

## 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 ( <a href="#">приложение 13</a> )
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 ( <a href="#">подп. 8.4.5</a> п. 8.4)
Программа производственного контроля	Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов	Определять порядок и периодичность исследований самостоятельно ( <a href="#">п. 2.1</a> )
	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 ( <a href="#">п. 2.1</a> )
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 ( <a href="#">подп. 8.1.3</a> п. 8.1)
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции	Указывать дополнительно наименование приема пищи и калорийность ( <a href="#">абз. 2</a> 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 ( <a href="#">абз. 3</a> подп. 8.1.7 п. 8.1 и <a href="#">п. 8.3</a> )
Индивидуальное меню	Не составляли	Составлять этот новый документ, чтобы организовать питание детей, которые нуждаются в лечебном и

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
		диетическом питании ( <a href="#">п. 8.2</a> )
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 ( <a href="#">п. 2.22</a> )
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 ( <a href="#">п. 3.8</a> )
Технологическая карта	Составляли по типовой форме	Указывать рецептуру можно не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции ( <a href="#">п. 2.8</a> ). Типовой формы теперь нет
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Составляли по типовой форме	Составлять не надо. Проводить витаминизацию по старым правилам ( <a href="#">подп. 8.1.6</a> 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 ( <a href="#">п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2</a> п. 8.2, <a href="#">приложение 13</a> )
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 ( <a href="#">приложение 6</a> )
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 ( <a href="#">приложение 12</a> )
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился ( <a href="#">приложение 7</a> )
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 ( <a href="#">таблица 1</a> 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 ( <a href="#">таблицы 1 и 2</a> к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Не было требований	Установили минимальные объемы ( <a href="#">таблица 3</a> 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 ( <a href="#">п. 8.4</a> )
Питание пищей из дома	Запрещали	Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для такого питания надо создать условия ( <a href="#">п. 8.2</a> )

Где произошло изменение	Как было	Как стало по новым СанПиН
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН. Например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Маркировать инвентарь можно любым способом ( <a href="#">п. 3.2</a> )
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований	Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять ( <a href="#">п. 3.4</a> )
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 ( <a href="#">п. 5.2</a> )
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезинфекантами ( <a href="#">п. 2.16</a> )
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 ( <a href="#">п. 3.2</a> )
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 ( <a href="#">п. 8.7</a> )
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 ( <a href="#">п. 3.4</a> )
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 ( <a href="#">п. 3.2</a> )
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать	Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления ( <a href="#">п. 2.24</a> )

## 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"> <li>• многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей;</li> <li>• маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды</li> </ul>	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"> <li>• вылить остатки воды из емкости;</li> <li>• промыть емкость по инструкции о правилах мытья кухонной посуды, ополоснуть;</li> <li>• налить чистую холодную проточную воду в емкость;</li> <li>• прокипятить не менее 5 минут;</li> <li>• кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили;</li> <li>• выставить воду для детей, отметить время замены в графике;</li> <li>• менять воду через три часа</li> </ul>

## Таблица 5. Новое в перечне запрещенных продуктов

Как изменили	Что изменили
Исключили из запрещенных	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соленую рыбу;</li> <li>• закусочные консервы;</li> <li>• маргарин, если использовать его для выпечки</li> </ul>
Добавили в запрещенные	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Продукты без маркировки;</li> <li>• пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза;</li> <li>• масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;</li> <li>• соки концентрированные диффузионные;</li> <li>• картофельные и кукурузные чипсы, снеки;</li> <li>• изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, которые приготовили в палаточном лагере;</li> <li>• сырки творожные;</li> <li>• изделия творожные более 9% жирности;</li> <li>• молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;</li> <li>• кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;</li> <li>• готовые кулинарные блюда, которые не входят в меню текущего дня и реализуют через буфеты</li> </ul>
Уточнили	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьей;</li> <li>• газированная вода запрещена, даже питьевая</li> </ul>