

## **ИНСТРУКЦИЯ за съхранение на храни и опаковъчни материали**

За предлагането на безопасни храни на потребителите основно място заема правилното им съхранение.

1. Отговорникът по програмата ежедневно следи да бъде осигурено:
  - поддържането на температурни режими при съхранение на храните
  - разделението между хранителни продукти
  - състоянието на продуктите, техните срокове на годност, както и състоянието на самите хладилни съоръжения. При откриване на увреден продукт или такъв с изтекъл срок на годност, продуктът се изхвърля.
2. При приемането на хранителни продукти, първо се приемат тези, изискващи температурен режим на съхранение, за да не се прекъсва хладилната верига на съхранение.
3. При разтоварването на храните, отговорникът по програмата проверява дали всеки артикул има етикет със съответния срок на годност.
4. Веднага след приемането, храните се подреждат по групи в предназначенията за целта съоръжения (хладилни или нехладилни).
5. В обекта не се допуска съвместно съхранение на хранителни и нехранителни продукти.
6. Хладилните съоръжения се поддържат чисти и в техническа изправност (поддържат необходимата температура).
7. Хладилните съоръжения се зареждат според капацитета си, за да се осигури правилното съхранение на поставените в тях храни.
8. Температурният диапазон на хладилното съоръжение трябва да бъде в границите от 4 до 8°C, като това е изрично посочено на опаковката на хранителния продукт.
9. Отделните видове хранителни продукти се съхраняват при температури, описани в инструкцията.

10. Не се допуска съхранение на хранителни продукти директно върху пода.
11. Не се допуска съхранението на храни с каквито и да било отпадъци.
12. Транспортните опаковки се съхраняват отделно от храните.
13. Опаковъчните материали, разрешени за контакт с храни, се съхраняват на специално определено място, като се не се допуска замърсяването им.
14. В обекта не се допуска повторно използване на опаковъчните материали, предназначени за еднократна употреба. Амбалажът за еднократна и многократна употреба се съхранява отделно от вече кулинарно обработените храни.
15. При застъпване на количества от един и същи продукт, но с различни партиди и срок на годност, първо се изразходват количествата с по-кратък срок на годност.
16. Условията и сроковете за съхранение на хранителните продукти, определени от производителя, са задължителни.
17. Водене на чек лист за отчитане на температурата, поддържана във всички хладилни съоръжения.

Утвърдил: .....