



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

**П Р И К А З**

от 04.10.2021 № 607

г. Ленинск-Кузнецкий

Об утверждении Порядка хранения  
продуктов питания в складских поме-  
щениях образовательных учреждений

В целях выработки надлежащей организации хранения продуктов питания в складских помещениях образовательных учреждений и контроля за соблюдением условий хранения продуктов питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Порядок хранения продуктов питания в складских помещениях учреждений системы образования Ленинск-Кузнецкого городского округа в соответствии с приложением.

2. Руководителям образовательных учреждений обеспечить надлежащее исполнение установленных требований к хранению продуктов питания в складских помещениях.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. начальника  
управления образования

Н.В.Белослудцева

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к приказу управления образования  
от 04.10.2021 № 607

Порядок  
хранения продуктов питания  
в складских помещениях учреждений системы образования

Настоящий документ определяет порядок хранения продуктов питания в складских помещениях образовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа.

Целью данного Порядка является выработка надлежащей организации хранения продуктов питания в складских помещениях образовательных учреждений и контроля за соблюдением условий хранения продуктов питания, устанавливаемых данным Порядком.

Требования и правила настоящего Порядка распространяются на все образовательные учреждения, подведомственные управлению образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа.

Порядок разработан в соответствии:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» от 18.05.2020;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 02.03.2021;
- Иной документацией.

Настоящий Порядок, все изменения и дополнения к нему утверждаются приказом начальника управления образования.

Неисполнение (ненадлежащее исполнение) настоящего Порядка работниками образовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа, является нарушением ими должностных обязанностей. Работники учреждений несут ответственность за неисполнение (ненадлежащее исполнение) настоящего Порядка в соответствии с действующим законодательством РФ.

Контроль исполнения требований и правил настоящего Порядка возлагается на руководителей образовательных учреждений.

### **1. Общие требования к складскому помещению, оборудованию, инвентарю**

В складских помещениях образовательных учреждений должны соблюдаться санитарные требования и условия для хранения продуктов питания.

Склад пищевых продуктов должен обрабатываться от насекомых и грызунов, для борьбы с насекомыми и грызунами должны использоваться современные и эффективные средства.

Дезинсекция, дератизация и дезинфекция складов пищевой продукции должны проводиться с периодичностью в соответствии с установленными требованиями. С целью исключения опасности загрязнения продуктов питания токсичными химическими веществами не допускается их хранение во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в складских помещениях образовательных учреждений.

Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

В учреждениях должен осуществляться систематический контроль за состоянием продуктов, их тары или упаковки, режимам хранения, санитарно-гигиеническим состоянием склада.

Все оборудование для хранения продуктов питания должно быть специализированным, либо иметь покрытие, способное выдерживать постоянную санитарную обработку и быстро ремонтироваться в случае поломки.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Кладовая для овощей должна быть оборудована закромами, решетчатыми стеллажами, ларями, отступающими от пола не менее чем на 15 см.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой про-

дукции.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо", "птица", "рыба", "фрукты", "овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

## 2. Температурный режим, влажность

Одним из главных правил хранения продуктов на складе является соблюдение температурно-влажностного режима. Важно не допускать резких колебаний параметров, для чего на объекте необходимо регулировать интенсивность воздухообмена системой вентиляции и работу отопительных приборов. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности на бумажных носителях.

Рекомендуемая температура и влажность на складе продуктов:

- от 0 до +17 °С, 90% – для овощей и фруктов;
- от 0 до +6 °С, 85% – для свежего мяса, от -18...-20°С – для замороженного мяса;
- от 0 до +2 °С, 90% - для свежей рыбы, от -18...-20°С – для замороженной рыбы;
- от 0 до +2 °С, 80-85% - для охлажденной птицы, от -12...-25°С – для замороженной птицы;
- от +2 до +6 °С, 85% – для молочной продукции;
- от +3 до +6 °С, 85% – для яиц в коробках;

- не ниже 17 °С, 70% – для хлеба;
- от 0 до 20°С, 75% - для консервации.

Влажность на складе сыпучих продуктов должна быть ниже, чем для остальных продуктов – 65%, а температура хранения может варьироваться в пределах от +12°С до +25°С.

### **3. Условия хранения отдельных видов пищевой продукции, товарное соседство**

По условиям хранения отдельных продуктов питания необходимо ориентироваться на информацию производителя.

Не допускается располагать продовольственные товары на полу и стеллажах рядом с элементами системы отопления, водоснабжения и канализации. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Не допускается контакт продуктов с непищевыми товарами и отходами, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Не допускается наличие в помещениях склада посторонних лиц.

Не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с испорченными или подозрительными по качеству товарами.

Не допускается хранение пищевой продукции вне складских помещений либо в специально оборудованных зонах, за исключением упакованной в потребительскую или транспортную упаковку и не требующей специальных температурно-влажностных условий хранения продуктов питания.

Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Хранение продуктов питания на складе образовательных учреждений должно организовываться по принципу «товарное соседство». Правила товарного соседства устанавливают, какие продукты можно и нельзя хранить совместно. Соблюдение правил товарного соседства обеспечивают безопасность, недопущение порчи и заражения микроорганизмами разных категорий пищевых продуктов.

Нельзя хранить вместе:

- сырые продукты, полуфабрикаты и готовую продукцию;
- замороженные и охлаждённые продукты;
- «сухие» и «влажные» продукты (при совместном хранении сухие продукты будут впитывать влагу и портиться);
- продукты, которые отдают запах (специи, сельдь и др.), и продукты, которые его впитывают (сливочное масло, сыр, яйца, чай, соль, сахар, мука, крупы, макаронные

изделия, сухари, сухое молоко и др.).

Несовместимые продукты нужно разделять по разным холодильникам или герметичным контейнерам.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Продукты питания следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Для предупреждения загрязнения и обсеменения продуктов микробами взвешивание их проводят на чистой площадке весов в производственной таре (кастрюлях, ведрах, лотках) или на пленке. Продукты питания без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры. Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках при установленных производителем температурных условиях.

Повторное замораживание дефростированных продуктов питания и их дальнейшее хранение не допускается.

Не допускается размораживание мяса, птицы в воде или около отопительных приборов, плиты и т.п.

Не допускается совместное хранение свежих и замороженных мясных и рыбных продуктов. Например, мясной фарш должен храниться отдельно от готовых мясных продуктов питания (сосисок, колбас и т.п.) не более 12 ч. при температуре от  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в транспортной таре поставщика при установленных производителем температурных условиях.

Рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем. Основные требования к режиму хранения рыбы включают постоянство температурного режима на протяжении всего периода хранения. Рекомендуется хранить рыбу отдельно от других продуктов питания.

В целях недопущения промерзания продуктов, их рекомендуется хранить в герметичной упаковке.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной, как и с другими продуктами питания.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. При хранении сыров во вскрытой упаковке их срезы не должны соприкасаться.

Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Нескоропортящиеся продукты питания, подлежащие дальнейшему хранению во вскрытой упаковке, хранятся в соответствии с условиями их реализации, указанными производителем. При хранении продуктов питания во вскрытой упаковке следует сделать специальную маркировку с датой вскрытия упаковки.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях, незараженных амбарными вредителями, или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией. Крупы и макаронные изделия, мука, сахар не переносят солнечный свет, поэтому их хранят в затемненных помещениях и в упаковке производителя. Рекомендуется выделить разные зоны для хранения вскрытых и целых упаковок данного вида продукции.

Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов.

Сок, протертые фрукты, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

Помещения для хранения хлеба оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а так-

же на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами. Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Не допускается хранение хлеба и других хлебобулочных изделий при открытых фрамугах без наличия мелкоячеистых сеток или иных доступных средств защиты от насекомых.

В учреждениях должны быть обеспечены необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку). Картофель и овощи хранят слоем не выше 1,5 метра.

В целях профилактики персониоза и псевдотуберкулеза овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке и очистке. Озелененный картофель, картофель и другие овощи с признаками гнили, плесени не допускаются к реализации.

Корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных решетчатых стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, стеклянной таре при температуре не выше 10°C.

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

При переработке овощей (лук, морковь, свекла, капуста) в целях улучшения условий их хранения путем замораживания, засолки и т.п. на упаковке (таре) делается специальная маркировка с датой изготовления полуфабриката.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Не допускает-



ся предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде на срок более 2 часов.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше - 6°C. Данные продукты хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя. Хранить в производственных цехах необработанное яйцо в касетах запрещается. Яйца с дефектами («насечка», «присушка», «мятый бок», высокая воздушная камера) использовать для приготовления блюд запрещено.

И.о. начальника  
управления образования



Н.В.Белослудцева