«Затверджено»
Директор Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ст.
_____ О.С.Чонка

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Зберігання та транспортування

ППР-11

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Чернянський ЗЗСО І-ІІІ ступенів та реалізації вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання законодавства щодо зберігання та транспортування харчових продуктів і пакувальних матеріалів.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Чернянський ЗЗСО І-ІІІ ступенів , задіяними на виробництві.

1.4. Контроль дотримання положень програми-передумови здійснює керівник Чернянський ЗЗСО І-ІІІ ступенів .

2. Терміни та визначення

1. Зберігання запасів – одна з основних логістичних підсистем, яка відповідає за операції, які здійснюються на складах: приймання, вивантаження, сортування, збереження (складування), маркування, перепакування, комплектація тощо.

2. Термін придатності харчових продуктів – обмежений період часу, протягом якого харчові продукти повинні повністю відповідати звичайно ставляться до них вимогам в частині органолептичних, фізико-хімічних показників в частині харчової цінності, і встановленим нормативними документами вимогам до допустимого вмісту хімічних , біологічних речовин та їхніх сполук, мікроорганізмів та інших біологічних організмів, які становлять небезпеку для здоров'я людини, а також відповідати критеріям функціонального призначення.

3. Терміни зберігання харчових продуктів – період часу, протягом якого продукти зберігають властивості, встановлені в нормативній та / або технічній документації, при дотриманні зазначених в документації умов зберігання (може не бути остаточним).

4. Умови зберігання харчових продуктів – оптимальні параметри навколишнього середовища (температура, вологість навколишнього повітря, світловий режим і ін.) для зберігання властивостей харчових продуктів.

3. Установлена відповідальність

3.1. Відповідальність за ознайомлення підлеглого із цією програмою-передумовою несе керівник групи НАССР.

3.3. Відповідальність за приймання, дотримання умов зберігання, строків придатності готових харчових продуктів, непереробленних або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, покладається на керівника групи НАССР.

3.4. Відповідальність за своєчасність повірки засобів вимірювальної техніки покладається на керівника Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів .

3.5. Відповідальність за своєчасність проведення вимірювань, повноту та достовірність вимірювань, занесення результатів вимірювань до оперативної документації покладається на керівника групи НАССР.

4. Опис процесу

4.1. Готові харчові продукти, непереробленні або частково перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують із харчовими продуктами, та інші нехарчові продукти, які надходять на зберігання до закладу громадського харчування, повинні постачатися затвердженим постачальником.

4.2. Правила зберігання харчових продуктів, непереробленних або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів

4. 2.1. Зберігання готових харчових продуктів, непереробленних або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, проводиться відповідно до вимог виробника, у т. ч. строків придатності, з дотриманням запобіжних заходів щодо перехресного забруднення.

4. 2.4. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування мають бути піднятими від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирати. У разі зберігання продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах останні необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни.

4.2.5. Холодильне обладнання на Підприємстві забезпечене термометрами згідно з ТУ 25-2022 0002-87 з діапазоном вимірювання від -30 до +30ºС. Справність термометрів контролює директор. Температуру відмічають у температурному журналі постійно.

4. 2.6. М’ясні та молочні продукти за умов дотримання товарного сусідства зберігаються окремо. М’ясо, яйця, молоко відносять до продуктів, що швидко псуються, зберігання яких здійснюється відповідно до таких правил:

- м’ясо охолоджене, курей, рибу морожену зберігають у спеціальній маркованій тарі або тарі постачальника;
- сметану, сир м’який – у тарі постачальника (виробника) з кришкою або у спеціально виділеній та маркованій тарі;

- масло вершкове, сири тверді – у заводській упаковці або брусками, загорнутими у пергамент, на лотках;
- яйця курячі – у коробках, у тарі виробника на стелажах або підтоварниках окремо від інших продуктів.

4.2.7. Яйця для кондитерських виробів з кремом можуть бути використані лише дієтичні курячі, не нижче 2-ї категорії, із непошкодженою і чистою шкаралупою, без будь-яких ознак псування. Строк реалізації дієтичних яєць – 10 діб.

Категорично забороняється використовувати міражні яйця, яйця із господарств, неблагополучних по сальмонельозу та туберкульозу, а також яйця водоплавної птиці і меланж замість яєць.

Перед використанням яйця сортують і проводять санітарну обробку поверхні яєчної шкаралупи. На кожну партію яєць необхідно мати сертифікат якості.

Санітарна обробка яєць включає стадії замочування, миття, дезінфекції та обполіскування і проводиться ручним способом або за допомогою спеціальних машин.

При ручній обробці яйця перекладають у гратчасті металеві короба або відра. Затарені яйця обробляють у чотирисекційній ванні у такому порядку:

– замочування теплою водою до 30 град. С протягом 5 – 10 хв.;

– обробка – 0,5% розчині кальцинованої соди або 2% розчині питної соди (температурою 40 – 45 град. С) протягом 5 – 10 хв..

4. 2.8. Крупу та борошно зберігають у мішках на підтоварниках. Невелику кількість вказаних продуктів дозволено зберігати у пристосованих ларах з кришкою, висота загрузки до ларів не має перевищувати 1 м. Лари періодично промивають 1%-вим розчином кальцинованої соди або іншим миючим засобом, дозволеним для миття посуду, та добре просушують.

4. 2.9. Хліб зберігають на лотках, у шафах; роздільно – пшеничний та житній хліб. Дверцята шафи для хліба мають бути з отворами для вентиляції. Прибирання у шафах для зберігання хліба проводять один раз на тиждень з використанням 1%-вого розчину оцту.

4. 2.10.Овочі та соління потребують особливих умов зберігання. Склади і комори для них мають бути сухими, без природного освітлення та обладнані достатньою вентиляцією при умові дотримання температурного режиму. Висота шару овочів у засіках не має перевищувати 1,5 м. При зберіганні 1-2 рази на тиждень слід обов’язково контролювати стан цих продуктів харчування, при цьому зіпсовані овочі негайно видаляти.

4. 2.11.Сіль і цукор слід зберігати у сухих приміщеннях окремо від продуктів, що мають сильний запах. Олію (переважно соняшникову) необхідно тримати у бідонах або у тарі виробника. Приміщення, в яких зберігаються сіль цукор та інші бакалійні товари, мають бути обладнані термометрами та гігрометрами для постійного контролю температури та вологості.

4. 2.12. Овочі, крупи, борошно та інші сухі і розсипчасті продукти слід зберігати у приміщеннях, недоступних для гризунів, які можуть бути джерелом таких інфекційних захворювань, як псевдотуберкульоз, туляремія

тощо. У цих приміщеннях необхідно проводити профілактичні заходи з дератизації.

4. 2.13. Терміни придатності швидкопсувних продуктів подані у додатку 2.

4. 2.14. Під час зберігання для уникнення псування сировини, допоміжних матеріалів на підприємстві необхідно розробити і дотримуватися порядку використання системи поновлення товарних запасів:

- (FIFO, FEFO). FIFO (First In, First Out) - перший прийшов - перший пішов, тобто ту сировину, яка першою надійшла на склад, першою має бути передано на виробництво.

- FEFO (First Expire, First Out) - перший закінчується - перший виходить, тобто ту сировину, у якої раніше закінчується термін придатності, слід передати на виробництво в першу чергу.

Контроль за режимами температури та вологості проводиться повіреними засобами вимірювальної техніки.

4. 2.15. Терміни зберігання готової продукції зазначаються у описах готових продуктів. Загальні рекомендації по термінам зберігання готових кулінарних виробів та напівфабрикатів, що швидко псуються викладені у додатку 3.

Пам’ятка по прийманню продукції

<u>ПРИЙМАЮЧИ ТОВАР, ПЕРЕВІР:</u>

- ✔ **ЯКІСТЬ ТОВАРУ ВІЗУАЛЬНО;**
- ✔ **ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (НЕ МЕНШЕ, НІЖ 2/3 ТЕРМІНУ ДО КІНЦЯ РЕАЛІЗАЦІЇ);**
- ✔ **НАЯВНІСТЬ СУПРОВІДНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ;**
- ✔ **НАЯВНІСТЬ МАРКУВАННЯ;**
- ✔ **ВІДПОВІДНІСТЬ КІЛЬКОСТІ ПРИВЕЗЕНОГО ТОВАРУ ЗАМОВЛЕННЮ;**
- ✔ **ВІДПОВІДНІСТЬ КІЛЬКОСТІ ТОВАРУ В НАКЛАДНІЙ ФАКТИЧНІЙ КІЛЬКОСТІ;**
- ✔ **ВІДПОВІДНСТЬ ЗАМОВЛЕНОГО ТОВАРУ ПРИВЕЗЕНОМУ.**