

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»



Н.М. Горбанева

«19»

2021 г.

СТАНДАРТНАЯ ОПЕРАЦИОННАЯ ПРОЦЕДУРА (СОП) 05

«ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ»

2021 г.

Лист согласования

Должность	Подпись, дата	ФИО
Зав. хозяйством	СЛ 19.01.2021	Овчинникова С.С.
Зам. по без-сти	Зав.- 19.01.2021	Завгородняя В.Ф.
Завед.	СЛ 19.01.2021	Сурганов А.М.
Кисаровичева	СЛ 19.01.2021	Теменинская
адм-повар	СЛ 19.01.2021	Исаченко

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 3 из 10

1. Назначение

Настоящая процедура устанавливает единые требования к хранению пищевой продукции и вспомогательных материалов в МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1» (далее по тексту «Учреждение»).

Целями настоящей процедуры являются:

- Обеспечение качества хранимых продуктов питания;
- Соблюдение санитарных требований, предъявляемых к хранению пищевой продукции.

2. Область применения

Данная процедура распространяется на все участки хранения и транспортировки пищевых продуктов.

3. Ответственность и полномочия

Ответственность по настоящей процедуре установлена в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3. Матрица ответственности по процедуре

Сфера ответственности	Должностное лицо
Разработка и поддержание в рабочем состоянии настоящей документированной процедуры.	Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (РГ БПП)
Утверждение процедуры.	Заведующий
Контроль за соблюдением правил хранения пищевого сырья и материалов.	Кладовщик
Сплошной визуальный осмотр состояния упаковки хранящихся сырья и материалов.	Кладовщик
Контроль температурно-влажностным режимом в помещении склада, температурным режимом в холодильно-морозильном оборудовании.	Кладовщик
Ведение записей по контролю температурно-влажностного режима.	Кладовщик
Выдача пищевого сырья, материалов в производство.	Кладовщик
Ведение записей по расходу пищевого сырья, материалов со склада.	Кладовщик

Настоящая процедура возлагает обязанности на персонал, в соответствующей сфере ответственности (Таблица 3), персонал лично отвечает за надлежащее исполнение обязанностей по настоящей процедуре.

3.1 Ссылки на регламентирующие документы

Перечень внешних нормативных документов, регулирующих работу по организации хранения пищевых продуктов на складе, приведен в Таблице 3.1.

Таблица 3.1 Перечень внешних нормативных документов

№ п/п	Наименование нормативного документа
1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
2	ГОСТ 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
3	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
5	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»
6	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»
7	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции»
8	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05
	Стр. 4 из 10

№ п/п	Наименование нормативного документа
9	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.2 Термины и сокращения

В настоящей Инструкции используются следующие термины, определения и сокращения, указанные в Таблице 2

Таблица 3.2 Термины, определения и сокращения

Термин (сокращение)	Определение (расшифровка)
<i>Срок хранения</i>	период времени, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной или технической документации (или) договоре купли-продажи.
<i>Срок годности</i>	ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т. ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.
<i>Срок реализации</i>	дата, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик. Этот срок устанавливается с учетом некоторого разумного периода хранения продуктов в домашних условиях. Исчисляют срок реализации с даты изготовления.
<i>Климатический режим хранения</i>	включает требования к температуре, относительной влажности воздуха (ОВВ), воздухообмену, газовому составу и освещенности. Для каждого вида или группы продовольственных товаров существует оптимальный климатический режим хранения. Несоблюдение его приводит к снижению качества товаров и возникновению потерь.
<i>Санитарно-гигиенический режим хранения</i>	включает требования к чистоте складских помещений (воздуха, пола, стен, оборудования, тары и др.). Чистота складских помещений характеризуется отсутствием загрязнений: минеральных, органических, микробиологических и биологических. Требования к чистоте регламентируются нормами СанПиНа и правилами внутреннего распорядка складов.
<i>Условия хранения пищевых продуктов</i>	оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.
<i>Скоропортящиеся продукты</i>	Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче. К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 5 из 10

4. Общие требования к порядку и условиям хранения пищевых продуктов

4.1 В помещения складской зоны имеют доступ только сотрудники склада согласно списку, укрепленному на внешней стороне входной двери помещения. Сотрудникам Учреждения и посетителям, невнесенным в список, входить в помещение склада разрешается только в сопровождении ответственного за хранение.

Принимать на хранение и выдавать сырье и материалы имеет право только ответственный за хранение.

Все пищевые продукты и материалы, находящиеся в контролируемом помещении должны быть промаркированы этикетками производителей. В случае вскрытия упаковки производителя и частичного перетаривания продукта на упаковку поставщика клеится маркировочный ярлык с указанием даты и времени вскрытия.

Пищевые продукты у которых закончился срок хранения, должны быть маркированы соответствующей этикеткой, перемещены в зону хранения брака и в дальнейшем утилизированы, или для принятия решения о пригодности использования по назначению, должны пройти испытания в аккредитованной испытательной лаборатории.

При перемещении сырья, готовой продукции, материалов внутри складского помещения необходимо:

- проверить чистоту места хранения, до и после перемещения;
- убедиться, что режим хранения сырья, материалов и готовой продукции соответствует специфицированным условиям;
- использовать колесные тележки и средства механизации для перемещения тяжелых грузов;
- следить за тем, чтобы вес одновременно перемещаемых материалов не превышал 7 кг - для женщин и 15 кг - для мужчин;
- использовать лестницы для размещения материалов на стеллажах.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными Учреждением-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и пахучих хозяйственных товаров запрещается. Хранение сырья, материалов осуществляется в помещениях склада, в которых следует проводить контроль за соблюдением заданных климатических параметров, правильностью складирования и хранения сырья, готовой продукции и материалов, ограничить свободный доступ персонала.

Основными условиями хранения пищевых продуктов являются:

- соблюдение правил размещения товаров на хранение;
- соблюдение климатического режима хранения;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима хранения.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Для Учреждений общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Товары с сильным запахом нельзя хранить рядом с товарами, воспринимающими посторонние запахи, а гигроскопичные (легко поглощающие влагу) - с товарами, имеющими большой процент влаги.

При размещении пищевых продуктов на хранение должен соблюдаться принцип оптимальной загрузки складов. При оптимальной загрузке складов обеспечивается свободный доступ к товарам, а также необходимый воздухообмен для поддержания равномерного температурно-влажностного режима хранения.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 6 из 10

За товарами, хранящимися на складах, должно быть обеспечено постоянное наблюдение. Необходимо регулярно проверять состояние товаров, обращая при этом внимание на появление признаков порчи, следов грызунов и насекомых.

Для поддержания необходимых санитарно-гигиенических условий на складе должны регулярно проводиться влажные уборки с применением дезинфицирующих средств и мероприятия по уничтожению микробов (дезинфекция), насекомых (дезинсекция) и грызунов (дератизация).

4.2 Соблюдение климатического режима хранения

Хранение пищевых продуктов осуществляется в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Каждый пищевой продукт имеет свои условия их хранения, которые нанесены на этикетку.

Соблюдение условий хранения на складах заключается в регулировании температуры и относительной влажности воздуха. Это достигается с помощью отопления, вентилирования помещений с помощью систем естественной и искусственной вентиляции, применение веществ, которые впитывают влагу, и т.д.

Для контроля за температурно-влажностным режимом хранения товаров склады и холодильники обеспечиваются приборами (термометрами, психрометрами) для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

Контроль соблюдения температурно-влажностного режима в холодильном оборудовании и помещениях склада осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурно-влажностного режима (**Приложение № 1**) и/или в Чек-листы контроля режима хранения продукции (**Приложение № 2**), которые хранятся в течение года.

4.3 Соблюдение санитарно-гигиенического режима хранения

Для обеспечения санитарно-гигиенического режима хранения пищевых продуктов на складе необходимо руководствоваться СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

В соответствии с условиями хранения для различных видов пищевых продуктов устанавливаются **сроки хранения (годности, реализации)**.

По срокам хранения продовольственные товары подразделяются на:

- **скоропортящиеся и особо скоропортящиеся** со сроком годности от нескольких часов до нескольких суток условия хранения. (Сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов представлены в **Приложении 3**);

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 7 из 10

- **товары кратковременного хранения** (со сроком годности или хранения до 1 месяца): хлебобулочные изделия, некоторые виды кондитерских изделий, некоторые виды свежих плодов и овощей и др.;
- **товары длительного хранения** (со сроком годности или хранения более 1 месяца): замороженные мясо и рыба, растительные масла, мука, крупы, чай, кофе, алкогольные напитки, стерилизованное молоко и др.

Соблюдение условий и сроков хранения (годности) является одним из главных факторов обеспечения качества продовольственных товаров.

Сроки годности пищевых продуктов наносятся производителем на этикетку, где указываются условия их хранения и употребления, а также:

- час, день, месяц и год выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания;
- день, месяц и год - для скоропортящихся продуктов;
- месяц и год - для нескоропортящихся продуктов.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

На складе должны строго соблюдаться условия и сроки хранения пищевых продуктов. Не допускается хранение пищевых продуктов вне складских помещений (кладовых), в проходах, навалом, на полу и т.д.

Помещение для хранения **сухих продуктов** должно быть сухим, вентилируемым, иметь постоянную температуру 15-17°C и влажность 60-65%. В сухой кладовой должно быть необходимое количество стеллажей, подтоварников и пр., оборудование должно иметь высоту от пола не менее 15 см и отстоять от стен на 20-30 см.

Камеры для хранения **замороженного мяса/рыбы/птицы** должны быть оборудованы стеллажами и подтоварниками с гигиеническим покрытием, легко поддающемся мойке. Камеры для хранения замороженного мяса/рыбы/птицы должны иметь постоянную температуру не ниже -18°C и влажность 85-90%.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;

овощи и фрукты.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Порядок хранения сырья и материалов	СМБПП.СОП.05	Стр. 8 из 10

Сметану, творог хранят в таре с крышкой или в заводской упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях **отдельно** от других продуктов. **Яичный порошок** хранят в сухой кладовой.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках, на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; **капусту** - на отдельных стеллажах, в ларях; **квашеные, соленые овощи** - в бочках, при температуре не выше 10°C. **Плоды и зелень** хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

ВАЖНО! Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Для поддержания необходимых санитарно-гигиенических условий на складе должны ежедневно проводиться влажные уборки с применением дезинфицирующих средств и мероприятия по уничтожению микробов (дезинфекция), насекомых (дезинсекция) и грызунов (дератизация).

Приложение 1

Форма журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 2

Форма ЧЕК-листа контроля условий хранения продукции

Чек-лист чистки контроля режима хранения продукции в период: 20 г.

Объект контроля: _____ Периодичность контроля: ____ раз(а) в _____

Нормативные показатели: температура (t) °C; относительная влажность воздуха (φ) %

[illegible]

Лист ознакомления

[illegible]