

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ Лицей №429

«Сокольная гора»

Дроздов С.Ю.



### Контроль условий и сроков хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Поступившие в образовательное учреждение пищевые продукты распределяют на хранение в специально выделенные складские помещения, находящиеся в непосредственной близости от производственных помещений пищеблока. Продукты хранят либо в таре производителя (мешки, ящики, коробки, бидоны), либо перекалывают в чистую, промаркированную производственную тару учреждения.

В соответствии с типом образовательного учреждения, его вместимостью, а также формой производства столовой (работает на сырье, полуфабрикатах), строительными нормами предусмотрен различный состав и площади складских помещений. Тем не менее, обязательными являются: кладовая для хранения сухих (сыпучих) продуктов; кладовая для хранения овощей; холодильное оборудование (камеры, шкафы) для хранения скоропортящихся продуктов. При хранении продуктов обязательно соблюдение правила товарного соседства. Специи, сельдь хранят отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи.

Медицинский работник должен постоянно контролировать правильность размещения продуктов, соблюдение установленных сроков хранения, температуру холодильных установок (наличие термометра обязательно) и санитарное содержание складских помещений и холодильников.

*Хранение сыпучих продуктов* должно осуществляться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями. Муку, крупу, сахар, макаронные изделия хранят в мешочной таре и картонных коробках на решетчатых подставках (подтоварниках) на расстоянии от пола не менее 15 см. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах, причем ржаной и пшеничный отдельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Не реже одного раза в неделю полки протирают 1%-ным раствором уксусной кислоты, при сметании хлебных крошек используют специальные щетки.

*В овощной кладовой*, оборудованной ларями, стеллажами, подтоварниками, хранят картофель, корнеплоды и другие овощи. Помещение кладовой должно хорошо вентилироваться и не иметь естественного освещения, так как овощи на свету быстро портятся.

Рядом с овощной кладовой рекомендуется оборудовать помещение (цех) для первичной обработки овощей (сортировка, мытье, чистка), чтобы не загрязнять производственные помещения пищеблока.

*Скоропортящиеся* (мясо, птица, рыба, сыр, масло сливочное) и *особо скоропортящиеся* (молоко, кефир, сметана, творог, сосиски) продукты хранят в холодильных установках. Хранение перечисленных продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранят при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ , в соответствии со сроками их годности. При использовании стерилизованных и асептически упакованных продуктов (молоко, йогурт, сок, нектар) следует руководствоваться условиями и сроками годности, указанными на упаковке. Медицинская сестра ежедневно контролирует температуру холодильных установок. Как правило, сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах, для хранения суточного запаса продуктов используют бытовой холодильник.

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