

|                                                                                                                                                         |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</p> <p>Документированная процедура «Хранение»</p> <p>ДП-11-2021</p> | <p>СИСТЕМА ХАССП</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева  
«15» октября 2021 г.



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ХРАНЕНИЕ»**

**ДП-11-2021**

Дата введения: 15 октября 2021 г.  
Актуализация документа: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

г. Екатеринбург  
2021 год

|                                                                                                                                                         |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</p> <p>Документированная процедура «Хранение»</p> <p>ДП-11-2021</p> | <p>СИСТЕМА ХАССП</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДИСЛОВИЕ..... 3

2. Нормативные ссылки..... 4

3. Определения ..... 4

4. Ответственность и полномочия..... 5

5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования) ..... 5

6. Формы записей по Процедуре..... 10

ПРИЛОЖЕНИЕ А ..... 11

ПРИЛОЖЕНИЕ Б ..... 12

ПРИЛОЖЕНИЕ В..... 13

|                                                                                  |                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 | СИСТЕМА ХАССП<br>ТР ТС 021/2011 |
| Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021                             |                                 |

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 104-00 от 15 октября 2021г.
- 3 Введен впервые.

|                                                                                                                                                             |                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <p><b>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</b></p> <p>Документированная процедура «Хранение»<br/>ДП-11-2021</p> | <p><b>СИСТЕМА ХАССП</b><br/><b>ТР ТС 021/2011</b></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|

## 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 МБДОУ – детский сад № 71 (далее – Учреждение).
- 1.3. Распространяется на пищеблок 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. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».
- 2.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2.5. 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».
- 2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## 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.

|                                                                                                                                                     |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</b><br><br>Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021 | <b>СИСТЕМА ХАССП</b><br><b>ТР ТС 021/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

**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 Б) и в Т-листы регистрации параметров микроклимата в складских помещениях (Приложение А) |

**5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования)**

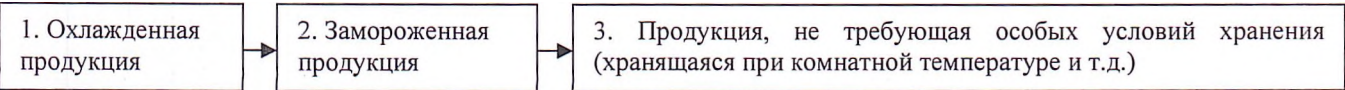
5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- 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.**

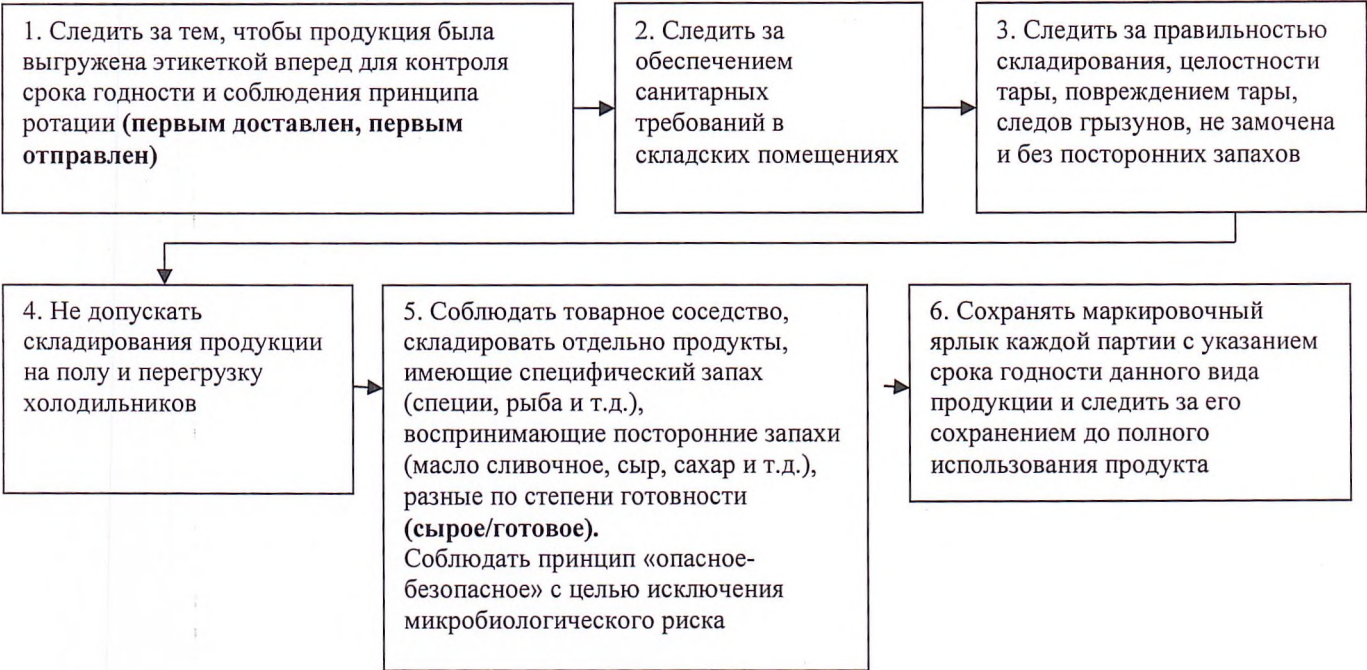
**Кладовщик** должен организовать и принять все меры для скорейшего перемещения продукции в склад для исключения риска загрязнения и порчи продукции.

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 **Руководителя 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 Б).

Хранение продукции осуществляется в зависимости от требуемых температурных режимов в соответствии с таблицей 2.

|                                                                                                                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</b><br><br>Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021 | <b>СИСТЕМА ХАССП<br/>ТР ТС 021/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

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<br>+8 <sup>0</sup> С и выше | ежедневно              | Кладовщик                  | Внешний вид продукта                     |
| Замороженные продукты                                                                         | -18 <sup>0</sup> С и ниже                | -17 <sup>0</sup> С и выше                            | ежедневно              | Кладовщик                  | Визуальная проверка признаков оттаивания |
| Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной температуре и т.д.) | +25 <sup>0</sup> С и ниже                | +26 <sup>0</sup> С и выше                            | ежедневно              | Кладовщик                  | Внешний вид продукта                     |

Контроль температуры и влажности осуществляется ежедневно **Кладовщиком**.

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

Обработанные и необработанные продукты разделены при хранении.

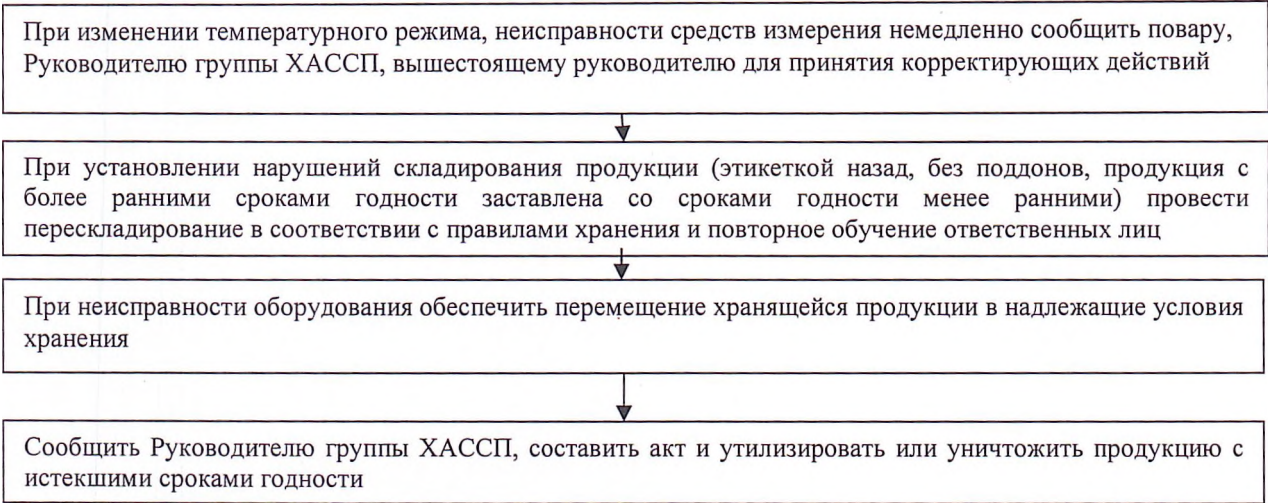
Порядок хранения продукции по видам представлен в таблице 3.

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<br>Яйцо обработанное                                | На подтоварниках в сухих прохладных помещениях.<br>В чистом боксе с надписью «Яйцо обработанное»                                                        |
| 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 <sup>0</sup> 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                                                                                                      |

|                                                                                                                                                         |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</p> <p>Документированная процедура «Хранение»</p> <p>ДП-11-2021</p> | <p>СИСТЕМА ХАССП</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

**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, **шеф-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 **шеф-повар**.

|                                                                                                                                              |                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71<br><br>Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021 | СИСТЕМА ХАССП<br>ТР ТС 021/2011 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

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

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

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Первые блюда (супы) | Суп гороховый со сметаной, рассольник «Ленинградский» на мясном бульоне со сметаной, суп овощной на курином бульоне со сметаной, суп крестьянский со сметаной, борщ с морской капустой со сметаной, суп-пюре из разных овощей на мясном бульоне со сметаной, борщ на мясном бульоне со сметаной, суп крестьянский на курином бульоне со сметаной, суп овощной на мясном бульоне со сметаной, свекольник со сметаной                                                                                                                                                        |
| Вторые блюда        | Котлеты из говядины, суфле рыбное, мясо кур отварное (порция), рыба, запечённая в молочном соусе, гуляш из мяса говядины, суфле из мяса кур паровое, тефтели из говядины паровые, голубцы «ленивые» паровые, сырники из творога                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Гарниры             | Морковь тушёная, свёкла тушёная со сметаной, рис, припущенный с овощами, картофельное пюре, капуста тушёная, картофельное пюре с морковью, макаронные изделия отварные, рагу из овощей, картофель отварной, каша гречневая рассыпчатая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Каша                | Каша ячневая на концентрированном молоке со сливочным маслом, каша кукурузная молочная с маслом сливочным, каша геркулесовая молочная с маслом сливочным, каша пшённая молочная с маслом сливочным, каша гречневая на концентрированном молоке со сливочным маслом, каша молочная ассорти (рис, кукуруза) со сливочным маслом, каша пшеничная молочная со сливочным маслом, каша рисовая молочная со сливочным маслом                                                                                                                                                      |
| Салаты              | Салат из зелёного горошка с растительным маслом, салат из отварной свёклы с морской капустой и растительным маслом, салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом, салат из кукурузы консервированной с растительным маслом, салат из отварного картофеля, морской капусты и репчатого лука с растительным маслом, салат из отварной свёклы с изюмом и растительным маслом, салат из моркови с изюмом и растительным маслом, салат из отварной свёклы с растительным маслом, салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительным маслом |
| Напитки             | Кофейный напиток с молоком, компот из сухофруктов, чай с молоком, чай с сахаром                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Запеканки, омлеты   | Омлет запечённый, запеканка, фаршированная отварным мясом говядины, запеканка капустная, запеканка из творога с изюмом, запеканка из рыбы с овощами, запеканка картофельная фаршированная отварным мясом кур с овощами, запеканка морковная, запеканка из творога с морковью, запеканка из творога                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Выпечка             | Пирожок печёный из дрожжевого теста с капустой, пирожок печёный из дрожжевого теста с курагой, пирожок печёный из дрожжевого теста с морковью, пирожок печёный из дрожжевого теста с изюмом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                     |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</b><br><br>Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021 | <b>СИСТЕМА ХАССП</b><br><b>ТР ТС 021/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому в Учреждении графику приёма пищи посредством транспортировки в закрытых ёмкостях, промаркированных для каждой группы блюд, из пищеблока и порционирование в буфетах-раздаточных групповых ячейках Учреждения.

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-16-2017 «Личная гигиена персонала».

Не заправленные салаты могут храниться не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С. Соответствие температуры требуемым значениям определяют непосредственно при снятии бракеража **Бракеражной комиссией** и заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение В).

**6. Формы записей по Процедуре**

| Наименование                                                                | Форма        | Место хранения     | Срок хранения |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|---------------|
| Т лист регистрации параметров микроклимата в складских помещениях           | Приложение А | Кабинет кладовщика | 1 год         |
| Журнал учёта температурного режима холодильного (морозильного) оборудования | Приложение Б | Кабинет кладовщика | 1 год         |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции                               | Приложение В | Кабинет кладовщика | 1 год         |

|                                                                                                                                                     |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71</b><br><br>Документированная процедура «Хранение»<br>ДП-11-2021 | <b>СИСТЕМА ХАССП</b><br><b>ТР ТС 021/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

Приложение А

Форма Т лист регистрации параметров микроклимата в складских помещениях

Месяц:  
Год:

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







