



Утверждаю  
Директор АНО ДО  
Д.В. Томилин

(подпись)

*Д.В. Томилин*

**Документированная процедура**  
**«Хранение»**  
**ДП – 01-2022**



## СОДЕРЖАНИЕ

### ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Цель и область применения .....	3
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Определения .....	4
4. Ответственность и полномочия .....	4
5. Процедура. Описание процесса хранения (транспортирования). .....	5
6. Формы записей по процедуре .....	14
Приложение А	15
Приложение Б	16

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом № \_\_\_\_\_
- 3 Введен впервые.

1. Цель и область применения
  - 1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст.10, ч.3, пп.7, ст.11, ст.17, ГОСТ Р 51705.1-2001 п. 4.3.
  - 1.2. Процедура определяет основные положения по организации складирования, хранения и оформлению результатов контроля.
  - 1.3. Распространяется на пищеблок, связанно с хранением продукции.

## 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».

## 3. Определения

3.1. **Складирование:** деятельность по размещению груза в специальных помещениях в соответствии с нормативными требованиями.

3.2. **Срок годности пищевой продукции:** период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению

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

3.4. **Штабелирование:** размещение продукции на поддонах в местах складирования.

3.5. **Транспортирование:** логистическая операция, заключающаяся в перемещении продукции в заданном направлении с применением транспортных средств, начинающаяся с погрузки в месте отправления и заканчивающаяся разгрузкой в месте назначения.

## 4. Ответственность и полномочия

Все заинтересованные и ответственные лица пищеблока обязаны применять положения настоящей документированной процедуры. Ответственность за процесс устанавливается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Должность	Ответственность
Шеф-повар	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.
Шеф-повар медсестра	За соблюдение правил хранения, контроль температурного режима в процессе хранения продукции. Соблюдение сроков годности. Результаты контроля заносятся в Т лист, Приложение А.

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

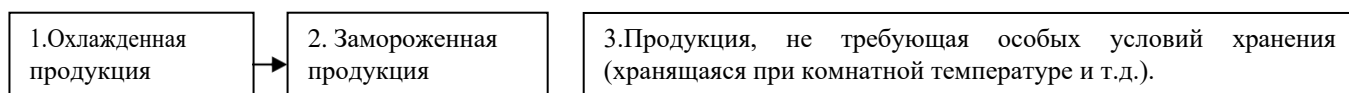
5.1. Процедура хранения включает следующие этапы:

- перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения;
- складирование продукции;
- соблюдение правил и требований хранения продукции;
- контроль сроков годности, условий хранения, совместимость хранения продукции.

### 5.1.1 Перемещение продукции из зоны разгрузки в зону хранения.

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

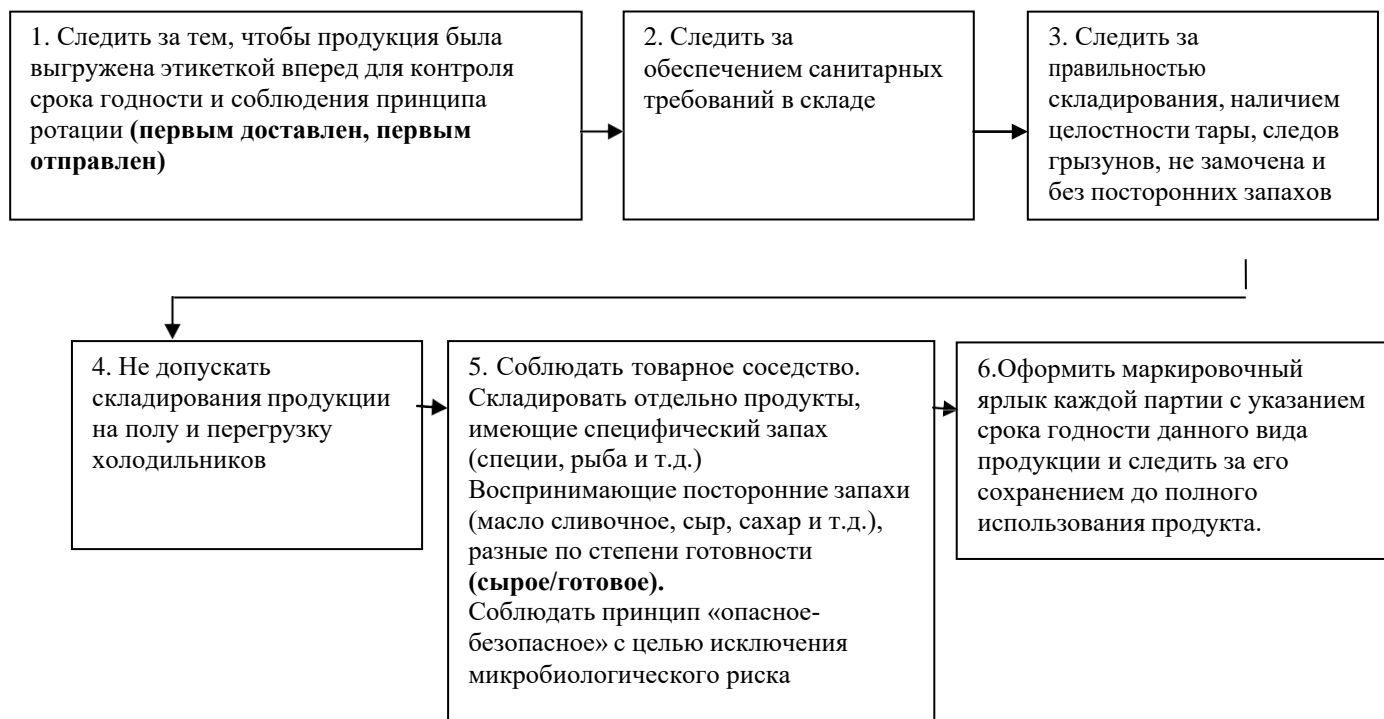
Перемещение осуществляется в следующем порядке:



При задержке перемещения продукции завхоз обязан проинформировать руководителя группы ХАССП для принятия мер.

### 5.1.2. Складирование продукции

При складировании продукции завхоз 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

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

Таблица 2

Термическое состояние продукта	Требуемая температура	Неприемлемая температура	Периодичность контроля	Ответственное лицо, записи	Оценка состояния продукта
Охлажденные продукты	от 0 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С	-2 <sup>0</sup> С и ниже +8 <sup>0</sup> С и выше	2 раза в день	Шеф- повар, медсестра	Внешний вид продукта, контроль температурного режима
Замороженные продукты	-18 <sup>0</sup> С и ниже	-17 <sup>0</sup> С и выше	2 раза в день	Шеф- повар, медсестра	Визуальная проверка признаков оттаивания, контроль температурного режима
Продукция, не требующая особых условий хранения (хранящаяся при комнатной t <sup>0</sup> и т.д.).	+25 <sup>0</sup> С и ниже	+26 <sup>0</sup> С и выше	2 раза в день	медсестра	Внешний вид продукта

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, птицу, рыбу, морепродукты	На стеллажах или подтоварниках штабелями в таре поставщика
Масло сливочное	Растаренными или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках или в потребительской упаковке производителя
Сыры	Крупные хранят без тары на чистых стеллажах. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах
Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки)	В таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах Яйцо обработанное	На подтоварниках в сухих прохладных помещениях. В чистом боксе с надписью «Яйцо обработанное»
Яичный порошок	В сухом помещении, меланж - при температуре не выше - 6 <sup>0</sup> С.
Крупы 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
Фрукты и зелень, салаты	В проветриваемых ящиках, накрытыми влажной ветошью в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С.
Замороженные овощи, плоды, ягоды	В таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
Молочную продукцию, соки, соусы, консервацию, икру, уксусы	В потребительской упаковке поставщика на стеллажах
Кондитерские изделия (торты, десерты)	В потребительской упаковке при T <sup>0</sup> не выше -18 <sup>0</sup> С в замороженном виде, на дефростации и перед подачей потребителю +2-+6 <sup>0</sup> С

**Шеф-повар обязан:**

При изменении температурного режима, неисправности средств измерения немедленно сообщить руководителю группы ХАССП для принятия корректирующих действий.

При установлении нарушений складирования продукции (этикеткой назад, без поддонов, продукция с более ранними сроками годности заставлена со сроками годности более ранними) провести пере складирование в соответствии с правилами хранения и провести повторное обучение ответственных лиц.

При неисправности оборудования обеспечить перемещение хранящейся продукции в надлежащие условия хранения

Сообщить руководителю группы ХАССП, составить акт и утилизировать или уничтожить продукцию с истекшими сроками годности



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

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

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
<b>Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки</b>		
<b><i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i></b>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо (говядина)	48	часов
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мяскокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
<b><i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i></b>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мяскокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	-«-
мяскокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее		
9. Фарш куриный	12	-«-
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы		
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	-«-

<b>Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов</b>		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанноена порции для первых и вторых блюд)	24	-«-
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные напорции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	-«-
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беяши, блинчики, пироги	24	-«-
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни,холодцы	12	-«-
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	-«-
<b>Кулинарные изделия из мяса птицы</b>		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-«-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, вт. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
27. Яйца вареные	36	-«-
<b>Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы</b>		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТу в парогазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованныепод вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток

35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	-«-
первого сорта	48	-«-
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
<b>Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</b>		
<b><i>Полуфабрикаты рыбные</i></b>		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при 0-(-2)°С
40. Филе рыбное	24	-«- 0-(-2) °С
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от -2 до +2°С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°С
43. Ракообразные, двусторчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
<b>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой</b>		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной, котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
<b>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки</b>		
49. Изделия, рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-
53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	-«-
<b>Кулинарные икорные продукты</b>		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2°С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
<b>Молоко и молочные продукты*, сыры</b>		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	-«-
во флягах и цистернах	36	-«-
59. Молоко топленое	5	суток

60. Жидкие кисломолочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-«-
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	-«-
63. Ряженка	72	-«-
64. Сметана и продукты на ее основе	72	-«-
65. Творог и творожные изделия	72	-«-
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-«-
69. Запеканки, пудинги из творога	48	-«-
70. Сыр домашний	72	-«-
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
<b>Производство детских молочных кухонь</b>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	-«-
другие кисломолочные продукты	36	-«-
75. Творог детский	36	-«-
76. Творожные изделия	24	-«-
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	-«-
в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
<b>Овощные продукты</b>		
<b>Полуфабрикаты из овощей и зелени</b>		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-«-
80. Капуста свежая зачищенная	12	-«-
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-«-
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-«-
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	-«-
84. Лук зеленый обработанный	18	-«-
85. Укроп обработанный	18	-«-
<b>Кулинарные изделия</b>		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		

без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-
89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
92. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-«-
овощи тушеные	18	-«-
картофель отварной, жареный	18	-«-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-«-
<b>Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-«-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-«-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-«-
<b>Кулинарные изделия</b>		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-«-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	-«-
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-
<b>Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки</b>		
100. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле,сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-«-
пирожное «Картошка»	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
101. Рулеты бисквитные:		-«-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
102. Желе, муссы	2	-
	4	«-

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

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

## 1. Формы записей по Процедуре

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Т лист (регистрации параметров микроклимата в складских помещениях и холодильных шкафах (камерах))	Приложение А	Кабинет руководителя группы ХАССП	3 года
Т лист (регистрации параметров микроклимата в холодильных шкафах (камерах))	Приложение Б	Кабинет руководителя группы ХАССП	3 года

### Приложение А

#### Рекомендуемая

#### Форма Т лист регистрации параметров микроклимата в складских помещениях и холодильных шкафах (камерах)

Подразделение: \_\_\_\_\_

Месяц: \_\_\_\_

Год: \_\_\_\_\_

Дата	Наименование складского помещения		
1	2	3	4

### Приложение Б

#### Рекомендуемая

#### Форма Т лист регистрации параметров микроклимата в холодильных шкафах (камерах)

Дата	Наименование холодильного оборудования, местонахождение	Температура
1	2	3



### Лист регистрации изменений

Номер изменения	Дата введения изменения	Документ о введении изменения	Количество страниц изменения	ФИО лица, внесшего запись	Подпись лица, внесшего запись