**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ОГБУ «Трубетчинский психоневрологический интернат»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Горяинова В.Ф.

« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

.

**ХРАНЕНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, СЫРЬЯ И ТАРЫ**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**ИНС 02-2015**

с. Трубетчино

2020 г

Складские помещения для пищевых продуктов должны иметь исправные крыши, потолки, стены и полы.

Побелку стен и потолков производить не реже 1 раза в год.

Вентиляционные отверстия складских помещений закрыть металлической сеткой с размером ячеек 5х5 мм для предупреждения залета птиц и проникновения грызунов. Окна должны быть застеклены.

К стенам, потолкам и полам должен быть легкий доступ для чистки и дезинфекции.

Уборку складского помещения (потолка, стен, полов) производить не реже 1 раза в неделю, а мытье полов - по мере надобности.

При складе выделить обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником, снабженным мылом и полотенцем.

Все пищевое сырье, поступающее на склад, должно иметь соответствующее качественное удостоверение (сертификат) и храниться партиями, которые должны быть маркированы (№ и дата поступления). Образцы каждой партии предъявлять для исследования в лабораторию. Отпуск сырья в производство допускать после получения заключения лаборатории, подтверждающего его пригодность и соответствие действующим нормативно-техническим требованиям.

Упаковки с готовой продукцией хранить в складах на расстоянии 70 см от стен, штабелями с проходами между ними.

Затаренное сырье в мешках хранить на стеллажах на расстоянии от пола 25-30 см, не менее 70 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,5 м и шириной главного прохода не менее 1,5 метра.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

На предприятиях должны соблюдаться требования, предъявляемые к хранению продуктов, предотвращающие их порчу.

Принятые на хранение продукты перекладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.).

При взвешивании продуктов запрещается класть их непосредственно на весы. Продукты должны взвешиваться в таре или на чистой клеенке, бумаге.

Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

Сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах. На небольших предприятиях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается совместное их хранение с соответствующим разграничением.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими санитарными [правилами](http://bestpravo.ru/sssr/gn-postanovlenija/q3r.htm)"Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или из нержавеющей стали. Охлажденные мясные туши (полутуши, четвертины) подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в ящиках или мешках на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробками) рекомендуется прокладывать деревянные рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и после использования промывать. Маркировочный ярлык на каждом тарном месте следует сохранять до полного использования продукции.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - во флягах. Масло коровье, топленое и другие пищевые жиры нельзя хранить совместно с сильнопахнущими продуктами.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров (прямоугольный брусок, круглый) один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Мелкие сыры хранят в таре на полках или стеллажах.

Колбасы хранят в таре поставщика или перетаривают в специальные короба.

Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других продуктов. Яичный порошок хранят в сухом помещении при температуре не выше +20 град. C, меланж - в холодильной камере при температуре не выше -6 град. C.

Растительное масло хранят в бочках, бидонах и другой таре.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях. При длительном хранении для предупреждения увлажнения муки мешки в штабелях периодически перекладывают из нижних рядов наверх. Небольшое количество крупы или муки хранят в пристенных ларях с крышкой; высота загружаемой в ларь муки, крупы не должна превышать 1 м. Лари периодически промывают 1% раствором кальцинированной соды и хорошо просушивают.

Макаронные изделия хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Сахар, соль хранят в сухом помещении в таре поставщика.

Чай и кофе хранят в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов следует сметать с полок крошки специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать их с использованием 1% раствора столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом и темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи - в бочках при температуре до 10 град. C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте.

Замороженные овощи, плоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах; сушеные овощи, плоды и грибы - в сухих, чистых, проветриваемых помещениях.

#### Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

#### В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Оборотные ящики, поступающие на завод с посудой, проверять на прочность и исправность, а также их чистоту. В случае необходимости производить механическую очистку и мойку ящиков.

В зимнее время поступающие на завод стеклянные бутылки выдерживать в помещении склада не менее 5 часов во избежание боя посуды за счет температурных перепадов.

На складе необходимо иметь термометр и психрометр.