**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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP293O3BP#ZAP293O3BP)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MC02NQ#XA00MC02NQ) п. 8.4) |
| Программа производственного контроля | Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов | Определять порядок и периодичность исследований самостоятельно ([**п. 2.1**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M2U2M0#XA00M2U2M0)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M2U2M0#XA00M2U2M0)) |
| 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 Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах | Использовать рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Директор согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания ([**подп. 8.1.3**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M842N9#XA00M842N9) п. 8.1) |
| Ежедневное меню | Указывали наименование блюда и объем порции | Указывать дополнительно наименование приема пищи и калорийность (**[абз. 2](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP26A43B6" \l "ZAP26A43B6" \t "_blank)** 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 (**[абз. 3](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP1TEI3AD" \l "ZAP1TEI3AD" \t "_blank)** подп. 8.1.7 п. 8.1 и [**п. 8.3**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MC22NR#XA00MC22NR)) |
| Индивидуальное меню | Не составляли | Составлять этот новый документ, чтобы организовать питание детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании ([**п. 8.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M822N8#XA00M822N8)) |
| 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 ([**п. 2.22**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M7C2MK#XA00M7C2MK)) |
| 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 ([**п. 3.8**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M8U2MR#XA00M8U2MR)) |
| Технологическая карта | Составляли по типовой форме | Указывать рецептуру можно не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции ([**п. 2.8**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M922N3#XA00M922N3)). Типовой формы теперь нет |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Составляли по типовой форме | Составлять не надо. Проводить витаминизацию по старым правилам ([**подп. 8.1.6**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M9Q2NI#XA00M9Q2NI) 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 ([**п. 2.22**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M7C2MK#XA00M7C2MK), [**3.4**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MBO2NG#XA00MBO2NG), [**подп. 8.2.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M962NE#XA00M962NE) п. 8.2, [**приложение 13**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP29063BO#ZAP29063BO)) |
| 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 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP2KNQ3JO#ZAP2KNQ3JO)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP2MTE3MS#ZAP2MTE3MS)) |
| Наборы продуктов на одного ребенка | Были рекомендуемые | Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился ([**приложение 7**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP2LA63KB#ZAP2LA63KB)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M7S2N5#XA00M7S2N5) к приложению 10) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M882MK#XA00M882MK) и [**2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MAI2MU#XA00MAI2MU) к приложению 9) |
| Общие объемы блюд по приемам пищи | Не было требований | Установили минимальные объемы ([**таблица 3**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MF62O1#XA00MF62O1) 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M7E2N4#XA00M7E2N4)) |
| Питание пищей из дома | Запрещали | Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для такого питания надо создать условия ([**п. 8.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M822N8#XA00M822N8)) |
| Маркировка разделочного инвентаря | Использовали конкретные обозначения из СанПиН. Например, нож для сырого мяса маркировали «СМ» | Маркировать инвентарь можно любым способом ([**п. 3.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MAK2NA#XA00MAK2NA)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MBO2NG#XA00MBO2NG)) |
| Температура блюд | Горячие – не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C, холодные супы и напитки – не выше 14 °C | Температура должна соответствовать требованиям технологических документов ([**п. 5.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M3O2MF#XA00M3O2MF)) |
| Отделка стен | Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м | Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами ([**п. 2.16**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M902N2#XA00M902N2)) |
| Тара для мытья посуды | Использовали ванны для кухонной и столовой посуды | Теперь надо применять отдельные ванные для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах – отдельные ванные для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции ([**п. 3.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MAK2NA#XA00MAK2NA)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M902NB#XA00M902NB)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MBO2NG#XA00MBO2NG)) |
| Инвентарь для сырой и готовой продукции | Надо было мыть и хранить на рабочих местах | Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также раздельно в производственных цехах ([**п. 3.2**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MAK2NA#XA00MAK2NA)) |
| 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**](https://e.rukobr.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M8G2MQ#XA00M8G2MQ)) |

## Таблица 4. Требования к способам питьевого режима

| **Способ** | **Требования** |
| --- | --- |
| **Общие** | **Специальные** |
| Стационарные фонтанчики | Нет | Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами |
| Кулеры | Необходимы:* 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:* 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 | * Соленую рыбу;
* закусочные консервы;
* маргарин, если использовать его для выпечки
 |
| Добавили в запрещенные | * 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 | * Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи;
* газированная вода запрещена, даже питьевая
 |