**КОНТРОЛЬ ЗА УМОВАМИ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ТА ДОТРИМАННЯ СТРОКІВ РЕАЛІЗАЦІЇ**

Комірник несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об’єм поставки, дата та об’єм щоденної реалізації. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну матеріальну відповідальність несе шеф-кухар.

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником, кухарем або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Харчові продукти, які надійшли у дитячі заклади розподіляються на зберігання в спеціально виділені складські приміщення, що знаходяться в безпосередній близькості від виробничих приміщень харчоблоку.

 При зберіганні продуктів повинні дотримуватися такі умови:

роздільне зберігання продуктів залежно від їх виду;

оптимальний температурний режим;

дотримання встановлених термінів зберігання для всіх категорій продуктів;

належний санітарний стан складських приміщень (неприпустимо наявність в них сторонніх предметів).

Відповідно до типу закладу та його потужністю, будівельними нормами і правилами (СНіП) передбачено різний склад і площі складських приміщень. Проте обов'язковими являються комора для зберігання сухих продуктів, комора для зберігання овочів і охолоджені камери (холодильна шафа) для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються. Медичні працівники повинні контролювати їх санітарний стан і правильність розміщення продуктів.

Комора для сухих продуктів розміщується в сухому, добре провітрюваному приміщенні, обладнана полками, скринями, шафами, віддаленими від підлоги на 15 см. При зберіганні хліба нижня полиця знаходиться від підлоги на відстані не менше 35 см. Відстань продукту від стіни становить 20 см. **Зберігати продукти безпосередньо на підлозі не дозволяється**. Сипучі продукти в мішках (борошно, цукор, крупа) і в картонних коробках (макарони, чай) зберігають на ґратчастих підставках. Неприпустимо зберігання в коморі для сухих продуктів, продуктів інших видів (оселедець, овочі і т. П.). Так як сипучі продукти можуть зберігатися в навчальному закладі до 1 міс, слід періодично перевіряти їх якість, особливо в теплий період року.

Комора для зберігання овочів розміщується в сухому, добре вентильованому приміщенні без природного освітлення, так як овочі на світлі бістро псуються. Комора обладнується засіками, ятками, віддаленими від підлоги на 15 см. Запас овочів у коморах дитячого закладу проводиться на термін до 20 днів, у спеціальних овочесховищах - на всю зиму. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.

Особливу увагу необхідно приділяти умовам зберігання та відпуску хліба пшеничного, та житнього. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином столового оцту.

Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильні камери, побутові холодильники). Для молочних та м’ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство. Зберігання продуктів у дитячих закладах без холодильників не допускається. Різні за потужності установки забезпечують різні параметри температури, проте в будь установці вона не повинна перевищувати +6 С. Всі холодильні установки забезпечуються термометрами, і медичний працівник щодня контролює санітарне утримання харчоблоку і зазначає температуру холодильних установок.

Спеціаліст управління освіти Сидоренко І.П.