

I-12 Зберігання харчової продукції

ХАРЧОБЛОК - Левківський ліцей Глибочицької сільської ради

Житомирського району Житомирської області

1 МЕТА

Забезпечити гігієнічні умови для зберігання харчової продукції.

2 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Вимоги інструкції поширюються на діяльність під час складування, зберігання та відпуску харчової продукції.

3 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

СУБХП – система управління безпечністю харчових продуктів.

НАССР – система аналізу небезпек та встановлення критичних контрольних точок.

4 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Працівник кухні:

- обладнання складських приміщень.
- складування готової продукції;
- зберігання готової продукції.
- складування сировини, допоміжних матеріалів;
- складування, зберігання сировини, допоміжних матеріалів.

5 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБІТ

5.1 Гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- стіни виготовлені з матеріалу, який забезпечує легку санітарну обробку, водонепроникний, стійкий до зношення;
- підлога – водонепроникна, стійка до зносу, придатна для санобробки;
- стелажі - виготовлені з матеріалу, який забезпечує легку санітарну обробку, стійкий до зношення;
- освітлювальні прилади закриті захисними плафонами, електропроводка прокладена в захисних коробах, придатних для санобробки;
- двері – придатні для санобробки, забезпечують збереження температури;
- по периметру складу проводять лінію білого кольору для сприяння моніторингу наявності гризунів.

В складах визначено місця для невідповідної продукції, ідентифіковані червоною лінією на підлозі та табличкою на стіні з червоним написом "НЕВІДПОВІДНА ПРОДУКЦІЯ".

Визначають місця для зберігання інвентарю для прибирання, ідентифікують за допомогою напису "ІНВЕНТАР ДЛЯ ПРИБИРАННЯ".

Складські приміщення обладнують згідно з вимогами протипожежної безпеки та СІ-09.

Складські приміщення утримують в належному санітарному стані згідно вимог Програми прибирання в складських приміщеннях та Програми прибирання холодильних камер.

За технічний стан складських приміщень відповідає механік.

5.2 Складування продукції

Закуплену сировину та допоміжні матеріали розподіляють за асортиментом та згідно призначення на відповідні складські приміщення.

Продукцію складують на піддони, стелажі. Не допускається складування продукції безпосередньо на підлогу.

Відстань між штабелями повинна бути 10 см, між штабелями і стіною 30 см. В середині між штабелями залишають проходи шириною від 1,2 до 1,5 м, при використанні засобів механізації – 2,5 м.

При складуванні дотримуються правила товарного сусідства. На виробництво відпускають першою ту продукцію, яка раніше поступила на зберігання.

Продукцію ідентифікують за допомогою ярлика. На ньому вказують назву продукції, дату поступлення, кількість.

Приймання, облік, складування, зберігання і видачу сировини і матеріалів у виробництво здійснює працівник кухні.

5.2 Режими зберігання харчової продукції

Назва приміщення	Призначення		Параметри мікроклімату	
			температура, °C	відносна вологість повітря, %
Склад/комора	Сипучі продукти (борошно, цукор, манка, сіль, спеції)		Не вище +22°C	70-75%
Склад	Тара, пакувальні матеріали		Не вище +22°C	70-75%
Комора	Овочі		Не вище +22°C	70-75%
Холодильник №	гот. продукція		Не вище +8°C	75-80%

Працівник кухні проводить моніторинг кліматичних умов в складських приміщеннях, результати записує в Ф-6.І-01. Переміщення готової продукції на реалізацію проводять таким чином: холодильна камера → експедиція →

автомобіль. Не допускається складування продукції в інших приміщеннях окрім холодильної камери через відсутність контролю температури та відносної вологості.

6 ПОВ'ЯЗАНІ ДОКУМЕНТИ

Програма прибирання в складських приміщеннях

Програма прибирання холодильних камер.

7 ПРОТОКОЛИ

Ф-6.І-01 Аркуш реєстрації параметрів мікроклімату

8 ПЕРЕЛІК РОЗПОВСЮДЖЕННЯ

1.Працівник кухні