



Инструкция по проведению входного контроля поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов

Входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом по следующим параметрам:

1) Соответствие температурного режима продовольственного сырья и пищевой продукции контролируется путем снятия температурных показаний. В случае подтверждения несоответствия температурного режима продукция возвращается поставщику.

2) Наличие сопроводительных документов и правильность их оформления:

- *на отечественную продукцию* должна иметься товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия или декларация о соответствии;
- *на импортную продукцию* – товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия;
- *на продукцию животного происхождения* – товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка;
- *на молочную, масложировую продукцию, макаронные, колбасные изделия, мясные консервы и др.* – товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка, декларация о соответствии;
- *на пищевые добавки, ароматизаторы, пищевые красители, минеральную воду, слабоалкогольную, алкогольную продукцию и пиво* - свидетельство о государственной регистрации специализированной пищевой продукции, товарно-транспортные накладные, счет-фактура.

3) Наличие маркировки на упаковке, дата производства, срок реализации (срок годности)

- на каждой единице упаковки продукции проверяется наличие маркировочного ярлыка на русском языке
- проверяется предельный срок реализации, прошедший с даты изготовления товара до момента поставки, который должен составлять не более $1/3$ от указанного срока, или от даты поставки до даты истечения срока должно оставаться не менее $2/3$ от срока годности хранения.

4) Внешний товарный вид упаковки

Оценивается внешний вид упаковки товара, наличие ее целостности, производится визуальный осмотр продуктов на предмет их доброкачественности и отсутствия признаков порчи.



РИ-03. Обработка яиц

Яйца сортируются, с поврежденной скорлупой отбраковываются и не используются. Овоскопируют (при наличии овоскопа) и перекладывают в решетчатую промаркированную емкость для обработки «Грязное яйцо».

1. Обработка в 1-ой ванне теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды в течение 5-10 мин (200 гр соды на 10 л воды).
2. Дезинфекция раствором дезинфицирующего средства во 2-ой ванне в течении 5 мин при температуре 35°C.
3. Ополаскивание проточной водой в течении 5 мин в 3-ей ванне.

Затем, обработанные яйца помещают в перфорированную емкость № 4 с маркировкой «Чистое яйцо», накрывают крышкой.

**ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА В ЕМКОСТИ № 4 «ЧИСТОЕ ЯЙЦО» МОЖНО
ЗАНОСИТЬ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕХ**

**ХРАНЕНИЕ НЕОБРАБОТАННЫХ ЯИЦ В КАССЕТАХ, КОРОБКАХ
В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**



Обработка яиц

Яйца сортируются, с поврежденной скорлупой отбраковываются и не используются. Овоскопируют (при наличии ovosкопа) и перекадывают в решетчатую промаркированную емкость для обработки «Грязное яйцо».

1. Обработка в 1-ой ванне теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды в течение 5-10 мин (200 гр соды на 10 л воды).
2. Дезинфекция раствором дезинфицирующего средства во 2-ой ванне в течении 5 мин при температуре 35°C.
3. Ополаскивание проточной водой в течении 5 мин в 3-ей ванне.

Затем, обработанные яйца помещают в перфорированную емкость № 4 с маркировкой «Чистое яйцо», накрывают крышкой.

**ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА В ЕМКОСТИ № 4 «ЧИСТОЕ ЯЙЦО» МОЖНО
ЗАНОСИТЬ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕХ**

**ХРАНЕНИЕ НЕОБРАБОТАННЫХ ЯИЦ В КАССЕТАХ, КОРОБКАХ
В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**



ИНСТРУКЦИЯ О ХРАНЕНИИ ХЛЕБА

1. Хлеб хранят в выделенной зоне на стеллажах, в шкафах.
2. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.
3. Хлеб без упаковки хранят в отдельном закрывающемся шкафу с вентилируемыми отверстиями.
4. При уборке шкафа, крошки сметаются с полок специальными щетками, полки протирают 1% раствором уксусной кислоты не реже одного раза в неделю.
5. Разделочная доска и нож, используемые для нарезки хлеба – промаркированы «ХЛЕБ».

Инструкция об условиях хранения, сроков годности особоскоропортящихся и скоропортящихся продуктов

Мясо и мясопродукты (при t от + 2 ° С до + 6 ° С)

	Наименование продукции	Срок годности
	<p>Полуфабрикаты крупнокусковые:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки, ● полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке 	<p>48 часов</p> <p>36 часов</p>
	<p>Полуфабрикаты мелкокусковые:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй), ● маринованные с соусами 	<p>36 часов</p> <p>24 часа</p>
	<p>Полуфабрикаты мясные рубленые:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) 	<p>24 часа</p>
	<p>Фарши мясные (говяжий, свиной, комбинированный)</p>	<p>12 часов</p>
	<p>Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p>	<p>36 часов</p>
	<p>Субпродукты убойных животных (печень, язык)</p>	<p>24 часа</p>

РИ-13. Инструкция об условиях хранения, сроков годности особоскорпортящихся и скоропортящихся продуктов

Рыба и полуфабрикаты из рыбы

Наименование продукции		Срок годности и температура хранения
	Рыба всех наименований охлажденная	48 часов при температуре от 0 до -2 °С
	Филе рыбное	24 часа при температуре от 0 до -2 °С
	Рыба специальной разделки	24 часа при температуре от -2 °С до +2 °С 12 часов
	Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24 часа при температуре от -2 °С до +2 °С 12 часов

РИ-14. Инструкция об условиях хранения, сроков годности особоскорпортящихся и скоропортящихся продуктов

Птица и полуфабрикаты из мяса птицы (при t от + 2 ° С до + 6 ° С)

Наименование продукции	Срок годности
	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята – табака, бедра, голени, крылья, грудки) ● мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные
	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее</p>
	<p>Фарш куриный</p>
	<p>Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы</p>
	<p>Наборы для рагу, суповой</p>

РИ-15. Инструкция
об условиях хранения, сроков годности
особоскорпортующихся и скоропортующихся
продуктов
ОВОЩИ
 (при t от + 2° С до + 6° С)

Наименование продукции	Срок годности
	Капуста свежая зачищенная 2 часа
	Морковь, свекла, лук репчатый сырые, очищенные 2 часа
	Редис, редька обработанные, нарезанные 2 часа
	Петрушка, сельдерей обработанные 2 часа
	Лук зеленый обработанный 2 часа
	Укроп обработанный 2 часа

Запрещается оставлять на следующий день готовые блюда.