

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Мероприятия по контролю условий хранения пищевой продукции и сырья

- 1 Проверять, чтобы продукты хранились в чистоте и порядке. Не допускать, чтобы работники хранили пищевые продукты на полу.
- 2 Следить за сроками годности пищевой продукции. Проверять даты годности на маркировочных ярлычках и документах поставщика о качестве и безопасности продукции.
- 3 Контролировать температуру в холодильном оборудовании с помощью специальных термометров. Фиксировать результаты в специальном журнале.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1	Имеются ли в наличии приборы для измерения температуры воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов	
2	Хранятся ли продукты в холодильных или морозильных камерах на стеллажах и подтоварниках в	
	– таре производителя;	
	– таре поставщика;	
	– промаркированных емкостях.	
3	Соблюдаются ли требования к условиям хранения продуктов:	
	– молоко;	
	– масло сливочное;	
	– крупные сыры;	
	– сметана и творог;	
	– яйцо;	
	– крупа;	
	– мука;	
	– макаронные изделия;	
	– ржаной хлеб;	
	– пшеничный хлеб;	
	– картофель и корнеплоды;	
	– плоды;	
– зелень.		
4	Хранятся ли в таре с крышкой и отдельно от других продуктов воспринимающие запахи продукты: масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др. и продукты, имеющие специфический запах: специи, сельдь	