

СанПиН-2021:

что изменится в работе общеобразовательных организаций

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 школ, гимназий, лицеев.

Изменения в документах по питанию

Образовательным организациям 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 школы или другому ответственному лицу 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 должно быть не ниже минимальных значений, представленных в таблице 2 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 школ – ведение журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях. Они должны быть оборудованы соответствующими приборами.

Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в журнал. Журнал можно вести в бумажном или электронном виде. Рекомендуемая форма журнала представлена в приложении 3.

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

Изменения в формировании меню

Образовательным организациям необходимо обратить внимание на изменения, коснувшиеся составления меню.

1. Основное меню

В образовательных детских коллективах питание детей осуществляется по утверждённому основному меню, которое обязательно должно включать в себя горячее и дополнительное питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебной и/или диетическом питании.

Исключение из основного меню горячего питания, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. Разработкой меню занимается образовательная организация, если еда готовится работниками школы. Меню утверждается его руководителем.

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

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

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.

2. Технологические карты блюд

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

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 ежедневного 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 ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

5. Запрещённые продукты питания

Список запрещённых продуктов питания был значительно переработан. Например, были исключены из запрещённых такие продукты, как: солёная рыба, закусочные консервы и маргарин для выпечки; добавлены в запрещённые: молоко и молочные напитки, концентрированные диффузионные соки; уточнено использование продуктов: печень, язык и сердце можно использовать только говяжье.

Подробнее ознакомиться с перечнем запрещённых продуктов питания для детей 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 соответствовать установленным нормам питания.

Такие минимальные суточные наборы определены таблицей 2 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 Вашей образовательной организации.

Например, если время пребывания детей в школе «до 6 часов», то приём пищи должен быть один – завтрак или обед. 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.

Изменения в порядке организации питания

Образовательным организациям необходимо изучить новые требования действующего СанПиН, касающихся организации питания.

1. Организованные перевозки групп детей, мероприятия

При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23:00 до 7:00) – должно быть организовано горячее питание.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребёнок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребёнка.

Также определены требования для организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях. Например, должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приёма пищи, а также сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены. Чтобы ознакомиться с требованиями подробнее, обратитесь к пункту 8.7.

2. Питьевой режим

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды.

3. Кухонный инвентарь

По новому СанПиН стало обязательным 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).

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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 гастроремкостях.

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.

9. Дополнительное питание

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учётом ограничений, изложенных в приложении 6.

Также для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Перечень допустимой для реализации продукции приведён в п.8.3.2.

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;
- 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;
- запрета на приготовление макарон по-флотски, яиц-глазуньи;
- 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.

Таким образом, в данной статье мы рассказали Вам об основных изменениях и нововведениях, которые отображены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При необходимости мы советуем Вам ознакомиться с новым СанПиН самостоятельно.