



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ – детский сад № 165
Г.П. Кулакова

28.02.2024 г

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ»

ДП-02-2024 (Редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ДП-10-2019 «Хранение»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ С 28.02.2024 г.

Приказом № 12 от 28.02.2024 г.

Отметки об актуализации документа:

« ___ » _____ 2025 г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 2026 г. _____ / _____
подпись ФИО

« ___ » _____ 2027 г. _____ / _____
подпись ФИО

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ДП-02-2024 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Термины, определения и сокращения	4
4. Ответственность и полномочия	5
5. Требования к организации процесса хранения.....	6
6. Формы записей по процедуре.....	11
Приложение 1	12
Приложение 2	12

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана и используется в МАДОУ – детский сад № 165 (далее – Учреждение) в целях реализации требований гл.3, ст.10, ст.13, ст.17, п.7, 8, 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590, и устанавливает порядок:

- хранения пищевого сырья и продукции для соблюдения всех требуемых условий хранения, установленных изготовителем такой продукции;
- хранения полуфабрикатов в процессе производства кулинарных изделий;
- обеспечения документированного контроля для прослеживаемости условий хранения пищевой продукции на протяжении всей цепочки приготовления и раздачи 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 кулинарных изделий, входящих в область распространения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

1.3. Выполнение требований настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски проявления биологического, химического опасных факторов в пищевой продукции и сырье, снизить и исключить риски попадания физических загрязнений.

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. СБП-01-2024 «Сборник общесистемных процедур»

2.5. ДП-01-2024 «Входной контроль пищевого сырья, продуктов и ТМЦ».

2.6. ДП-03-2024 «Предупреждение перекрёстных загрязнений».

2.7. ДП-04-2024 «Управление аллергенами».

2.8. ДП-05-2024 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.9. ДП-06-2024 «Личная гигиена персонала».

2.10. ПЛ-01-2024 «План ХАССП с листами ХАССП».

2.11. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей Procedure применяют 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 истечении, 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.

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

Скорпортящееся или особо скоропортящееся 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	Кладовщик
Выполняемые действия	<ul style="list-style-type: none"> - контроль условий хранения в момент поступления пищевого сырья и продуктов в Учреждение (ДП-01) - перемещение принятого пищевого сырья и продуктов из зоны разгрузки в места хранения (склады, холодильные / морозильные камеры) - складирование с соблюдением товарного соседства, выделенных мест хранения - соблюдение мест хранения продуктов-потенциальных аллергенов (ДП-04) - контроль сроков годности и фиксация результатов контроля температуры и влажности в складских помещениях - 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 пищевого сырья и продуктов в производстве - контроль сроков годности пищевого сырья и продуктов - идентификация, изоляция и списание пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения несоответствующей продукции (ДП-05).
Внесение записей в Журналы	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал учёта температуры и влажности складских помещений - Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в складских и производственных помещениях)
Ответственное лицо	Повар
Выполняемые действия	<ul style="list-style-type: none"> - контроль допустимых СанПиН 2.3.2.1324-03, МР 2.3.6.0233 сроков и условий хранения сырых и/или варёных полуфабрикатов при наличии такой продукции в производственном процессе - идентификация, изоляция и списание несоответствующего подготовленного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов) (ДП-05).
Ответственное лицо	Заместитель заведующего по АХЧ
Выполняемые действия	<ul style="list-style-type: none"> - организация технического обслуживания и обеспечения работоспособности холодильных / морозильных камер - организация замены / поверки / калибровки средств измерения, используемых при контроле условий хранения
Ответственный	Координатор группы ХАССП

Выполняемые действия	<ul style="list-style-type: none"> - инициирование списания продукции в случае обнаружения несоответствующей продукции на любом из этапов процесса. - обучение сотрудников по настоящей процедуре. - контроль соблюдения ответственными сотрудниками требований настоящей Процедуры. - периодическая проверка знаний сотрудников по настоящей процедуре.
-----------------------------	--

При наличии продукции на хранении в выходные дни, а также в случае отсутствия ответственного за ведение журналов сотрудника, контроль условий хранения и ведение записей мониторинга условий хранения выполняет сотрудник, наделённый соответствующими полномочиями.

5. Требования к организации процесса хранения

Учреждение располагает следующими складскими возможностями:

Место хранения	Продукты, находящиеся на хранении	Контролируемые параметры при хранении
Склад суточного хранения продуктов (гарманже) с холодильным оборудованием	Фрукты, упакованные полуфабрикаты овощей Сыпучие продукты Молочная продукция Пищевое сырьё Гастрономия Пищевые продукты промышленного выпуска, готовые к употреблению Яйца	Температура холодильных / морозильных камер Температура и влажность помещения
Складское помещения для хранения бакалеи и нескоропортящихся продуктов питания	Консервация Макаронные изделия Крупы, сыпучие продукты (сахар, мука) Соки Готовые продукты промышленного выпуска Чай, какао Подсолнечное масло	Температура и влажность помещения
Холодильное оборудование производственных помещений	Упакованные полуфабрикаты овощей Суточная проба Вскрытые банки подсолнечного масла	Температура холодильных камер

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

– транспортировка пищевых продуктов в Учреждение (ответственность на поставщике). Контроль температуры продукта на входном контроле проводит **ответственный сотрудник по п.4;**

- 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;
- соблюдение сроков реализации готовых блюд и пищевых продуктов.

5.1.1. Перемещение пищевого сырья и продуктов на хранение

5.1.1.1. При размещении на хранение **должны быть** приняты все меры для скорейшего перемещения пищевого сырья и продуктов в места хранения (на склады в и холодильные / морозильные камеры) для исключения нарушений условий хранения продуктов.

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)

5.1.1.2. Размещение пищевого сырья и продуктов, требующих специальных условий хранения, вне холодильного / морозильного оборудования, может привести к микробиологической порче и сделать такую продукцию потенциально небезопасной для дальнейшей переработки.

5.1.1.3. Складирование 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 появление 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	Соблюдать место хранения аллерген-содержащих продуктов (на отдалении от остальных продуктов) с целью исключения перекрёстного загрязнения аллергенами другого пищевого сырья и продуктов (ДП-04)
6	Пищевое сырьё и продукты необходимо размещать на стеллажах и/или подтоварниках / поддонах на расстоянии от пола не менее 15 см, а крупы, ещё и от внешней стены на расстоянии не менее 20 см; 50 см от отопительных приборов и канализационных труб
7	Следить за санитарным состоянием складских помещений, холодильных / морозильных камер, проводить уборку в складских помещениях 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 (включая 48 часовое хранение суточных проб продуктов, из которых произведено готовое блюдо)
10	Незамедлительно уведомлять о повреждённых стеллажах и/или подтоварниках / поддонах, которые могут стать источником физического загрязнения пищевого сырья и продуктов
11	Складировать на хранение продукцию только в складских помещениях или холодильном / морозильном оборудовании

5.1.2. Хранение пищевого сырья и продуктов в складских помещениях 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.

5.1.2.2. Наиболее распространённые режимы хранения для пищевого сырья и продуктов, требующих специальных условий хранения*:

Термическое состояние пищевого сырья и продукта	Требуемая температура	Неприемлемая температура	Метод оценки состояния пищевого сырья и продукта
Охлажденное пищевое сырьё и продукты	от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С	-1 ⁰ С и ниже +7 ⁰ С и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов Внешний вид пищевого сырья и продукта
Сельдь	0...+10 ⁰ С	-1 ⁰ С и ниже +11 ⁰ С и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов Внешний вид пищевого сырья и продукта
Замороженное пищевое сырьё и продукты	-18 ⁰ С и ниже	-17 ⁰ С и выше	Мониторинг условий хранения и ведение записей результатов Визуальная проверка признаков оттаивания пищевого сырья и продукта

*требуемые условия и сроки хранения для каждого конкретного продукта указаны производителем пищевого продукта / сырья на маркировке

5.1.2.2. **Ответственный сотрудник по п.4** проводит ежедневный контроль условий хранения и сроков годности пищевого сырья и продуктов, находящихся на хранении в складских помещениях / холодильных, морозильных камерах с помощью СИ (СанПиН 2.3/2.4.3590).

Результаты контроля температуры и влажности в складских помещениях регистрируются в Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях по форме, представленной в Приложении 1. Журнал ведётся в бумажном виде.

Результаты контроля температурного режима в холодильных / морозильных камерах регистрируются в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования по форме, представленной в Приложении 2. Журнал ведётся в бумажном виде.

5.1.2.3. Аллерген-содержащие продукты, например, мука, цитрусовые фрукты, должны размещаться на отдельных полках / в отдельных ящиках / коробках, не храниться совместно на одной полке / в одном ящике / коробке с яблоками/грушами или прочими пищевыми продуктами, не являющимися распространёнными аллергенами.

5.1.3. Хранение пищевых продуктов во время производственного процесса

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

Пищевое сырьё и продукты переносятся в производство во вторичной упаковке, индивидуальной упаковке или в промаркированных ёмкостях / контейнерах с крышками.

Занесение обратно растаренного пищевого сырья и вскрытых продуктов (гастрономия, молочная продукция, подсолнечное масло, консервы) в зоны хранения не допускается для исключения перекрёстных загрязнений и занесения загрязнений в дальнейшие процессы (ДП-03).

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

5.1.3.3. Допустимые сроки хранения полуфабрикатов устанавливаются согласно СанПиН 2.3/2.4.3590 и СанПиН 2.3.2.1324. Наиболее часто встречающиеся на пищеблоке полуфабрикаты и блюда, требующие определённых условий хранения:

Вид полуфабриката	Порядок и срок его хранения	Примечание
Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи	после очистки и подготовки допускается хранить в холодной воде не более 2 часов в холодильной камере цеха вторичной обработки овощей (с соблюдением ДП-03)	
Отваренные для салатов овощи	хранить в холодильной камере чистой зоны в промаркированной ёмкости «овощи варёные» при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 6 часов	Горячий цех, в холодильнике с суточными пробами
Очищенные корнеплоды в вакуумной упаковке	После вскрытия упаковки, хранению не подлежат, направляются сразу на вторичную обработку	Если производитель на маркировке указал возможность хранения вскрытой упаковки, то руководствоваться указаниями изготовителя
Рыба всех наименований охлажденная	Не более 48 часов в холодильной камере	

С целью контроля допустимых сроков хранения обработанного пищевого сырья и продуктов (полуфабрикатов), подготовленного к дальнейшему производству, а также вскрытых продуктов, хранение после вскрытия которых, допускается изготовителем, **Повар** осуществляет их маркировку с указанием даты, времени обработки (для всех продуктов) и допустимым временем хранения (для скоропортящихся продуктов).

5.1.3.4. Во избежание риска перекрестного загрязнения (ДП-03) не допускается хранить обработанное и подготовленное пищевое сырьё и продукты (полуфабрикаты) в складских холодильных / морозильных камерах, предназначенных для хранения необработанного пищевого сырья и продуктов. Обработанное яйцо хранению не подлежит.

5.1.4. Реализация готовых блюд и пищевых продуктов

5.1.4.1. Реализация готовой продукции осуществляется согласно утверждённому графику приёма пищи, который учитывает допустимое время реализации готовых блюд, обозначенное в технологических картах. График утверждает **Заведующий**.

5.1.4.2. При переносе блюд на группы персонал должен соблюдать требования ДП-04 и ДП-03. Порционирование готовой продукции при выдаче с пищеблока, а также при раздаче на группах осуществляется с соблюдением требований, обозначенных в ДП-06.

5.1.4.3. С целью отслеживания допустимых сроков хранения готовых блюд необходимо ориентироваться на Журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором указывается время приготовления блюда. Срок хранения готового блюда устанавливается в ТК, но не более 2 часов с момента изготовления (СанПиН 2.3/2.4.3590).

5.2. Требования к средствам измерения

5.2.1. Для контроля условий хранения в складском помещении размещают прибор для измерения относительной влажности воздуха и температуры, в холодильные / морозильные камеры – контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

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 привлекается 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. Могут быть использованы бесконтактные инфракрасные термометры согласно инструкции по эксплуатации.

5.2.2. Используемые средства измерения должны быть работоспособны, иметь действующие сроки поверок / калибровок / сроки годности / эксплуатации. Сроки годности СИ могут быть нанесены на корпус прибора для возможности ежедневного контроля персоналом за его статусом в процессе проведения измерений.

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

Свидетельства о поверке / сертификаты о калибровке СИ, договоры и акты выполненных работ по поверкам СИ хранятся у **ответственного сотрудника по п.4.**

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

5.2.4. Бесконтактные термометры также используются в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

5.2.5. 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 вышестоящего руководителя или **Координатора группы ХАССП**, а также провести действия с НП в соответствии с ДП-05.

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 информацию 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	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал учёта температуры и влажности складских помещений	Приложение 1	Кладовщик	Не менее 1 года
Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	Приложение 2	Кладовщик	Не менее 1 года

