

СанПиН-2021: что изменится в работе детских садов

1 января 2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

Новый СанПиН будет действителен до 1 января 2027 года.

В данной статье мы расскажем Вам об основных изменениях в новом СанПиН, касающихся работы детских садов.

Изменения в документах по питанию

Детским садам необходимо составить новые или обновить существующие служебные документы и локальные акты в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

1. Положение об организации питания

Положение об организации питания необходимо пересмотреть согласно новым санитарным правилам: заменить отменённые акты на действующие, добавить сведения о новых обязательных документах и т.д.

Также необходимо добавить к документам учёта новые. Это должны быть документы по процедурам ХАССП, например, рабочие листы, отчёты и т.п. Для описания документов по ХАССП используйте [ГОСТ Р 51705.1-2001](#).

2. Ведомость контроля за рационом питания

Медработнику детского сада необходимо вести ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. Форма документа представлена в приложении 13.

Количество пищевой продукции из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных в таблице 1 приложения 7.

3. Гигиенический журнал (сотрудники)

Осмотр работников пищеблока на заболевания должен проводиться ежедневно медицинским работником (при наличии) или назначенным ответственным лицом.

Результаты осмотров должны фиксироваться в гигиеническом журнале. Согласно СанПиН его можно вести в бумажной или электронной форме.

Рекомендуемая форма журнала представлена в приложении 1.

4. Журнал учёта температуры и влажности складских помещений

Новая обязанность для детских садов – ведение журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в журнал. Журнал можно вести в бумажном или электронном виде.

5. Печатные формы документов бракеража

В журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции добавлены столбцы:

- фасовка;
- дата выработки;
- изготовитель;
- поставщик;
- номер документа, подтверждающего безопасность;
- результаты оценки.

Рекомендуемый образец журнала представлен в приложении 5.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции необходимо указывать результаты взвешивания порционных блюд. Рекомендуемый образец журнала представлен в приложении 4.

Изменения в формировании меню

Детским садам необходимо обратить внимание на изменения, коснувшиеся составления меню.

1. Основное меню

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. Разработкой меню занимается ДОО, если еда готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем ДОО.

В случае привлечения предприятия общественного питания, меню утверждается руководителем предприятия и согласовывается с руководителем ДОО.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем и согласовываться руководителем ДОО.

Меню следует составлять по рекомендуемой форме из приложения 8.

Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах.

Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности – в таблицах 1 и 3 приложения 10 соответственно.

Меню допускается корректировать с учётом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Услуга по подготовке меню для питания детей →

2. Технологические карты блюд

Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

Технологические карты блюд →

По новому СанПиН требований к форме технологических документов нет, однако есть к содержанию: в документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.

3. Ежедневное меню

Ежедневное меню основного питания должно составляться ответственным за питание на сутки для всех возрастных групп.

По новому СанПиН типовая форма ежедневного меню не определена, поэтому Вы можете разработать её самостоятельно. При этом она должна содержать такие сведения, как:

- наименование приёма пищи и блюда;
- массу и калорийность порции.

4. Индивидуальное меню

Теперь для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню.

По новому СанПиН типовая форма индивидуального меню не определена, поэтому Вы можете разработать её самостоятельно. При этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Назначение должны предоставить родители.

Также обращаем Ваше внимание на то, что если дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, приносят готовую пищу, индивидуальное меню на них можно не составлять. Однако в этом случае таким детям необходимо создать специальные условия для питания.

Если же ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в детском саду.

5. Запрещённые продукты питания

Список запрещённых продуктов питания для детских садов был значительно переработан. Теперь этот перечень состоит из 45 позиций (раньше было 36).

Подробнее ознакомиться со списком добавленных, исключённых и уточнённых продуктов питания можно в приложении 6.

6. Замена продуктов

Также был пересмотрен перечень замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности.

Подробнее ознакомиться с этим списком можно в приложении 11.

7. Минимальный суточный набор продуктов

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минералах и пищевых веществах, необходимо контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

Такие минимальные суточные наборы определены в таблице 1 положения 7.

8. Витамины

Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. Вместо этого при недостатке отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Такие напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

9. Кратность приёмов пищи

Проверьте, соответствуют ли новым нормам количество и наименование приёмов пищи. Если нет, то Вам необходимо изменить режим питания в Вашем детском саду.

Например, если время пребывания детей в детском саду «до 5 часов», то приёмов пищи должно быть 2, при этом наименование приёма пищи определяют по времени нахождения ребёнка в детском саду. Подробнее ознакомиться с количеством приёмов пищи Вы можете в приложении 12.

Однако при распределении кратности приёмов пищи следует учитывать исключения, которые описаны в п.8.1.2.1 – 8.1.2.3.

10. Время приёма пищи

Согласно действующему СанПиН часы питания воспитанников детских садов должны совпадать с содержанием таблицы 4 приложения 10. Проанализируйте распорядок дня в своём ДОО и, при выявлении несоответствий, актуализируйте распорядок.

Однако время приёма пищи в группах с пребыванием до 5 часов по-прежнему определяется самостоятельно.

Изменения в порядке организации питания

Детским садам необходимо изучить новые требования действующего СанПиН, касающихся организации питания.

1. Условия для питания детей домашней пищей

Теперь дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук, а также столы и стулья по количеству питающихся домашней едой детей. Вместе с тем в помещении должны находиться холодильник и микроволновка.

2. Условия для питания детей в семейных группах

Чтобы открыть семейную группу, необходимо предварительно проверить помещения заявителя. У него должны быть созданы все необходимые условия для питания детей (подробнее смотрите п.8.2.3).

Так, например, кухню можно использовать как для приготовления, так и для приёма пищи, при этом в наличии должно быть технологическое, холодильное и моечное оборудование, а также инвентарь и посуда.

Продукция при этом может быть приобретена на рынке или в магазине только в том случае, если на неё есть сертификат соответствия, а сама она промаркирована. Покупка таких продуктов питания должна быть подтверждена чеком.

Также можно приобретать готовые блюда и/или полуфабрикаты у предприятия питания. Такую покупку необходимо подтверждать документом.

3. Кухонный инвентарь

По новому СанПиН стало необязательным использование специальных обозначений для маркировки кухонного инвентаря. Теперь его можно маркировать любым удобным способом. Главное, чтобы маркировка была чёткой и понятной.

Однако работники вправе использовать и старые способы маркировки.

Также, согласно правилам, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

4. Выдача работникам халатов и обеспечение одноразовыми перчатками

Всем работникам пищеблока необходимо выдать по одному халату. Его работники смогут использовать во время посещения санузла, надевая поверх рабочей одежды. Однако в случае, если халата нет, при посещении санузла работники пищеблока по-прежнему обязаны снимать рабочую одежду.

Персоналу, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, необходимо надевать одноразовые перчатки. Нормы выдачи перчаток не регламентированы, поэтому Вы можете определить их самостоятельно.

5. Обязательная вакцинация

Ранее требования к обязательной вакцинации поступающих на работу в организации общественного питания сотрудников не были прописаны, теперь же при отсутствии прививок могут привлечь к ответственности за нарушение правил документа.

6. Совместная перевозка пищевой продукции

Ранее допускалась только отдельная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, однако теперь разрешена совместная перевозка, при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

7. Хранение продукции

Теперь для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в одном холодильнике при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях.

8. Обработка сырья

Согласно действующему правовому акту допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарём.

Отсутствие прямых требований

Обращаем Ваше внимание на то, что в СанПиН отсутствуют некоторые прямые требования, которые раньше необходимо было соблюдать. Они касались:

- мытья посуды в нескольких секциях ванны и при определённой температуре;
- запрета на использование плит, работающих на дровах, углях, другом твёрдом топливе;
- обязательного присутствия естественного освещения;
- дезинфекции и мойке уборочного инвентаря в конце смены;
- прямого запрета на использование посуды со сколами;
- хранения чистой кухонной посуды на стеллажах установленной высоты;
- наличия инструкции о мытье посуды;
- наличия при себе медицинской книжки у курьера;
- хранения муки и крупы на установленной высоте;
- конкретных сроков годности: хранение салатов (3 часа);
- запрета на приготовление макарон по-флотски, яиц-глазуни;
- хранения пищевых отходов в отдельном холодильнике;
- конкретной температуре горячих блюд;
- использования ветоши;
- соблюдения процедуры обработки яиц;
- выполнения специальных этапов при обработке овощей;
- выноса отходов.

При необходимости соблюдение этих требований может продолжаться, однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут.