

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения, сокращения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Порядок хранения пищевых продуктов в Учреждении	5
6. Формы записей по процедуре	10
Приложение 1	11
Приложение 2	11

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана в МБДОУ детский сад № 352 (далее – Учреждение) в целях реализации требований ст.10, ст.13, ст.16, гл.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и устанавливает порядок:

- хранения пищевого сырья и продукции для соблюдения всех требуемых условий хранения, установленных изготовителем такой продукции;
- хранения полуфабрикатов в процессе производства блюд;
- обеспечения документированного контроля для прослеживаемости условий хранения пищевой продукции на протяжении всей цепочки производства и реализации готовых блюд и пищевых продуктов в Учреждении.

1.2. Процедура обязательна к применению всеми сотрудниками, задействованными в организации и контроле условий хранения пищевого сырья, продукции, полуфабрикатов и готовых блюд, входящих в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

- 2.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 2.2 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».
- 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2.5 ПЛ-01-2021 «План ХАССП».
- 2.6 ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».
- 2.7 ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».
- 2.8 ДП-05-2021 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».
- 2.9 ДП-06-2021 «Управление аллергенами».
- 2.10 ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».
- 2.11 ДП-09-2021 «Личная гигиена персонала».

3. Термины и определения, сокращения

В настоящей Procedure применяются следующие термины с соответствующими определениями:

Складирование – деятельность по размещению поступившей пищевой продукции в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

Срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным 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 истечению которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

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

Транспортировка – 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.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Нескорпортящееся пищевое сырьё и продукты – пищевое сырьё и продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения.

Скорпортящееся или особо скорпортящееся пищевое сырьё и продукты – пищевое сырьё и продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных или влажностных условий, без обеспечения которых они могут принести вред здоровью потребителей.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

СИ – средства измерения.

КД – корректирующие действия.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия на данном процессе распределяются следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль условий хранения при транспортировке в момент проведения входного контроля в соответствии с ДП-01. - Перемещение принятого пищевого сырья и продуктов в места хранения (складские помещения, холодильные / морозильные камеры). - Складирование с соблюдением товарного соседства, выделенных мест хранения. - Контроль на каждом тарном месте наличия и сохранности в местах хранения информации о требуемых условиях хранения, установленных изготовителем, на маркировочных ярлыках / листах-вкладышах / этикетках вплоть до момента использования, передачи пищевого сырья и продуктов в производство. - Контроль сроков годности пищевого сырья и продукции, находящейся на хранении на складе. - Контроль и фиксация результатов измерения температуры холодильных и морозильных камер, расположенных на складе, в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 1) - Контроль и фиксация результатов измерений температуры и влажности в Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях

	(Приложение 2). - Идентификация, изоляция и списание пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения несоответствующей продукции (ДП-07). - Организация технического обслуживания и обеспечения работоспособности холодильных / морозильных камер с привлечением специализированной организации по договору. - Организация замены / поверки / калибровки средств измерения для пищеблока.
Повар	- Контроль и фиксация результатов измерения температуры холодильных и морозильных камер, расположенных в производственной зоне в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 1) - Контроль допустимых СанПиН сроков и условий хранения готовой продукции до момента раздачи. - Маркировка ёмкостей «дата/время» подготовки полуфабрикатов. - Контроль допустимых сроков хранения подготовленных полуфабрикатов. - Соблюдение условий хранения подготовленных полуфабрикатов. - Инициирование списания продукции в случае обнаружения несоответствующей продукции на любом из этапов процесса (ДП-05).
Бракеражная комиссия	Идентификация, изоляция и списание несоответствующего подготовленного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов) и готовой продукции при бракераже (ДП-05).
Координатор группы ХАССП	- Инициирование списания продукции в случае обнаружения несоответствующей продукции на любом из этапов процесса (ДП-05). - Обучение сотрудников положениям настоящей процедуры. - Проверка санитарного состояния мест хранения. - Контроль соблюдения ответственными сотрудниками Организации требований настоящей Процедуры. - Периодическая проверка знаний сотрудников по настоящей процедуре.

При отсутствии ответственного за ведение Журналов сотрудника, контроль условий хранения и ведение журналов (записей по мониторингу условий хранения) выполняет сотрудник, наделённый соответствующими полномочиями **Заведующим Учреждением**.

5. Порядок хранения пищевых продуктов в Учреждении

5.1. Необходимые условия и сроки хранения пищевого сырья и продуктов должны быть обеспечены на следующих этапах производства:

- перемещение пищевого сырья и продуктов на хранение;
- хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях и в холодильном/морозильном оборудовании;
- хранение подготовленных полуфабрикатов во время производственного процесса;
- реализация готовых блюд и пищевых продуктов.

Подробное описание этапов представлено в п.п. 5.1.1-5.1.4.

5.1.1. Перемещение пищевого сырья и продуктов на хранение

5.1.1.1. При размещении на хранение **Заведующий хозяйством** должен принять все меры для скорейшего перемещения пищевого сырья и продуктов в места хранения (в складские помещения и холодильные / морозильные камеры) для исключения нахождения продукции, требующей специальных условий хранения, в неконтролируемых условиях.

Перемещение осуществляется в следующем порядке:

1	Пищевое сырье и продукты, требующие специальных условий хранения (температура, ограничение по влажности)
2	Пищевое сырье и продукты, не требующие особых условий хранения (хранящиеся при комнатной температуре или без жёстких ограничений по влажности и т.д.)

5.1.1.2. Размещение пищевого сырья и продуктов, требующих специальных условий хранения, вне контролируемых условий, может привести к микробиологической порче (повышению риска воздействия биологического опасного фактора) и сделать такую продукцию потенциально небезопасной для дальнейшей переработки.

5.1.1.3. Складирование и хранение пищевого сырья и продуктов

При складировании и хранении пищевого сырья и продуктов необходимо соблюдать следующие правила:

1	Размещать пищевое сырьё и продукты маркировочным ярлыком / листом-вкладышем / этикеткой вперед для контроля срока годности, условий хранения и соблюдения принципа ротации (FEFO: первым истекает срок годности, первым отдаётся в производство)
2	Следить за правильностью складирования в соответствии с маркировками мест хранения
3	Следить за сохранением целостности тары, не допускать повреждений тары в процессе складирования, проверять упаковку продукции на наличие следов грызунов и других вредителей, следов намокания и появления посторонних запахов в местах хранения
4	Не допускать складирование пищевого сырья и продуктов на полу и перегрузку холодильных / морозильных камер / стеллажей / подтоварников / поддонов
5	Разграничивать места хранения аллерген-содержащих продуктов (на отдалении от остальных продуктов) с целью исключения перекрёстного загрязнения аллергенами другого пищевого сырья и продуктов (ДП-06)
6	Пищевое сырьё и продукты необходимо размещать на стеллажах и/или подтоварниках / поддонах на расстоянии от пола не менее 14 см, а от наружных стен на расстоянии не менее 20 см, чтобы обеспечить свободный доступ для проведения уборки и снижения рисков воздействия физических опасных факторов
7	Следить за санитарным состоянием складских помещений, холодильных / морозильных камер, проводить уборку согласно графику уборок
8	Соблюдать товарное соседство: складировать отдельно пищевое сырье и продукты, имеющие специфический запах (рыба и т.д.), от пищевого сырья и продуктов, воспринимающие посторонние запахи (масло сливочное, сыр, сахар и т.д.)
9	Сохранять маркировочный ярлык / лист-вкладыш / этикетку каждого тарного места и следить за их сохранением до полного использования пищевого сырья и продукта
10	Своевременно проводить замену повреждённых стеллажей и/или подтоварников / поддонов, которые могут стать источником физического загрязнения пищевого сырья и продуктов

5.1.2. Хранение пищевого сырья и продуктов на складе и в холодильном/морозильном оборудовании

5.1.2.1. Хранение пищевого сырья и продуктов осуществляется в зависимости от требуемых температурных / влажностных режимов, указанных изготовителем конкретного пищевого сырья и продукта на маркировочном ярлыке / листе-вкладыше / этикетке.

Наиболее распространённые требования к условиям хранения пищевого сырья и продуктов представлены в таблице:

Термическое состояние пищевого сырья и продукта	Требуемая температура / влажность хранения	Неприемлемая температура / влажность хранения	Метод оценки состояния пищевого сырья и продукта
Охлажденное пищевое сырье и продукты	от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С	0 ⁰ С и ниже +7 ⁰ С и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов мониторинга Внешний вид пищевого сырья и продукта
Замороженное пищевое сырье и продукты	-18 ⁰ С и ниже	-17 ⁰ С и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов мониторинга Визуальная проверка признаков оттаивания пищевого сырья и продукта
Пищевое сырье и продукты, не требующие особых условий хранения (хранящиеся при комнатной температуре или без жёстких ограничений по влажности и т.д.)	Не выше +20...+25 ⁰ С, не более 70-75%	+26 ⁰ С и выше, более 75%	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов мониторинга Внешний вид пищевого сырья и продукта

5.1.2.2. **Заведующий хозяйством** проводит ежедневный контроль условий хранения и сроков годности пищевого сырья и продуктов, находящихся на хранении в складских помещениях / холодильных, морозильных камерах с помощью СИ.

Повар проводит ежедневный контроль условий хранения и сроков годности пищевого сырья и продуктов, находящихся на хранении в / холодильных, морозильных камерах производственного с помощью СИ.

Результаты контроля температурного режима в холодильных / морозильных камерах регистрируются в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования по форме, представленной в Приложении 1.

Результаты контроля температуры и влажности в складских помещениях регистрируются в Журнал учёта температуры и влажности складских помещений по форме, представленной в Приложении 2.

5.1.3. Хранение подготовленных полуфабрикатов во время производственного процесса

5.1.3.1. Если производителем конкретного пищевого сырья и продукции не указаны специфичные требования к хранению продукта после вскрытия, то используются следующие режимы хранения пищевого сырья и продуктов по видам, установленные в СанПиН 2.3.2.1324-03:

Вид пищевого продукта	Способ хранения
Скоропортящиеся продукты	Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность)

Скоропортящиеся продукты в упаковке, препятствующей попаданию загрязнений из внешней среды	Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке
Особо скоропортящиеся продукты	Не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания, скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

5.1.3.2. Растаривание пищевого сырья и продуктов – удаление тары поставщика / изготовителя (коробок, сеток, мешков и др.) осуществляется непосредственно перед их выдачей в производственный цех.

Пищевое сырье и продукты переносятся из складских помещений / камер в производственную зону в индивидуальных упаковках, во вторичной упаковке или в промаркированных производственных ёмкостях / контейнерах с крышками.

Занесение обратно растаренного пищевого сырья и продуктов в складские помещения / камеры не допускается для исключения перекрёстных биологических или физических загрязнений и попадания загрязнений в дальнейшие процессы (ДП-05).

5.1.3.3. Допускается, при необходимости, подготовленное и обработанное пищевое сырьё, и продукты (полуфабрикаты) (очищенные овощи, отваренные овощи и др.) хранить в течение допустимых сроков хранения, указанных в СанПиН 2.3.2.1324-03, в промаркированных чистых производственных емкостях / контейнерах с плотно закрывающейся крышкой. Материалы, из которых изготовлены производственные емкости / контейнеры, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и иметь подтверждающие документы в соответствии с ДП-03.

Мясо, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов в холодильной камере производственного цеха.

С целью контроля допустимых сроков хранения обработанного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов), подготовленного к дальнейшему производству, **Повар** осуществляет его маркировку с указанием даты и времени обработки и подготовки.

5.1.3.4. Во избежание риска перекрестного загрязнения (ДП-05) не допускается хранить обработанное и подготовленное пищевое сырьё и продукты (полуфабрикаты) в складских холодильных / морозильных камерах, предназначенных для хранения необработанного пищевого сырья и продуктов.

5.1.4. Порядок и сроки реализации готовой продукции

5.1.4.1. С целью отслеживания допустимых сроков хранения готовых блюд **Повар** осуществляет их маркировку с указанием даты и времени приготовления.

5.1.4.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру не выше +60°C ...+65°C. Температура раздачи готового блюда должна соответствовать температуре, установленной в ТК и контролироваться при снятии бракеража (для исключения опасного теплового воздействия готовой продукции – воздействия физического фактора).

5.1.4.3. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.1.4.4. Реализация готовой продукции воспитанникам осуществляется согласно утверждённому **Заведующим Учреждением** графику приёма пищи. Реализация готовых блюд осуществляется в столовых, выделенных в групповых.

5.1.4.5. Порционирование готовой продукции на пищеблоке и в группах осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-09.

5.2. Требования к средствам измерения на пищеблоке

5.2.1. Для контроля условий хранения в складском помещении размещают приборы для измерения относительной влажности воздуха и температуры, в холодильные / морозильные камеры – контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Могут быть использованы бесконтактные термометры в соответствии с инструкциями по эксплуатации / паспортами на оборудование.

Холодильные / морозильные камеры могут быть оснащены производителем датчиками контроля температуры. Такие датчики необходимо своевременно калибровать в соответствии с периодом калибровки, указанным в паспортах к конкретной камере. Для проведения калибровки датчиков может быть привлечена по договору специализированная организация, имеющая право на проведение данных работ. Либо, в альтернативном случае, могут быть размещены внутри контрольные термометры с соблюдением сроков их годности / эксплуатации и своевременной замены.

5.2.2. Используемые средства измерения должны быть работоспособны, иметь действующие сроки поверок / калибровок / сроки годности / эксплуатации.

Своевременная замена / поверка средств измерения, порядок технического обслуживания холодильных, морозильных камер, используемых для создания требуемых режимов хранения пищевого сырья, продуктов и полуфабрикатов осуществляется в соответствии с паспортами на СИ и оборудование. Для проведения поверки СИ по договору привлекается специализированная организация, имеющая право на проведение данных работ.

5.2.3. Для удобства отслеживания срока межповерочного интервала / срока эксплуатации / срока годности и своевременной замены СИ составляется в свободной форме список, реестр всех средств измерения, с указанием мест их размещения и сроков межповерочного интервала / эксплуатации / годности. Либо срок окончания межповерочного интервала / эксплуатации / годности прописывается на самих корпусах СИ для возможности ежедневного контроля персоналом за его статусом в процессе проведения измерений.

В качестве прослеживаемости статуса СИ (весы), ориентируются на голограмму с датой, наносимую специализированной организацией при очередной поверке.

Свидетельства о поверке / сертификаты о калибровке СИ, договоры и акты выполненных работ по поверкам СИ хранятся у **Заведующего Учреждением**.

СИ (термометры, гигрометры), поверка которых стоит дороже, чем приобретение аналогичного нового СИ, не поверяются, а списываются и на их место приобретается аналогичное СИ с годным статусом.

5.2.4. В процессе эксплуатации могут быть выявлены несоответствующие СИ, среди признаков несоответствия которых могут быть:

- не чёткое отображение показаний (в том числе расслоение шкал, нечёткость цифр на дисплее);

- видимые повреждения;
- отсутствие показаний;
- не характерные показания для процесса, на котором они фиксируются;
- пропущенная дата поверки / калибровки.

При обнаружении признаков несоответствия СИ, сотрудник, обнаруживший данное отклонение, должен немедленно поставить в известность **Координатора группы ХАССП** для проведения КД в соответствии с ДП-07.

5.3. Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения при контроле условий хранения:

- неисправности холодильного / морозильного оборудования;
- нарушений условий хранения продукции;
- окончание сроков годности продукции или сроков годности, не позволяющих гарантировать безопасную переработку продукции (риск порчи продукции во время технологического процесса);
- свидетельств того, что продукция при хранении подверглась внешнему воздействию, повлекшему за собой угрозу её показателям безопасности;
- признаков органолептической порчи продукции и другие несоответствия необходимо:

1	внести запись об обнаруженном отклонении в соответствующие журналы
2	немедленно идентифицировать и изолировать продукцию в отдельную зону с сигнальной маркировкой
3	оперативно уведомить Координатора группы ХАССП
4	инициировать деятельность по реализации коррекции и разработки КД с оформлением записей по инциденту, предусмотренные Планом ХАССП (ПЛ-01) или ДП-07 в зависимости от того, определена ли ККТ на данном процессе

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Способ ведения	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Приложение 1	Бумажный	Заведующий хозяйством, Повар	Не менее 1 года
Журнал учёта температуры и влажности складских помещений	Приложение 2	Бумажный	Заведующий хозяйством	Не менее 1 года

Приложение 1
(обязательное)**Форма «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования»**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	31

Приложение 2
(обязательное)**Форма «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц / дни (температура в градусах Цельсия °С и влажность в процентах, %)					
		1	2	3	4	...	31

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

