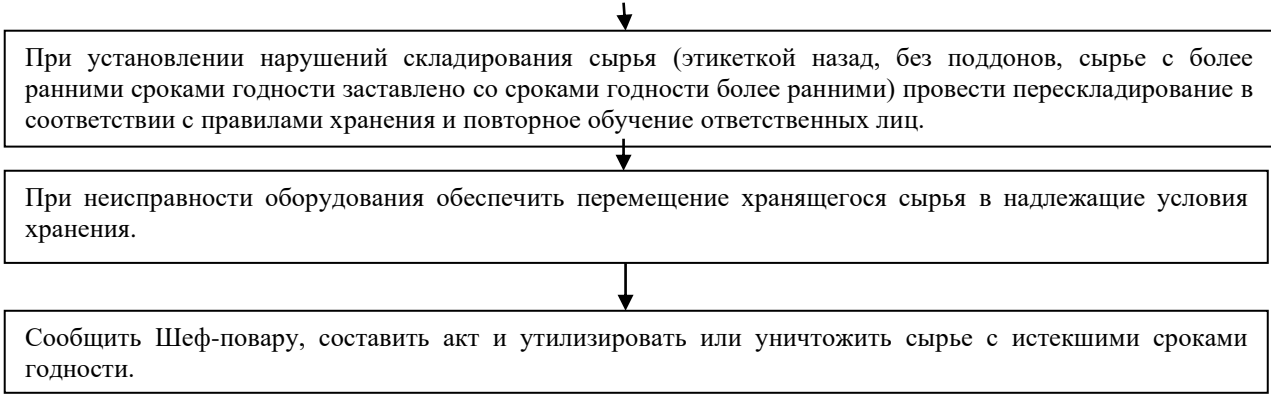
Порядок хранения сырья по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование сырья	Способ хранения
Мороженое мясо, субпродукты, птицу, рыбу, морепродукты	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 мясoproductы (колбасы, окорока, сосиски, сардельки)	В таре поставщика или производственной таре.
Яйцо в коробах Яйцо обработанное	На подтоварниках в сухих прохладных помещениях. В чистом боксе с надписью «Яйцо обработанное»
Яичный порошок	В сухом помещении, меланж - при температуре не выше - 6 град. С.
Крупу 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
Плоды и зелень, салаты	В проветриваемых ящиках, накрытыми влажной ветошью в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С.
Замороженные овощи, плоды, ягоды	В таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
Молочную продукцию, соки, соусы, консервацию, икру, уксусы	В потребительской упаковке поставщика на стеллажах
Кондитерские изделия (торты, десерты)	В потребительской упаковке при T ⁰ не выше -18 ⁰ С в замороженном виде, на дефростации и перед подачей потребителю +2-+6 ⁰ С

Заведующий по АХЧ обязан:

При изменении температурного режима, неисправности средств измерения немедленно сообщить Шеф-повару для принятия корректирующих действий.



5.1.4 Сроки годности контролируются в соответствии с маркировкой и Выпиской из СанПиН 2.2.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

Таблица 1 - хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/- 2) град. с <*>

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
<i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)		
<i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	-«-
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее		
9. Фарш куриный		
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы		
11. Наборы для студня, рагу, суповой		
<i>Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов</i>		
Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-«-
Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-
Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и	24	-«-

др.)		
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	-«-
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	-«-
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
27. Яйца вареные	36	-«-
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТу в парагазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парагазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	-«-
первого сорта	48	-«-
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2)°C
40. Филе рыбное	24	-«- 0-(-2) °C
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от -2 до +2°C
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°C
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-

53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («кратовые палочки» и др.)	48	-«-
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2°C
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты*, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	-«-
во флягах и цистернах	36	-«-
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-«-
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	-«-
63. Ряженка	72	-«-
64. Сметана и продукты на ее основе	72	-«-
65. Творог и творожные изделия	72	-«-
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-«-
69. Запеканки, пудинги из творога	48	-«-
70. Сыр домашний	72	-«-
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	-«-
другие кисломолочные продукты	36	-«-
75. Творог детский	36	-«-
76. Творожные изделия	24	-«-

* Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

** Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Продолжение Таблицы 1.

77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	-«-
в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-«-
80. Капуста свежая зачищенная	12	-«-
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-«-
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-«-
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	-«-
84. Лук зеленый обработанный	18	-«-
85. Укроп обработанный	18	-«-
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-

89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
92. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-«-
овощи тушеные	18	-«-
картофель отварной, жареный	18	-«-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-«-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-«-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-«-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-«-
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-«-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	-«-
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-«-
пирожное «Картошка»	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
101. Рулеты бисквитные:		-«-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
102. Желе, муссы	24	-«-
103. Кремы	24	-«-
104. Сливки взбитые	6	-«-
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
106. Соки фруктовые и овощные свежеежатые	48	-«-

6. Формы записей по Процедуре

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Т лист (регистрации параметров микроклимата в складских помещениях и холодильных шкафах (камерах))	Приложение А	Кабинет Заведующего по АХЧ	3 года

