

Таблица 1. Обзор изменений в документах по питанию

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
Ведомость контроля за рационом питания	Вели, вносили меньше сведений	Использовать регламентированную форму. Помимо таблицы в ней надо заполнять шапку, писать рекомендации и ставить подписи. Форма таблицы не поменялась, но ее графы незначительно скорректировали (приложение 13)
График смены кипяченой воды	Не использовали такой способ, чтобы организовать питьевой режим	Вести график, если используете такой способ, чтобы организовать питьевой режим. Составлять график можно в произвольной форме (подп. 8.4.5 п. 8.4)
Программа производственного контроля	Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов	Определять порядок и периодичность исследований самостоятельно (п. 2.1)
	Контрольные мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержал, но они были прописаны в других актах	Контролировать приготовление пищи на основе принципов ХАССП (п. 2.1)
Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы	Информацию о качестве закупаемых продуктов писали в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Не составлять и не вести эти документы
Меню-раскладка	Составляли. Указывали рецептуру	Не составлять
Основное меню	Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с	Использовать рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу.

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
	Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах	Директор согласовывает меню, если пищу предоставляет предприятие питания (<u>подп. 8.1.3</u> п. 8.1)
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции	Указывать дополнительно наименование приема пищи и калорийность (<u>абз. 2</u> подп. 8.1.7 п. 8.1)
Меню дополнительного питания	Составляли ассортимент дополнительного питания. Ежегодно утверждали его и согласовывали с Роспотребнадзором	Составлять меню дополнительного питания. Указывать в нем наименование блюда, массу и калорийность порции (<u>абз. 3</u> подп. 8.1.7 п. 8.1 и <u>п. 8.3</u>)
Индивидуальное меню	Не составляли	Составлять этот новый документ, чтобы организовать питание детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании (<u>п. 8.2</u>)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон назывался «Журнал здоровья». Его четыре графы заполнял медработник. Форма журнала была бумажной	Использовать рекомендуемую форму. Ежедневно заполнять в ней восемь граф. Журнал может вести ответственный работник, если в школе нет медработника. Оформлять документ можно в бумажном или электронном виде (<u>п. 2.22</u>)
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Не вели. Склады оборудовали термометрами	Создать журнал по рекомендуемой форме и ежедневно вносить в него сведения о температуре в складских помещениях (<u>п. 3.8</u>)
Технологическая карта	Составляли по типовой форме	Указывать рецептуру можно не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции (<u>п. 2.8</u>). Типовой формы теперь

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
		нет
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Составляли по типовой форме	Составлять не надо. Проводить витаминизацию по старым правилам (<u>подп. 8.1.6</u> п. 8.1)
Приказ о назначении ответственного за организацию питания	Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал	Издать приказ об ответственном (<u>п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2</u> п. 8.2, <u>приложение 13</u>)
Положение об организации питания	Содержало нормы из старых СанПиН	Привести в соответствие с новым СанПиН

Таблица 2. Изменения в режиме питания учеников

Режим питания	Как было	Как стало по новым СанПиН	
	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

Режим питания	Как было	Как стало по новым СанПиН	
	Наименование приемов пищи и интервалы между ними	Время нахождения в школе	Количество и наименование приемов пищи
			полдник
Для учеников на подвозе	Завтрак и обед	Более 6 часов с учетом времени поездок	Дополнительно к завтраку – обед

Таблица 3. Обзор изменений в порядке организации питания

Где произошло изменение	Как было	Как стало по новым СанПиН
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Перечень состоял из 41 позиции	Перечень состоит из 45 позиций (приложение 6)
Продукты-заменители	Можно было заменить восемь продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества	Перечень 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 по веществу (приложение 12)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился (приложение 7)
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Были установлены нормы по 15 показателям	Установили нормы по 17 показателям. Некоторые показатели заменили. Например, цинк на калий. Ввели нормы для кадетов (таблица 1 к приложению 10)

Где произошло изменение	Как было	Как стало по новым СанПиН
Массы порций блюд	Была установлена рекомендуемая масса порций для всех учеников	Требование обязательно. Массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200. Изменили наименования приемов пищи, но по сути они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье. Определили массу порций для кадетов. Их увеличили по сравнению с порциями для школьников (таблицы 1 и 2 к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Не было требований	Установили минимальные объемы (таблица 3 к приложению 9)
Питьевой режим	Было два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода	Добавили к прежним еще два способа: кулеры и кипяченая вода (п. 8.4)
Питание пищей из дома	Запрещали	Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для такого питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН. Например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований	Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять (п. 3.4)
Температура блюд	Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)

Где произошло изменение	Как было	Как стало по новым СанПиН
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезинфекантами (п. 2.16)
Тара для мытья посуды	Использовали ванны для кухонной и столовой посуды	Теперь надо применять отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах – отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)
Питание детей в турпоходах и иных природных условиях	Не были установлены	Определили требования к зонам, которые надо выделить. Установили требования к посуде и инвентарю, дежурству детей (п. 8.7)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет	Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат (п. 3.4)
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Надо было мыть и хранить на рабочих местах	Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также отдельно в производственных цехах (п. 3.2)
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать	Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления (п. 2.24)

Таблица 4. Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами
Кулеры	Необходимы: <ul style="list-style-type: none"> • многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; • маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды 	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		Требования к воде: <ul style="list-style-type: none"> • вылить остатки воды из емкости; • промыть емкость по инструкции о правилах мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; • менять воду через три часа

Таблица 5. Новое в перечне запрещенных продуктов

Как изменили	Что изменили
Исключили из запрещенных	<ul style="list-style-type: none"> • Соленую рыбу; • закусочные консервы; • маргарин, если использовать его для выпечки
Добавили в запрещенные	<ul style="list-style-type: none"> • 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, которые приготовили 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, которые не входят в меню текущего дня и реализуют через буфеты
Уточнили	<ul style="list-style-type: none"> • Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи; • газированная вода запрещена, даже питьевая