Актуально на 10 марта 2025

## СанПиН по питанию: обязательные документы и мероприятия

|  |
| --- |
| Наталья Анпеткова, Вице-президент НАВУСОО ( комитет по питанию), член оперативного штаба по питанию Минпросвещения России |
| Юлия Патеева, юрист-редактор Системы Образование, эксперт по комплексной безопасности и санитарному законодательству, разработчик инструкции о мерах пожарной безопасности, программ производственного контроля и другой локальной документации |

Законодатель скорректировал требования к организации питания в детских садах и школах – изменения нужно применять с 01.03.2025. В рекомендации – требования к [документам по питанию](https://1obraz.ru/#/document/16/72175/dfasmby04l/) и [перечень мероприятий](https://1obraz.ru/#/document/16/72175/dfas0i9bfb/), которые установил [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

Новые требования в организации питанияДокументы по питанию в соответствии с СанПиНТребования для ДОУ и школы при организации питания

**Что изменить в организации питания в 2025 году**

С 1 марта 2025 года начали действовать 19 поправок к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/) ([постановление главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Большинство новшеств носит уточняющий характер. При этом девять новых требований затрагивает деятельность школ и детских садов. Подробнее о каждом [смотрите в разделах](https://1obraz.ru/#/document/16/72175/dfascz4tbm/).

**На выносную пищевую продукцию нужна декларация**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Всю пищевую продукцию, которую реализовали, но будут есть вне столовой, нужно декларировать | Не нужно представлять декларацию на пищевую продукцию, которую реализуют через доставку, навынос и кейтеринг. Такая норма противоречила действующим ст. [5](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M922N3/) и [ч. 1 ст. 21](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00MGC2O8/) ТР ТС 021/2011 |

Законодатель исключил пункт, который позволял предприятию питания не представлять декларацию на пищевую продукцию, которую реализуют по заказам – через доставку, навынос, кейтеринг ([п. 1](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00LVS2MC/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Этот пункт считали спорным. Предприятия полагали, что декларация не нужна вовсе, а контролирующие органы – что просто не нужно представлять бумажную декларацию, ведь сведения о ней есть на [сайте Росаккредитации](https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration).

Теперь действует единое правило – декларация нужна на пищевую продукцию, если ее реализуют вне предприятия общепита без оказания услуг общественного питания ([п. 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6C2MG/)). Например, когда предприятие изготовило продукцию, доставило ее в раздаточный цех, а тот реализовал продукцию, но столы, чтобы ее могли потребить сразу после приобретения, не поставил (п. [4.1](https://1obraz.ru/#/document/97/397351/dfasfgn39f/), [4.5](https://1obraz.ru/#/document/97/397351/dfasvd1eht/) ГОСТ 31984-2012, [п. 8.1 ГОСТ 30390-2013](https://1obraz.ru/#/document/97/394563/dfas0v80l5/)). При этом правила не предполагают альтернативы – то есть декларация нужна, даже если выполнен хотя бы один пункт. Например, организация приобрела продукцию и реализовала ее в собственной столовой или, наоборот, изготовила продукцию, но реализовала ее навынос. На привозную продукцию декларацию следует запрашивать у поставщика, на собственную – оформлять самостоятельно.

При этом декларация по-прежнему не нужна, если предприятие общепита изготавливает пищевую продукцию на пищеблоке, а реализует тут же в обеденном зале. То есть пищеблоку школы и детского сада декларация не нужна. Соответствие такой продукции требованиям техрегламентов проверят при госконтроле (ч. [1](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00MGC2O8/) и [3](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M822N8/) ст. 21 ТР ТС 021/2011).

### Ситуация

Должен ли школьный буфет с 1 марта 2025 иметь декларацию на продукцию, если дети берут еду навынос

Не должен, если продукцию изготавливают на школьном пищеблоке, а реализуют для потребления в обеденном зале.

В данном случае школьный буфет создал все безопасные условия – изготовил продукцию в соответствии с принципами ХАССП и создал условия для ее потребления – расставил столы и стулья, оборудовал места для мытья рук и т. д. То есть детям не нужно знать, как хранить и в течение какого срока употребить купленный продукт. Предполагается, что они съедят его в обеденном зале сразу после покупки ([п. 31 ГОСТ 31985-2013](https://1obraz.ru/#/document/97/395497/dfaswo7o9i/)).

То, что дети выносят изделия из обеденного зала, не означает, что продукция реализована навынос. Ребенок сам принял такое решение. Предприятие питания не обязано отслеживать движение товара после его реализации. При этом школа отвечает за жизнь и здоровье ребенка при его нахождении на ее территории. Поэтому рекомендуем проводить с учениками разъяснительные беседы о правилах потребления буфетной продукции. Дополнительно в обеденном зале можно разместить плакаты о недопустимости выноса продукции за его пределы.

**При массовых мероприятиях и репетициях нужно утверждать ассортимент готовых блюд и напитков**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Ассортимент утверждает руководитель детского сада и школы либо организатор питания | Не составляли |

Ассортимент готовых блюд и напитков для массового мероприятия и репетиций – новый документ для детского сада и школы ([п. 2](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/ZAP25N63DH/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Однако формы или требований к его содержанию санитарные правила не устанавливают. Единственное – ассортимент должен утверждать руководитель образовательного учреждения либо организатор питания.

Конкретный перечень блюд и напитков для ассортимента питания во время массового мероприятия федеральное законодательство не содержит. При этом в ассортимент нельзя включать [запрещенную для питания детей продукцию](https://1obraz.ru/#/document/16/72175/dfasd6gqep/) ([п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MGC2O8/)). Перечень же необходимой продукции ассортимента надо определять по длительности мероприятия. Подробности – в таблице.

**Требования к составу ассортимента блюд для массового мероприятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продолжительность мероприятия** | **Состав блюд ассортимента** | **Правовое основание** |
| Менее 4 часов | Допустимо включить [продукцию сухого пайка](https://1obraz.ru/#/document/16/102500/dfas1ic6xr/) ([таблица 6.20 СанПиН 1.2.3685-21](https://1obraz.ru/#/document/99/573500115/XA00M8G2N7/)). Также можно руководствоваться [рекомендуемым перечнем продуктов питания детей при массовых мероприятиях](https://1obraz.ru/#/document/97/483763/dfase8ikbs/) ([приложение МР 2.4.5.0128-18](https://1obraz.ru/#/document/97/483763/dfasi9iuu7/)) | [П. 8.1.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFQ2O5/) |
| Более 2 часов | Негазированная бутилированная питьевая вода промышленного производства. Дневной объем воды на одного ребенка – не менее 1,5 литра | [П. 8.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCI2NT/) |
| Более 4 часов | Горячее питание – горячие первое и второе блюда. Конкретный перечень блюд зависит от приема пищи | [П. 8.1.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFQ2O5/), [ст. 1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ](https://1obraz.ru/#/document/99/901751351/ZAP2G1I3KK/) |

По сути ассортимент – это меню. Поэтому рекомендуем оформлять документ по его подобию. Для этого в ассортименте нужно перечислить все выбранные блюда и напитки, а затем указать их массу ([п. 13 ГОСТ 31985-2013](https://1obraz.ru/#/document/97/395497/dfasg1vo76/)). По своему усмотрению готовый ассортимент можно согласовывать с местным Роспотребнадзором ([п. 1.4 МР 2.3.6.0233-21](https://1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasob9ww0/)). Делайте это в порядке, который определило ведомство.

Утверждать ассортимент лучше грифом «УТВЕРЖДАЮ». Срок утверждения не регламентирован. Рассчитайте его так, чтобы ассортимент был утвержден, а продукты и напитки из него были закуплены до начала репетиций или непосредственно перед мероприятием, если подготовку не проводили. Предлагаем готовый образец

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Ассортимент готовых блюд и напитков для массового мероприятия](https://1obraz.ru/#/document/118/160071/)** |

**Зоны повышенного выделения газов, мучной пыли, влаги и тепла можно оборудовать автономной вытяжкой**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Вместо локальных систем рабочие зоны с выделением газов, мучной пыли, влаги и тепла можно оборудовать автономными вытяжными системами | Оборудовали только локальными вытяжными системами |

Одно из основных нововведений – альтернатива локальной системе вентиляции в зонах повышенного выделения газов, мучной пыли, влаги и тепла. Теперь в таких зонах можно оборудовать автономные вытяжные системы ([п. 5](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M2U2M0/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Новшество актуально для организаций, в которых системы вентиляции производственных помещений не справляются с оттоком отработанного воздуха из локальной вытяжки, что не позволяет соблюдать допустимые параметры микроклимата. При этом самостоятельно изменить систему вентиляции школа и детский сад не вправе. Это может сделать только спецорганизация на основании проекта. Если локальная вытяжка работает без сбоев, заменять ее на автономную не нужно.

Локальную или, по-другому, местную систему вентиляции конструируют с оттоком воздуха в вентиляцию производственных помещений пищеблока ([п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M782N0/), [п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6S2MI/)). То есть система работает только на вытяжку. Например, локальные вытяжки размещают над моечными ванными, так как они являются источниками повышенного выделения влаги, или над плитой, потому что она – источник избытка тепла.

Автономная вентиляция – это система воздухообмена, которая работает независимо от центральных сетей вентиляции. По принципу работы вытяжку чаще всего делают приточно-вытяжной. При этом приток и отток организуют, как правило, через клапан в наружной стене.

**Готовые блюда надо реализовывать не позже 2 часов с момента изготовления**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Для всех детских коллективов готовые блюда нужно реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления | Срок реализации – не позже 2 часов с момента изготовления – был установлен для питания детей-сирот, воспитанников палаточного лагеря и участников турпоходов. В остальных случаях блюда могли стоять на раздаче не более 3 часов |

Законодатель устранил пробел, который действовал со дня начала действия [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6S2MI/). Теперь для всех детских коллективов готовые блюда нужно реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления ([п. 11](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M8G2N0/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)).

Рекомендуем изучить все документы, в которых отражали срок реализации блюд. Если они содержат неактуальное время, их нужно изменить. Например, чаще всего срок указывают в технологических картах приготовления блюд.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Технологическая карта приготовления блюд](https://1obraz.ru/#/document/118/146337/dfasck64r2/)** |

**Два меню и рекомендации по питанию нужно размещать на сайте**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Обеденный зал и холл и групповые ячейки – теперь обязательные места, в которых вывешивают ежедневное меню, рекомендации по здоровому питанию и меню дополнительного питания.Помимо указанных выше мест, меню и рекомендации надо публиковать на сайте образовательной организации | Меню и рекомендации размещали в доступных для родителей и детей местах, например в обеденном зале, холле, групповой ячейке.Помимо этих мест, ежедневное меню размещали на сайте, но для этого руководствовались другим НПА – [п.  2 ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ](https://1obraz.ru/#/document/99/901751351/ZAP28303KO/) |

Требований к открытости информации о питании в школе и детском саду стало больше ([п. 13](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M9K2N6/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Теперь все детские организации должны размещать в холле и на своем сайте:

* ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
* меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции – только для школьников;
* рекомендации по организации здорового питания детей.

Помимо этого, детские сады должны дублировать сведения в групповой ячейке, а школы – в обеденном зале.

На сайте меню и рекомендации по питанию школы обязаны, а детские сады могут размещать в подразделе «Организация питания в образовательной организации» ([п. 19](https://1obraz.ru/#/document/99/1302664691/XA00MB02NI/) Требований, утв. [приказом Рособрнадзора от 04.08.2023 № 1493](https://1obraz.ru/#/document/99/1302664691/)). Законодатель не установил специальных требований к формату сведений о питании, поэтому размещайте их в любом удобном виде.

Сведения о питании в холле, обеденном зале и групповой ячейке рекомендуем предоставлять посредством информационного стенда. Меню можно размещать в форме бумажного документа, а рекомендации по питанию – в виде инфографики. Предлагаем готовый макет стенда с плакатами и рекомендациями.

|  |  |
| --- | --- |
| **ШКОЛА** | **ДЕТСКИЙ САД** |
|  | **[Стенд по питанию школьников](https://1obraz.ru/#/document/86/592086/)** |  | **[Стенд для родителей со сведениями о питании](https://1obraz.ru/#/document/86/592123/)** |

**Колбасу при отборе суточной пробы не обязательно отбирать поштучно**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Нет требований к порядку отбора | Колбасу отбирали поштучно, целиком (в объеме одной порции) |

Колбасу исключили из пункта об отборе суточный пробы изготовленной продукции ([п. 15](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M5O2MC/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Однако это не означает, что суточные пробы колбасы больше не нужно брать. Отбору подлежит вся приготовленная на пищеблоке детского сада и школы пищевая продукция, в том числе и колбаса ([абз. 1 п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7G2N5/)).

Порядок отбора рекомендуем определять по виду блюда, в котором фигурирует колбаса. Например, основное блюдо под наименованием «Колбаса жареная "По-ленинградски"» нужно отбирать по-прежнему поштучно. Если колбаса – холодное блюдо, то отбирать его следует в количестве не менее 100 г ([абз. 2 п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2DES3KQ/)).

**Суточный объем соли для детей 3–7 лет нужно уменьшить**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| 3 г на одного ребенка | 5 г на одного ребенка |

В среднесуточном наборе продуктов для воспитанников 3–7 лет снизили норму потребления йодированной соли на 2 г ([п. 17](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M6S2MI/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Теперь для всех воспитанников действует единый объем – 3 г соли в день. Предполагается, что изменение упростит деятельность дошкольной организации. Поскольку больше не нужно делить детей по возрасту, чтобы соблюсти норму потребляемой соли.

На практике отследить точное количество потребленной соли сложно. Первое – соль содержат многие закупаемые продукты. Например, хлеб, консервированные овощи, кондитерские изделия. При этом производитель обязан указать состав изделия, но количество компонентов, в том числе соли, указывать не обязан. Второе – ребенок питается и в не детском саду, а значит, потребляет соль. При этом процентного соотношения продуктов по приемам пищи санитарными правилами не предусмотрено. Это значит, что выдавать все 3 г, например, за два приема пищи детский сад не обязан.

В то же время детский сад должен следить за количеством соли, которую использует при приготовлении блюд. Для этого достаточно вести [ведомость контроля за рационом питания](https://1obraz.ru/#/document/118/29775/). В ней отмечают фактическое количество реализованной продукции за день на одного ребенка. Если значения превышают установленные нормы, например ежедневно на одного ребенка расходуют по 5 г соли, следует пересмотреть основное меню. В него нужно включить блюда с пониженным содержанием соли. Для этого рекомендуем изучить содержание компонентов блюд, перечисленных в [технологических картах](https://1obraz.ru/#/document/118/146337/dfas5qvro8/).

**Время приема пищи для дошкольников нужно определять самостоятельно**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Требований к времени приема пищи не установлено | Время приема пищи регламентировано [таблицей 4](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2IUA3M4/) приложения 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/) |

В таблице с режимом питания дошкольников больше нет норм к времени приемов пищи. При этом требования по количеству приемов пищи для разного времени пребывания детей в саду продолжают действовать ([п. 18](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M7E2ML/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Они дублируют нормы [приложения 12](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP24JG39Q/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

Править режимы дня групп из-за исключения норм к времени приема пищи не требуется. Можете продолжать использовать их в неизменном виде. Если прежние требования не устраивают, установите их самостоятельно и пропишите в режиме группы. Часы приемов пищи определяйте по времени начала и окончания работы дошкольной организации и рекомендуемому перерыву между приемами пищи – не более 3,5 часа ([п. 7.1 МР 2.4.0259-21](https://1obraz.ru/#/document/97/491222/dfaswve3f6/)). Количество приемов пищи не сокращайте. Требования продолжают действовать.

Правки оформите приказом. Для групп по присмотру и уходу и групп с реализацией ООП ДО его содержание и порядок издания разный. Первый можно подписать в любое время. В нем достаточно отразить правки режима и распорядиться ознакомить с ними родителей воспитанников. Второй можно подписать только после того, как рассмотрите обновленный режим на педагогическом совете. В содержании приказа нужно указать, что меняете дошкольную программу, так как режим – ее составная часть. Больше разъяснений и примерное содержание – в образцах.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Приказ об изменении режима дня группы по присмотру и уходу из-за смены времени приема пищи](https://1obraz.ru/#/document/118/160000/)****[Приказ об обновлении ООП ДО, чтобы изменить время приема пищи в режимах дня групп](https://1obraz.ru/#/document/118/160192/)** |

**Мясо говядины можно заменять только на промышленное мясо лося и оленину**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как стало** | **Как было** |
| Можно использовать мясо лося и оленину промышленного изготовления | Использовали мясо лося и оленину с ферм |

В таблице замены пищевых продуктов изменили требования к происхождению мяса лося и оленины – теперь оно должно быть только промышленного производства ([п. 19](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/XA00M802MO/) Изменений, утв. [постановлением главного санитарного врача от 22.08.2024 № 9](https://1obraz.ru/#/document/99/1310671365/)). Предполагается, что такое мясо лучше фермерского. Ведь производитель осуществляет выработку мяса по технологической инструкции (п. 5.2 ГОСТ 32273-2013).

Требования к объему замены оставили прежними. Чтобы заменить 100 г говядины, нужно использовать 95 г мяса лося промышленного производства или 104 г оленины промышленного производства. Остальные замены можно посмотреть в таблице.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Таблица замены пищевых продуктов](https://1obraz.ru/#/document/16/87781/)** |

**Документы по питанию**

Служебные документы образовательной организации в сфере питания должны соответствовать требованиям санитарных норм. Ниже – требования к документам, которые изменились с принятием [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

**Ведомость контроля за рационом питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Форма ведомости не изменилась. При этом графы претерпели незначительные изменения, которые не влияют на требования к тому, как вести ведомость  | Не вели | Вели, вносили меньше сведений |

Поручите медработнику вести ведомость контроля за рационом питания детей ([подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7K2N7/)). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно. Форма есть в [приложении 13](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG02OA/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). В ней надо заполнять шапку, таблицу и при необходимости рекомендации по корректировке меню. В конце недели медработник должен поставить в заполненной ведомости дату, расписаться, ознакомить с ней руководителя и ответственного по питанию. Последние должны проверить, чтобы ведомость содержала данные не ниже минимальных значений из [приложения 7](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFG2O8/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Затем поставить свою подпись и указать дату.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Ведомость контроля за рационом питания](https://1obraz.ru/#/document/118/29775/)** |

**График смены кипяченой воды**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| График должны вести образовательные организации, которые организовали питьевой режим с помощью кипяченой воды. Форма графика произвольная | Не вели | Не использовали такой способ питьевого режима |

Формируйте график, если способом питьевого режима образовательной организации является кипяченая вода ([подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/)). Требований к форме и содержанию документа нет. Определите их самостоятельно. Рекомендуем включить таблицу с тремя графами: дата и время замены воды, Ф. И. О. и подпись ответственных лиц. В шапке таблицы следует указать период, на который составлен график, место раздачи воды. Контролировать смену воды не реже чем каждые 3 часа и заполнять график можно поручить ответственному по питанию. В детском саду эту функцию также можно возложить на воспитателей. Отмечать смену воды в графике поручите кухонному рабочему.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[График замены кипяченой воды](https://1obraz.ru/#/document/118/81021/)** |

**Инструкция по мытью кухонной посуды**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Инструкцией нужно руководствоваться при мытье емкостей для кипяченой воды | Не составляли |

Урегулируйте в инструкции правила мытья кухонной посуды ([подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2K6U3KO/)). Составляйте ее в свободной форме или используйте готовый образец. В нем – требования к обработке кухонной посуды ручным и машинным способами, правила приготовления рабочих растворов для мытья посуды. Ознакомьте с инструкцией работников пищеблока. Желательно разместить документ в доступном для обозрения месте в моечных помещениях ([п. 5.11 МР 2.3.6.0233-21](https://1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasybadmk/)).

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Инструкция о правилах мытья кухонной посуды](https://1obraz.ru/#/document/118/100611/)** |

**Программа производственного контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Перечень процедур производственного контроля организация определяет самостоятельно, основываясь на принципах ХАССП | Перечень мер определяли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов | Перечень мер брали из примерной номенклатуры исследований и требований правовых актов |

В разделе «Объекты лабораторных исследований» можно изменить перечень исследований в сфере питания. Образовательная организация вправе самостоятельно определять порядок и периодичность их проведения. При этом можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из [приложения 5](https://1obraz.ru/#/document/97/479791/infobar-attachment/) к [МР 2.4.0179-20](https://1obraz.ru/#/document/97/479791/bssPhr5/).

В разделе «Мероприятия по безопасности и методы контроля» надо прописать контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления ([п. 2.1](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/) и [сноска 3](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP25II3EM/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Это единственная процедура, основанная на принципах ХАССП, которую обязательно внести в программу ([ч. 2](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M502MN/), [п. 3 ч. 3](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M982N0/) ст. 10 ТР ТС 021/2011). Этапы, порядок и периодичность контрольных мероприятий определяет группа ХАССП. Также в данный раздел надо добавить новое мероприятие, которое определяют санправила, – контроль содержания действующих веществ дезсредств в рабочих растворах ([п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7Q2N3/)). Периодичность и исполнителя по этому мероприятию установите самостоятельно. Подробности – [в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/2851/).

|  |  |
| --- | --- |
| **ШКОЛА** | **ДЕТСКИЙ САД** |
|  | **[Программа производственного контроля школы](https://1obraz.ru/#/document/118/55461/)** |  | **[Программа производственного контроля детского сада](https://1obraz.ru/#/document/118/67000/)** |

**Основное меню**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Меню называют основным. Есть рекомендуемая форма. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Руководитель согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания | Меню называли примерным, составляли по типовой форме. Норм о согласовании с Роспотребнадзором не было | Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах |

Основное меню разрабатывают минимум на две недели для каждой возрастной группы ([подп. 8.1.4 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8M2NC/)). В детском саду для детей 1–3 и 3–7 лет, в школе – 7–11, 12 и старше лет. Если еду готовят работники образовательной организации,  поручите составить меню повару, если сторонние исполнители – предприятию питания. В первом случае готовое меню утвердите, во втором – согласуйте ([подп. 8.1.3 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M842N9/)).

Проверьте основное меню до утверждения. Его составляют по рекомендуемой форме из [приложения 8](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M742ME/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Меню должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд. Убедитесь, что в меню указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)). Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в [приложении 9](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7M2MH/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/), а доля и суточная потребность в питательных веществах – [приложении 10](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG82O6/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Подробные разъяснения и ответы на вопросы – [в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/2782/).

|  |  |
| --- | --- |
| **ШКОЛА** | **ДЕТСКИЙ САД** |
|  | **[Основное меню дляшкольников](https://1obraz.ru/#/document/118/88560/)** |  | **[Основное меню длявоспитанников](https://1obraz.ru/#/document/118/29759/)** |

**Ежедневное меню**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Требования к содержанию расширили. Помимо наименования блюда и объема порции нужно указывать наименование приема пищи и калорийность | Указывали наименование блюда и объем порции |

Ежедневное меню основного питания составляют на сутки для всех возрастных групп ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MF82O2/)). Типовая форма санправилами не определена, поэтому разработайте ее самостоятельно. Она должна содержать обязательные сведения: наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции. Готовое ежедневное меню утвердите и попросите вывесить в групповой ячейке детского сада, холле или обеденном зале школы ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MF82O2/)).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Ежедневное меню](https://1obraz.ru/#/document/118/81022/)** |

**Меню дополнительного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было в школе** |
| Составляют меню дополнительного питания. Оно должно содержать наименование блюда, массу и калорийность порции | Составляли ассортимент дополнительного питания. Его ежегодно утверждали и согласовывали с Роспотребнадзором |
| **!** В детском саду воспитанникам не предоставляют дополнительное питание. Следовательно, необходимости в документе нет. |

Определите способ, которым будете предоставлять дополнительное питание. Это можно делать через буфет школы или автоматические аппараты ([подп. 8.3.2 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MGA2O7/)). В зависимости от способа выберите ассортимент продукции. Рекомендуемого нет. Есть примерный перечень для подачи пищи через автоматы. В него входит продукция в потребительской упаковке: соки, нектары, молоко и молочная продукция, негазированная вода, любые орехи, кроме арахиса, сухофрукты и кондитерские изделия до 100 г ([абз. 2 подп. 8.3.2 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2AQ83GA/)). Через буфет можно реализовать любые доступные продукты, кроме тех, которые запрещены для питания детей ([п. 8.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAA2MO/)).

Ассортимент продукции, которую готовы реализовать, пропишите в меню дополнительного питания. Рекомендованной формы документа нет. Составьте ее с учетом обязательных сведений – это наименование блюда, масса и калорийность порции ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1TEI3AD/)). Распорядитесь вывесить готовое меню в доступных для родителей и детей местах. Например, возле каждого вендингового аппарата, в обеденном зале или холле. При замене продукции поручите разработать новое меню дополнительного питания.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Меню дополнительного питания](https://1obraz.ru/#/document/118/81023/)** |

**Индивидуальное меню**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Составляют для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании | Не составляли |

Если в детском саду и школе есть дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, составьте для них индивидуальное меню ([подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8K2NB/)). Типовой формы нет. Поручите разработать ее специалисту-диетологу. Наименование блюд, их вес, пищевые вещества, калорийность в индивидуальном меню он должен определить по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители. Подробности – [в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/75941/).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Индивидуальное меню](https://1obraz.ru/#/document/118/81025/)** |

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Другие наименование. Есть рекомендуемая форма. Журнал может заполнять ответственный работник, если в образовательной организации нет медработника. Вести можно в бумажном или электронном виде | Шаблон назывался «Журнал здоровья». Его четыре графы заполнял медработник. Форма журнала была бумажной |

Результаты осмотров работников пищеблока на заболевания нужно фиксировать в гигиеническом журнале. Можно вести его в бумажной либо электронной форме ([п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/)). Рекомендуемая форма журнала есть в [приложении 1](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCC2N1/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

Осматривать работников и вести журнал поручите медработнику. Если его нет в штате, назначьте иного работника, например ответственного по питанию. Контролируйте, чтобы список отмеченных в журнале работников соответствовал числу работников смены. Проверьте содержание. В журнале надо указывать дату обследования работника, его Ф. И. О. и должность, ставить пометку, допущен он к работе или отстранен, и подпись ответственного. Но, помимо этого, в новой форме журнала сам работник должен расписаться два раза. Первый – за то, что признаки инфекционных заболеваний отсутствуют у него и у членов его семьи. Второй – что нет заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи. Используйте образец журнала.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Гигиенический журнал (сотрудники)](https://1obraz.ru/#/document/118/29768/)** |

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Ведут ежедневно. Есть рекомендуемая форма. В нее вносят показания температуры и влажности для каждого складского помещения пищеблока | Не вели |

Чтобы предотвратить риск размножения патогенных микроорганизмов, организуйте ежедневный учет температуры и влажности в складских помещениях пищеблока ([п. 3.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/)). Назначьте ответственного. Например, кладовщика или завхоза. Поручите ему ежедневно снимать показания с психрометра – прибора для измерения относительной влажности и температуры воздуха ([п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB02NA/), [таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21](https://1obraz.ru/#/document/99/573500115/ZAP1VL4397/)).

Данные прибора ответственный обязан заносить в специальный журнал. Его рекомендуемая форма есть в [приложении 3](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MDG2N7/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Журнал ведут в бумажном или электронном виде. Новую страницу оформляют ежемесячно, а таблицу заполняют каждый рабочий день. В первых двух графах таблицы указывают порядковый номер и наименование складского помещения. В следующих – наименование отчетного месяца и день учета. В журнале можно указать только рабочие дни или все подряд. В последнем случае в отдельных ячейках нужно отмечать выходные дни. По каждому учетному дню отражают два показания – температуру в градусах Цельсия и влажность в процентах.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Журнал учета температуры и влажности на складах пищеблока](https://1obraz.ru/#/document/118/81026/)** |

**Технологические карты блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Типовой формы нет. Теперь есть несколько вариантов наименования документа: технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция | Составляли по типовой форме |

Все кулинарные блюда надо готовить по технологической или технико-технологической карте либо технологической инструкции ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)). Требований к форме документа нет, но есть к содержанию. В документе должна быть прописана температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков ([п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/)). Разработайте формы документа самостоятельно, поручите это ответственному работнику либо используйте типовые образцы. Например, примерную форму технологической и технико-технологической карты содержит [ГОСТ 31987-2012](https://1obraz.ru/#/document/97/393657/).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Технологическая карта приготовления блюд](https://1obraz.ru/#/document/118/146337/)** |

**Приказ о назначении ответственного за организацию питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Ответственного за организацию питания нужно назначить | Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал |

Назначьте ответственного за организацию питания (п. [2.22](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/), [3.4](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/), [подп. 8.2.2 п. 8.2](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M962NE/), [приложение 13](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP255E3DS/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Требований к образованию и навыкам ответственного действующие акты не предъявляют. Однако, если в школе и детском саду есть специалист с образованием в сфере контроля качества пищевой продукции, поручите организовывать питание ему. Для этого получите согласие подчиненного на допработу.

Приказ о назначении ответственного составьте в свободной форме. Пропишите в нем должность и Ф. И. О. работника. Можете определить, кто заменит его в случае отсутствия. Приложением к приказу оформите обязанности ответственного. Подробности [читайте в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/62888/).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **[Приказ о назначении ответственного за организацию питания](https://1obraz.ru/#/document/118/69967/)** |

### Ситуация

Надо ли в детском саду и школе вести журнал замены фритюрных жиров

Нет, не надо.

СанПиН по питанию обязывает предприятия питания вести подобный журнал ([п. 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4C2MJ/)). Однако в образовательной организации запрещено кормить детей жаренной во фритюре пищевой продукцией ([п. 24](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MF02ND/) перечня из приложения 6 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Поэтому необходимости в журнале нет.

### Ситуация

Обязаны ли детский сад и школа вести журналы бракеража и нужно ли использовать рекомендованные формы

Нет, не обязаны.

С 1 января 2021 года детский сад и школа не обязаны проводить бракераж пищевой продукции и заполнять соответствующие журналы. Однако данную форму контроля качества и безопасности пищевой продукции можно проводить по своему усмотрению. Например, как мероприятие ХАССП. Рекомендуемые образцы журналов в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/) представлены для медучреждений и социальных организаций, в которых размещены взрослые люди. Можно использовать эти формы или разработать другие.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции](https://1obraz.ru/#/document/118/124376/)****[Журнал бракеража готовых блюд](https://1obraz.ru/#/document/118/29765/)** |

**Требования для детского сада и школы**

Чтобы обеспечить детей сбалансированным и безопасным питанием, школа и детский сад обязаны соблюдать единые санитарные нормы. Ниже – требования, которые изменились с принятием [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

**Перечень запрещенных для питания детей продуктов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Перечень состоит из 45 позиций | Перечень состоял из 36 позиций | Перечень состоял из 41 позиции |

Оповестите работников пищеблока и других ответственных в сфере питания о перечне запрещенных для детей продуктов – он состоит из 45 позиций ([приложение 6](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Кроме того, сообщите о продовольственном сырье, которое недопустимо использовать для приготовления детского питания, – их виды содержит [ТР ТС 021/2011](https://1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M3U2MI/). Предлагаем [единый справочник](https://1obraz.ru/#/document/16/85552/).

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Перечень запрещенных для питания детей продуктов](https://1obraz.ru/#/document/16/85552/)** |

Как перечень расширили, уточнили и урезали в санитарных правилах, смотрите в таблице.

**Новое в перечне запрещенных продуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Детский сад** | **Школа** |
| Исключили из запрещенных | * Сливочное масло жирностью ниже 72%;
* примечание, что соленая рыба может быть только сельдь, семга, форель;
* продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник
 | * Соленую рыбу;
* закусочные консервы;
* маргарин, если использовать его для выпечки
 |
| Добавили в запрещенные | * Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
* фляжный творог;
* сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
* тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
* жевательную резинку;
* холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
* окрошки и холодные супы;
* яичницу-глазунью;
* паштеты, блинчики с мясом и с творогом
 |   |
| * Продукты без маркировки;
* пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза;
* масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
* соки концентрированные диффузионные;
* картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
* изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере;
* сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
* молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
* готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты
 |
| Уточнили | * Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи;
* газированная вода запрещена, даже питьевая
 |

**Минимальные суточные наборы продуктов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился | Были рекомендуемые |

Формируйте рацион питания детей на основе минимального среднесуточного набора продуктов из [приложения 7](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFG2O8/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Продукты в нем сформированы на принципах здорового питания и обеспечивают физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии. Наборы продуктов для рациона питания воспитанников и школьников — в справочниках.

|  |  |
| --- | --- |
| **ШКОЛА** | **ДЕТСКИЙ САД** |
|  | **[Суточные наборы продуктовдля учеников](https://1obraz.ru/#/document/16/88056/)** |  | **[Суточные наборы продуктовдля воспитанников](https://1obraz.ru/#/document/16/87627/)** |

**Продукты – заменители на равноценные по пищевой ценности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Определили перечень замен. Он состоит из семи видов продуктов. Исключили хлеб, а яблоки заменили на фрукты.Наименование продуктов-заменителей поменяли, установили другую массу. Теперь продукты надо заменять по массе, а не веществу | Можно было заменить восемь продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества |

Если по причине форс-мажорных обстоятельств в детском саду или школе нет каких-то продуктов из минимального перечня, поручите работникам заменить их на равноценные по пищевой ценности ([п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8M2NC/)). Например, 100 г говядины можно заменить на 96 г кролика. Руководствуйтесь [таблицей замены пищевых продуктов](https://1obraz.ru/#/document/16/87781/).

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Таблица замены пищевых продуктов](https://1obraz.ru/#/document/16/87781/)** |

**Объемы порции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| В детском саду установили минимальные и максимальные значения порций.В школе массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180 г, а не 200 г. Изменили наименования приемов пищи, но по смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье.Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для обычных школьников | Не было требований | Была установлена рекомендуемая масса порций для любых учеников |

Когда утверждаете основное меню, проверьте массу порции каждого блюда. Вес зависит от вида блюда, возраста детей и предельных нормативов из [таблицы 1 приложения 9](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M882MK/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Подробные требования к массе блюд – в справочнике.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Объемы порции](https://1obraz.ru/#/document/16/101919/dfas0yryd2/)** |

**Объем приема пищи**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Установили минимальные объемы | Были минимальные и максимальные объемы | Не было требований |

Когда утверждаете основное меню, контролируйте итоговый объем всех порций для каждого приема пищи. Он должен соответствовать возрасту детей и требованиям [таблицы 3 приложения 9](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MF62O1/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Суммарные объемы блюд по приемам пищи – в справочнике.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **[Минимальные общие объемы блюд по приемам пищи](https://1obraz.ru/#/document/16/101919/dfasiss0yh/)** |

**Температура блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Температура блюд должна соответствовать требованиям технологических документов | Горячие – от 60 до 65 °C; холодные и напитки – не ниже 15 °C | Горячие – не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C, холодные супы, напитки – не выше 14 °C |

Предупредите работников пищеблока о регламентированной температуре готовых блюд – она указана в технологических картах ([п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/)). Для контроля используйте кулинарные термометры. В обязательном порядке их нужно разместить на линии раздачи, в остальных случаях использовать по своему усмотрению ([п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M362MC/)).

**Способы питьевого режима**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода | Три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода | Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода |

Обеспечьте детей водой одним или несколькими способами: установите стационарные питьевые фонтанчики, кулеры, раздавайте кипяченую или расфасованную в бутылки воду ([подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8I2NA/)). Если организуете массовые мероприятия длительностью больше 2 часов, у каждого ребенка должна быть бутилированная негазированная вода промышленного производства. Ее объем определите из расчета дневной нормы воды 1,5 литра на одного ребенка ([подп. 8.4.6 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCI2NT/)). Требования к каждому способу питьевого режима [смотрите в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/5397/).

**Питание домашней пищей**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия | Запрещали |

Дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню либо пищей из дома ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9O2NH/)). Если родители выбрали второй вариант, создайте особые условия в специально отведенном помещении или месте. Например, в школе место можно выделить в обеденном зале. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук. Оснастите место мебелью: столами и стульями. Количество определите по числу детей, которые питаются домашней едой. Установите технику: холодильник и микроволновку. Подробности – [в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/75941/dfas7gn5rb/).

**Маркировка разделочного инвентаря**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Маркировать инвентарь можно любым способом | Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ» |

Сообщите завхозу, что больше нет специальных обозначений для маркировки разделочного инвентаря ([п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/)). Теперь инвентарь можно маркировать любым способом. Например, выделить разным цветом или нанести графические изображения. Главное, чтобы маркировка была четкой и понятной. При желании можно использовать старый способ маркировки – обозначать инвентарь словами и буквами. Подробности – [в рекомендации](https://1obraz.ru/#/document/16/29774/dfasp7mac0/).

**Халат для похода в туалет**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Работники могут не снимать рабочую одежду, если поверх нее наденут халат | Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет |

Все работники пищеблока должны получить по одному халату ([абз. 3 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2JFS3JM/)). Его они будут использовать во время посещения санузла. Халат не требуется, если работники будут снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор.

**Перчатки для работников пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять | Не было требований |

Персоналу, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, выдавайте одноразовые перчатки ([абз. 5 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP28SO3GM/)). Нормы выдачи перчаток не регламентированы, поэтому определите их самостоятельно. У каждого работника должен быть запас, чтобы менять использованные перчатки на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе и если они порвались.

**Отделка стен**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами | Выкладывали плиткой на высоту от 1,5 м, в заготовочной и душевой – 1,8 м | Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м |

Периодически оценивайте состояние внутренней отделки стен пищеблока. Она должна быть целой и чистой, без признаков грибка и следов протеканий. Если выявили нарушения, организуйте ремонт. Для новой отделки стен выбирайте водонепроницаемые и нетоксичные материалы, например плитку или краску. Также убедитесь, что материалы позволяют ежедневно проводить влажную уборку стен, обрабатывать их моющими и дезинфицирующими средствами ([п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M902N2/)).

**Требования только для детского сада**

В детском саду, помимо основных требований, выполняйте дополнительные. Подробнее – в разделах ниже.

**Условия для питания в семейных группах**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| Установили требования к помещению, оборудованию и продуктам | Не были установлены |

Чтобы открыть семейную группу, предварительно проверьте помещения заявителя. У него должны быть созданы условия для питания воспитанников ([п. 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8G2N9/)). Подробнее смотрите в таблице.

**Условия для питания в семейных группах**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатель** | **Условия** |
| Помещение | Кухню можно использовать и для приготовления, и для приема пищи |
| Оборудование | В наличии должно быть технологическое, холодильное и моечное оборудование. Также нужны инвентарь и посуда |
| Пищевая продукция | Продукцию можно покупать на рынке и в магазине, если на нее есть сертификат соответствия, она маркирована и покупка подтверждена чеком. Документы надо хранить семь дней после того, как продукты закончатся.Готовые блюда и полуфабрикаты можно приобретать у предприятия питания. Покупку надо подтвердить документом |

**Количество обязательных приемов пищи**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| Определили конкретную кратность приемов пищи, их наименования. Интервалы, по которым определяют кратность приемов пищи, изменили | Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа |

Сопоставьте количество и наименование приемов пищи с санитарными требованиями. Если они не соответствуют нормам, измените режим питания воспитанников. Учитывайте два исключения. Второй завтрак можно не предоставлять, если увеличили калорийность первого на 5 процентов ([подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M862NA/)). При 12-часовом пребывании детей ужин можно заменить на «уплотненный» полдник ([подп. 8.1.2.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8O2ND/)). Подробнее об изменениях – в таблице.

**Изменения в режиме питания воспитанников**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как было** | **Как стало** |
| **Время пребывания в ДОО, часов** | **Кратность приемов пищи** | **Время пребывания в ДОО, часов** | **Кратность приемов пищи** |
| 4 | 1 | До 5 | 2 – наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в детском саду |
| 8–10 | 3–4 | 8–10 | 4 – завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 10,5–12 | 4–5 | 11–12 | 5 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| 10,5–12 | 4–6 | Круглосуточно | 6 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |

**Время приема пищи**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| Установили конкретное время | Определял детский сад |

Изучите часы питания воспитанников в распорядке дня каждой группы. Время должно совпадать с содержанием [таблицы 4](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCQ2NR/) из приложения 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Если выявите несоответствия, поручите старшему воспитателю актуализировать распорядок. Время приема пищи в группах с пребыванием до 8 часов по-прежнему определяйте самостоятельно.

**Время приема пищи дошкольниками**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время приема пищи** | **Приемы пищи в зависимости от режима группы** |
| **8**–**10 часов** | **11**–**12 часов** | **24 часа** |
| 8.30–9.00 | Завтрак | Завтрак | Завтрак |
| 10.30–11.00 | Второй завтрак | Второй завтрак | Второй завтрак |
| 12.00–13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | Полдник | Полдник | Полдник |
| 18.30 | – | Ужин | Ужин |
| 21.00 | – | – | Второй ужин |

**Требования только для школы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Как сейчас** | **Как было** |
| Установили, когда конкретно ученики получают завтрак, обед и полдник | Предоставляли завтрак и обед, а в группах продленного дня – дополнительно полдник. Интервал между приемами пищи не превышал 3,5–4 часов |

Кратность и наименования приемов пищи для учеников устанавливайте по режиму их пребывания в школе ([приложение 12](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1PSK3AP/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Часы приемов пищи определяйте самостоятельно в соответствии с расписанием урочных и внеурочных занятий. Требования к режиму питания и изменения в нем смотрите в таблице.

**Изменения в режиме питания учеников**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Режим питания** | **Как было** | **Как стало** |
| **Наименование приемов пищи и интервалы между ними** | **Время нахождения в школе** | **Количество и наименование приемов пищи** |
| Основной | Завтрак и обед. Интервалы – не более 3,5–4 часов | До 6 часов | Один прием пищи – завтрак или обед |
| Более 6 часов | Два приема пищи:– в 1-ю смену – завтрак и обед;– во 2-ю смену – обед и полдник |
| Для групп продленного дня | Дополнительно –полдник в 16–17 часов | До 14:00 | Дополнительно к завтраку –обед |
| До 17:00–18:00 | Дополнительно к завтраку – обед и полдник |
| Для учеников на подвозе | Завтрак и обед | Более 6 часов с учетом времени поездок | Дополнительно к завтраку –обед |

**Какие требования больше не выполнять**

Обсудите с работниками пищеблока требования, которые в новых санитарных правилах отсутствуют или рекомендованы. Если необходимо, продолжайте их соблюдать. Однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут ([п. 1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2O2MP/)). Подробности – в таблице.

**Перечень норм, которые не включили в санитарные правила**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Что выполняли** | **Как можно продолжать соблюдать** |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Мыть посуду при определенной температуре | Сначала не ниже 40 °C, а затем не ниже 65 °C | Сначала не ниже 45 °C, а затем не ниже 65 °C | Требования к температуре воды в моечных ваннах можно отразить в инструкции:– [по мытью кухонной посуды](https://1obraz.ru/#/document/118/100611/);– [мытью столовой посуды](https://1obraz.ru/#/document/118/101721/) |
| Хранить чистую кухонную посуду на стеллажах установленной высоты | Не менее 0,35 м от пола | Не менее 0,5 м от пола | Продолжайте хранить посуду по старым правилам. Требования к месту хранения также можно отразить в инструкциях о правилах мытья посуды |
| Составлять документы о бракераже | Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Информацию о качестве закупаемых продуктов писали в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Подготовьте:– [положение о бракеражной комиссии](https://1obraz.ru/#/document/118/67103/);– [приказ о создании](https://1obraz.ru/#/document/118/29751/);– [журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции](https://1obraz.ru/#/document/118/124376/);– [журнал бракеража готовых блюд](https://1obraz.ru/#/document/118/29765/);– иные необходимые документы |
| Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции |
| Составлять меню-раскладку | Составляли ежедневно. Указывали выход блюда | Составляли. Указывали рецептуру | Требования к содержанию определите самостоятельно. Не дублируйте информацию из ежедневного меню, чтобы не путать документы |
| Вести журнал витаминизации третьих и сладких блюд | Составляли по типовой форме | Форму определите самостоятельно. Используйте [образец](https://1obraz.ru/#/document/118/29772/)  |
| Использовать ветошь | Помещения, мебель и оборудование мыли или протирали ветошью | Продолжайте использовать ветошь или замените ее на салфетки |
| Соблюдать установленную процедуру обработки яиц | Яйца обрабатывали в три этапа | Требования установите самостоятельно. Предлагаем [готовую инструкцию](https://1obraz.ru/#/document/118/147147/) |
| Выполнять специальные этапы при обработке овощей | Овощи мыли, готовили и хранили по требованиям СанПиН | Продолжайте соблюдать требования:Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют наружные листы.Овощи предварительно не замачивают.Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания хранят в холодной воде не более 2 часов |
| Выносить отходы, когда ведра наполнятся до определенной границы | Отходы выносили, если ведра наполнялись не более чем на 2/3 объема | Предупредите техперсонал и работников пищеблока, что ведра нужно очищать по старым требованиям |

© Материал из Справочной системы «Образование»
https://1obraz.ru
Дата копирования: 10.03.2025