

## Новый СанПиН по питанию: что изменить в документах и работе



Наталья Анпеткова, председатель комиссии экспертно-консультативного совета родительской общественности при департаменте образования Москвы по контролю за качеством и организацией питания в образовательных организациях

Изменили требования к питанию – с 1 января действует новый СанПиН для школ и детских садов. Приведите в соответствие с ним локальные акты. Проверьте список запрещенных продуктов и рационы питания детей. Отмените меню-раскладку и документы по бракеражу. Обзор основных изменений, перечень новых мероприятий, образцы локальных актов и форм смотрите в рекомендации.

### Какие документы по питанию разработать

Составьте новые и обновите действующие служебные документы и локальные акты. Они должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Обзор изменений смотрите в таблице.

### Обзор изменений документов по питанию

Документ	Как было		Что изменить по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Ведомость контроля за рационом питания	Не вели	Вели, вносили меньше сведений	В детском саду ведите новый документ.  В школе используйте регламентированную форму. Помимо таблицы в ней надо заполнять шапку, писать рекомендации и ставить подписи. Форма таблицы не поменялась, однако ее графы претерпели незначительные изменения. Они не влияют на требования к тому, как вести ведомость ( <a href="#">приложение 13</a> )
График смены кипяченой воды	Не вели	Не использовали такой способ питьевого режима	Ведите график, если используете такой способ питьевого режима. Составляйте его в произвольной форме ( <a href="#">подп. 8.4.5 п. 8.4</a> )
Программа производственного контроля	Составляли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов	Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов	Порядок и периодичность исследований определяйте 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		Контроль приготовления пищи проводите на основе принципов ХАССП ( <a href="#">п. 2.1</a> )
Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы	Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся	Информацию о качестве закупаемых продуктов писали в журнале бракеража пищевых продуктов и	Составлять и вести документы не надо

Документ	Как было		Что изменить по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
	пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	продовольственного сырья	
	Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции		
Меню-раскладка	Составляли ежедневно. Указывали выход блюда	Составляли. Указывали рецептуру	Составлять не надо
Основное меню	Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах		Используйте рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Руководитель согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания ( <a href="#">подп. 8.1.3 п. 8.1</a> )
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции		Дополнительно указывайте наименование приема пищи и калорийность ( <a href="#">абз. 2 подп. 8.1.7 п. 8.1</a> )
Меню дополнительного питания	Составляли ассортимент дополнительного питания. Ежегодно утверждали его и согласовывали с Роспотребнадзором		Теперь школа должна составлять меню дополнительного питания. Указывайте в нем наименование блюда, массу и калорийность порции ( <a href="#">абз. 3 подп. 8.1.7 п. 8.1 и п. 8.3</a> )
Индивидуальное меню	Не составляли		Новый документ. Составляйте для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании ( <a href="#">п. 8.2</a> )
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон назывался «Журнал здоровья». Его четыре графы заполнял медработник. Форма журнала была бумажной		Используйте рекомендуемую форму. Ежедневно заполняйте в ней восемь граф. Журнал может заполнять ответственный работник, если в образовательной организации нет медработника. Ведите в бумажном или электронном виде ( <a href="#">п. 2.22</a> )
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Не вели. Склады оборудовали термометрами		Новая обязанность – 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		Типовой формы нет. Рецептуру можно указывать не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции ( <a href="#">п. 2.8</a> )
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Составляли по типовой форме		Составлять не надо. Проводите витаминизацию по старым правилам ( <a href="#">подп. 8.1.6 п. 8.1</a> )
Приказ о назначении ответственного за	Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал		Издайте приказ об ответственном ( <a href="#">п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2 п. 8.2, приложение 13</a> )

Документ	Как было		Что изменить по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
организацию питания			
Положение об организации питания	Содержало нормы из старых СанПиН		Приведите в соответствие с новым СанПиН

### Ведомость контроля за рационом питания

Поручите медработнику вести ведомость контроля за рационом питания детей ([подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно. Форма есть в [приложении 13](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Надо заполнять шапку, таблицу и при необходимости рекомендации по корректировке меню. В конце недели медработник должен поставить в заполненной ведомости дату, расписаться, ознакомить с ней вас и ответственного по питанию. Проверьте, чтобы данные из ведомости были не ниже минимальных значений из [приложения 7](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Затем поставьте свою подпись и укажите дату. Предложите медработнику образец.

### Ведомость контроля за рационом питания



[Скачать](#)

### График смены кипяченой воды

График – новый документ для образовательной организации. Ведите его, если обеспечиваете питьевой режим с помощью кипяченой воды ([подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Контролировать смену воды не реже чем каждые три часа и заполнять график поручите ответственному по питанию. В детском саду эту функцию также можно возложить на воспитателей. Разработайте форму графика. Например, в виде таблицы с тремя графами: дата, время замены воды, Ф. И. О. и подпись заменившего и проконтролировавшего замену воды. Скачайте заполненный образец.

### График замены кипяченой воды

Приложение № 4  
к плану мероприятий по обеспечению безопасности  
питания в образовательных организациях  
образовательного учреждения  
«Школы № 1» с 19 сентября 2020 года по 30 сентября 2020 года

Дата	Время	Исполнитель мероприятия	Специальность
Программа № 19	07.09.20 20	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 21	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 22	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 23	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 24	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 25	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 26	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 27	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 28	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 29	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
Программа № 20	07.09.20 30	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 31	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 01	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 02	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 03	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 04	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 05	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 06	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 07	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант
	07.09.20 08	Дегустация, санитарно-микробиологический контроль – пищевой сырьевой	Воспитатель, лаборант

[Скачать](#)

### Программа производственного контроля

Поручите ответственному за контроль питания скорректировать программу производственного контроля ([п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Надо внести новые сведения в три раздела, заменить отмененные СанПиН на действующие, а при отсутствии замены – исключить их. Перечень отмененных актов попросите взять в [постановлении Правительства от 08.10.2020 № 1631](#).

В разделе «Объекты лабораторных исследований» можно изменить перечень испытаний в сфере питания. Теперь образовательная организация вправе самостоятельно определять порядок и периодичность их проведения. При этом можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к [МР 2.4.0179-20](#). Если не хотите менять периодичность, оставьте раздел неизменным. Смотрите фрагмент раздела с новыми сроками исследований.

### Фрагмент программы производственного контроля

Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)	<i>1 раз в год</i>	Пищеблок – <i>5-10 смывов</i> (объекты производственного окружения, руки и спецдежда персонала)	<a href="#">СанПиН 3.2.3215-14</a> , <a href="#">МР 2.4.0179-20. 2.4</a>	Прот окол
	Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед и через 2-3 недели после доставки овощей</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей ( <i>5-10 смывов</i> )	<a href="#">СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</a>	Прот окол
Качество питьевой воды	Микробиологические	<i>1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоготовочном ( <i>2 пробы</i> )	<a href="#">СанПиН 2.1.4.1074-01</a> , <a href="#">МР 2.4.0179-20. 2.4</a>	Прот окол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда ( <i>2-3 блюда исследуемого приема пищи</i> )	<a href="#">МР 2.4.0179-20. 2.4</a>	Прот окол
	Калорийность, выход блюд и соответствие состава рецептуре	<i>1 раз в год</i>	Рацион питания ( <i>2 пробы</i> )	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	
	Витаминация блюд	<i>2 раза в год</i>	Третьи блюда ( <i>1 проба</i> )	<a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	

В разделе «Мероприятия по безопасности и методы контроля» надо прописать контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления ([п. 2.1](#) и [сноска 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Это единственная процедура, основанная на принципах ХАССП, которую обязательно внести в программу ([ч. 2, п. 3 ч. 3](#) ст. 10 ТР ТС 021/2011). Порядок и периодичность контрольных мероприятий организация определяет самостоятельно. Также в данный раздел надо добавить новое мероприятие – контроль содержания действующих веществ в дезсредствах ([п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Периодичность и исполнителя установите самостоятельно.

В разделе «Формы учета и отчетности» поручите актуализировать названия отдельных учетных документов. Например, заменить журнал здоровья на гигиенический журнал. Новые названия форм берите из [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Также надо добавить к документам учета новые. Это должны быть документы по процедурам ХАССП, например, рабочие листы, отчеты и т. п. Для описания документов по ХАССП используйте [ГОСТ Р 51705.1-2001](#).

### Фрагмент программы производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	<i>Медработник</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Медработник</i>
График смены кипяченой воды	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Рабочий лист ХАССП	<i>По графику</i>	<i>Член группы ХАССП</i>
<i>Отчеты группы ХАССП</i>	<i>По графику</i>	<i>Председатель группы ХАССП</i>
...		

Чтобы изменить документ, примите новую редакцию программы или оформите корректировочный лист к действующей редакции. Используйте образец актуальной программы производственного контроля.

#### ДЕТСКИЙ САД



[Скачать](#)

#### ШКОЛА

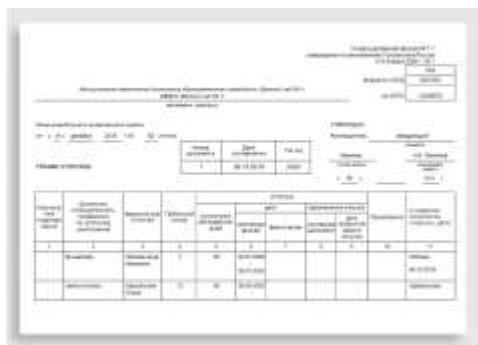


[Скачать](#)

### Основное меню

Основное меню разрабатывают минимум на две недели для каждой возрастной группы ([подп. 8.1.4 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). В детском саду для детей 1–3 и 3–7 лет, в школе – 7–11, 12 и старше лет. Если еду готовят работники образовательной организации, поручите составить меню ответственному по питанию совместно с поваром, если доставляют – предприятию питания. В первом случае готовое меню утвердите, во втором – согласуйте ([подп. 8.1.3 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). До того как расписаться в документе, проверьте его. Меню следует составлять по рекомендуемой форме из [приложения 8](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Оно должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецепты блюд. Убедитесь, что в меню указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в [приложении 9](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), а доля и суточная потребность в питательных веществах – [приложению 10](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Смотрите образец основного меню.

#### Основное меню для воспитанников 3–7 лет

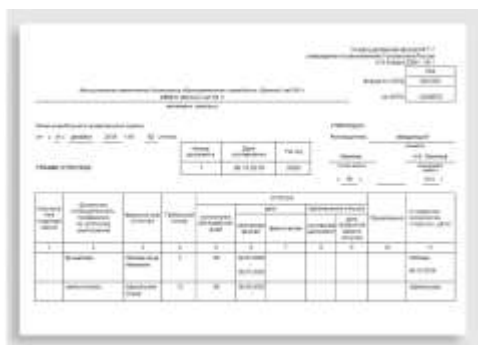


[Скачать](#)

### Ежедневное меню

Поручите ответственному составлять ежедневное меню основного питания – на сутки для всех возрастных групп ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Типовая форма санправилами не определена, поэтому разработайте ее самостоятельно. Она должна содержать обязательные сведения: наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции. Готовое ежедневное меню утвердите и попросите вывесить в групповой ячейке детского сада, холле или обеденном зале школы ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).

### Ежедневное меню для группы 3–7 лет



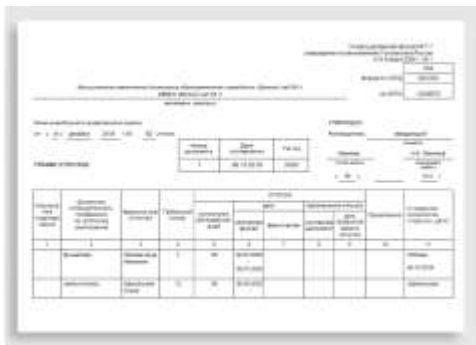
[Скачать](#)

### Меню дополнительного питания

Определите способ, которым будете предоставлять дополнительное питание. Это можно делать через буфет школы или автоматические аппараты ([подп. 8.3.2 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). В зависимости от способа выберите ассортимент продукции. Рекомендуемого нет. Есть примерный перечень для подачи пищи через автоматы. В него входит продукция в потребительской упаковке: соки, нектары, молоко и молочная продукция, негазированная вода, любые орехи, кроме арахиса, сухофрукты и кондитерские изделия до 100 г. Через буфет можно реализовать любые доступные продукты, кроме тех, которые запрещены для питания детей. Перечень смотрите в [приложении 6](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

Ассортимент продукции, которую готовы реализовать, пропишите в меню. Рекомендованной формы нет. Составьте ее с учетом обязательных сведений – это наименование блюда, масса и калорийность порции ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Распорядитесь вывесить готовое меню в доступном для родителей и детей местах. Например, в обеденном зале или холле. При замене продукции поручите разработать новое меню дополнительного питания.

### Меню дополнительного питания

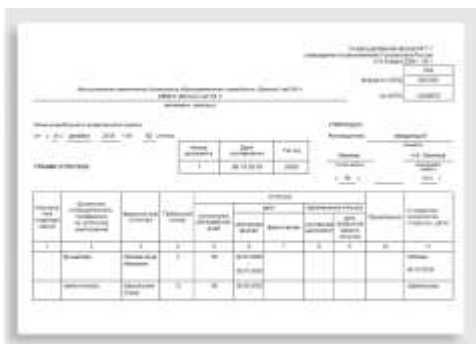


[Скачать](#)

### Индивидуальное меню

Если в детском саду и школе есть дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, составьте для них индивидуальное меню ([подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Типовой формы нет. Можете разработать ее самостоятельно или возложить эту обязанность на специалиста-диетолога. В меню он должен прописать рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители.

### Индивидуальное меню



[Скачать](#)

### Внимание

Если дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, приносят готовую пищу, можно не составлять для них индивидуальное меню

В этом случае создайте специальные условия для питания в столовой или отдельном помещении ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Подробнее об условиях, которые надо создать, читайте в [отдельном разделе](#).

### Гигиенический журнал (сотрудники)

Результаты осмотров работников пищеблока на заболевания фиксируйте в гигиеническом журнале. Можно вести его в бумажной либо электронной форме ([п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Рекомендуемая форма журнала есть в [приложении 1](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Осматривать работников и вести журнал поручите медработнику. Если его нет в штате, назначьте иного работника, например, ответственного по питанию. Контролируйте, чтобы список отмеченных в журнале работников соответствовал числу работников смены. Проверьте содержание. В журнале надо указывать дату обследования работника, его Ф. И. О. и должность, ставить пометку, допущен он к работе или отстранен и подпись ответственного. Но помимо этого, в новой форме журнала сам работник должен расписаться два раза. Первый – за то, что признаки инфекционных заболеваний отсутствуют у него и у членов его семьи. Второй – что нет заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи. Используйте образец журнала.

### Гигиенический журнал (сотрудники)

Контрольный журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Форму, утвержденную М.С. 2012 г. № 19)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Форму, утвержденную М.С. 2012 г. № 19)

Школа: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Склад: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

№ п/п	Дата измерения	Ф.И.О. ответственного	Средства измерения	Ф.И.О., должность работника, осуществляющего измерение	Наименование складского помещения	Результаты измерения
1	22.05.2012	Васильев В.С.	ТЛС	Суровцев В.В.	Склад № 1	Температура: 18,5 °С; Влажность: 65%
2	23.05.2012	Васильев В.С.	ТЛС	Суровцев В.В.	Склад № 1	Температура: 19,0 °С; Влажность: 66%

[Скачать](#)

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Новая обязанность детского сада и школы – вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ([п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Назначьте ответственного и выдайте ему рекомендуемую форму. Она есть в [приложении 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Поручите ответственному ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журнал. Работник может вести его в бумажном или электронном виде. Возьмите образец журнала.

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Контрольный журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Форму, утвержденную М.С. 2012 г. № 19)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Форму, утвержденную М.С. 2012 г. № 19)

Школа: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Склад: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

№ п/п	Дата измерения	Ф.И.О. ответственного	Средства измерения	Ф.И.О., должность работника, осуществляющего измерение	Наименование складского помещения	Результаты измерения
1	22.05.2012	Васильев В.С.	ТЛС	Суровцев В.В.	Склад № 1	Температура: 18,5 °С; Влажность: 65%
2	23.05.2012	Васильев В.С.	ТЛС	Суровцев В.В.	Склад № 1	Температура: 19,0 °С; Влажность: 66%

[Скачать](#)

### Технологические карты блюд

Все кулинарные блюда надо готовить по технологической или технико-технологической карте либо технологической инструкции ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Требования к форме технологических документов нет, но есть к содержанию. В документе должна быть прописана температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков ([п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Разработайте формы документов самостоятельно, поручите это ответственному работнику либо используйте типовые. Например, примерную форму технологической и технико-технологической карты содержит [ГОСТ 31987-2012](#).

### Приказ о назначении ответственного за организацию питания

Назначьте ответственного за организацию питания ([п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2 п. 8.2, приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Если ответственный уже есть, измените его обязанности с учетом [нового СанПиН](#). Требования к образованию и навыкам ответственного действующие акты не предъявляют. Однако, если в школе и детском саду есть специалист с образованием в сфере контроля качества пищевой продукции, поручите организовывать питание ему. Для этого получите согласие подчиненного на дополнительную работу. Приказ о назначении составьте в свободной форме. Пропишите в нем должность и Ф. И. О. работника. Определите, кто заменит его в случае отсутствия. Приложением к приказу оформите обязанности ответственного. Подробности читайте в рекомендации [«Кому поручить организацию питания»](#).

### Приказ о назначении ответственного за организацию питания





[Скачать](#)

### Положение об организации питания

Пересмотрите положение об организации питания. Формулировки в нем должны соответствовать [новым санитарным правилам](#). Например, в первом разделе и далее по тексту замените отмененные акты на действующие. Добавьте сведения о новых обязательных документах по питанию детей, замените наименования форм, например, примерное меню – на основное, ассортимент дополнительного питания – на меню. Сделайте запись о том, что контроль питания основан на принципах ХАССП. Скачайте положение с актуальным содержанием

### Положение об организации питания дошкольников



[Скачать](#)

### Положение об организации питания учащихся



[Скачать](#)

### Ситуация

Надо ли в детском саду и школе вести журнал замены фритюрных жиров

Нет, не надо.

СанПиН по питанию обязывает предприятия питания вести подобный журнал ([п. 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Однако в образовательной организации запрещено кормить детей жареной во фритюре пищевой продукцией ([п. 24](#) перечня из приложения 6 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Поэтому необходимости в журнале нет.

### Ситуация

Обязаны ли детский сад и школа вести журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья по формам, которые рекомендованы в новом СанПиН

Нет, не обязаны.

С 1 января 2021 года детский сад и школа не обязаны проводить бракераж пищевой продукции и заполнять соответствующие журналы. Однако данную форму контроля качества и безопасности пищевой продукции можно проводить по своему усмотрению. Например, как мероприятие ХАССП. Рекомендуемые образцы журналов в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) представлены для медучреждений и социальных организаций, в которых размещены взрослые люди. Можно использовать эти формы или разработать другие.

### Какие мероприятия выполнять в детском саду и школе

Поручите ответственному по питанию изучить новые требования и рассказать о них работникам пищеблока. Предложите использовать обзор изменений. Смотрите его в таблице.

### Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Перечень состоял из 36 позиций	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, в не веществе ( <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 четырем показателям	Были установлены нормы по 15 показателям	Установили нормы по 17 показателям. Для школы некоторые показатели заменили, например, цинк на калий.  Ввели нормы для кадетов ( <a href="#">таблица 1 к приложению 10</a> )
Массы порций блюд	Не было требований	Была установлена рекомендуемая масса порций для любых учеников	Требование обязательно.  В детском саду установили минимальные и максимальные значения порций.  В школе 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 смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье.  Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
			школьников (таблицы <a href="#">1</a> и <a href="#">2</a> к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Были минимальные и максимальные объемы	Не было требований	Установили минимальные объемы ( <a href="#">таблица 3 к приложению 9</a> )
Питьевой режим	Три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода	Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода	Четыре способа: кулеры и кипяченая вода, стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода ( <a href="#">п. 8.4</a> )
Питание пищей из дома	Запрещали		Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия ( <a href="#">п. 8.2</a> )
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 – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С	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 1,5 м, в заготовочной и душевой – 1,8 м	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами ( <a href="#">п. 2.16</a> )
Тара для мытья посуды	Четыре ванны: для кухонного инвентаря, кухонной, столовой посуды, производственного оборудования	Две ванны: для кухонной посуды и инвентаря, для столовой посуды	Три промаркированные емкости: для кухонной, столовой посуды, разделочного инвентаря ( <a href="#">подп. 8.7.2 п. 8.7</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 отдельно 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> )

## Не используйте запрещенные продукты

Оповестите работников пищеблока, ответственного по питанию, и других ответственных о новом перечне запрещенных продуктов. Его расширили, некоторые позиции уточнили или исключили ([приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Полный перечень запрещенных продуктов – [в справочнике](#), а изменения – в таблице.

## Новое в перечне запрещенных продуктов

Показатель	Детский сад	Школа
Исключили из запрещенных	<ul style="list-style-type: none"><li>Сливочное масло жирностью ниже 72%;</li><li>примечание, что соленая рыба может быть только сельдь, семга, форель;</li><li>продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник</li></ul>	<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>Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;</li><li>фляжный творог;</li><li>сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;</li><li>тонизирующие напитки (в том числе энергетические);</li><li>жевательную резинку;</li><li>холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;</li><li>окрошки и холодные супы;</li><li>яичницу-глазунью;</li><li>паштеты, блинчики с мясом и с творогом</li></ul>	
	<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, приготовленные в палаточном лагере;</li><li>сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;</li><li>молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;</li><li>готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты</li></ul>	
Уточнили	<ul style="list-style-type: none"><li>Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи;</li><li>газированная вода запрещена, даже питьевая</li></ul>	

## Ситуация

Можно ли использовать остатки от предыдущего приема пищи и приготовленную накануне пищу, если теперь их нет в перечне запрещенных продуктов

Нет, нельзя.

Запрещено реализовывать готовые блюда на следующий и другие дни ([подп. 3.5.4 п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). После приготовления блюдо надо реализовать в установленный срок. Для детей-сирот, воспитанников палаточного лагеря и участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления ([подп. 8.1.2.8 п. 8.1, 8.7.4 п. 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). В остальных случаях блюда могут стоять на раздаче не более 3 часов ([подп. 3.5.1 п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).

### Заменяйте продукты на равноценные по пищевой ценности

Если по причине форс-мажорных обстоятельств в детском саду или школе нет каких-то продуктов, поручите работникам заменить их на равноценные по пищевой ценности ([п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Например, 100 г говядины можно заменить на 96 г кролика. Руководствуйтесь [таблицей замены пищевых продуктов](#).

### Обеспечивайте детей минимальными суточными наборами продуктов

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах, контролируйте, чтобы основное меню состояло из обязательного набора продуктов. Минимальные суточные наборы определены [приложением 7](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Для удобства используйте справочники.

#### Суточные наборы продуктов для воспитанников детского сада

Дата	Наименование	Категория
Воскресенье 01.06	07:00-07:30 Завтрак: каша, творожная запеканка, фруктовый сок	Воскресенье, завтрак
Дни недели	07:30-07:45 Первый завтрак	
	07:45-08:00 Второй завтрак	
09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	Воскресенье
11:00-11:05	Полдник: суп, салат, фрукты	Воскресенье, полдник
12:00-12:05	Снег: каша, фрукты	
12:30-12:35	Обед: суп, салат, мясо	
12:40-12:45	Ванная	
12:50-12:55	Полдник: фрукты	Воскресенье
15:00-15:05	Ужин: каша, салат, фрукты	
Понедельник 02.06	07:00-07:30 Завтрак: каша, творожная запеканка, фруктовый сок	Воскресенье, завтрак
	07:30-07:45 Первый завтрак	
Дни недели	07:45-08:00 Второй завтрак	
	09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	

[Смотреть](#)

#### Суточные наборы продуктов для учеников школы

Дата	Наименование	Категория
Воскресенье 01.06	07:00-07:30 Завтрак: каша, творожная запеканка, фруктовый сок	Воскресенье, завтрак
Дни недели	07:30-07:45 Первый завтрак	
	07:45-08:00 Второй завтрак	
09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	Воскресенье
11:00-11:05	Полдник: суп, салат, фрукты	Воскресенье, полдник
12:00-12:05	Снег: каша, фрукты	
12:30-12:35	Обед: суп, салат, мясо	
12:40-12:45	Ванная	
12:50-12:55	Полдник: фрукты	Воскресенье
15:00-15:05	Ужин: каша, салат, фрукты	
Понедельник 02.06	07:00-07:30 Завтрак: каша, творожная запеканка, фруктовый сок	Воскресенье, завтрак
	07:30-07:45 Первый завтрак	
Дни недели	07:45-08:00 Второй завтрак	
	09:05-09:45 Перекус: фрукты, творог, кефир	

[Смотреть](#)

### Соблюдайте нормы к объему порций и каждому приему пищи

Контролируйте, чтобы работники пищеблока соблюдали нормы к объему порции и пищи за один прием. Также проверяйте, чтобы нормы использовал ответственный по питанию, когда составляет меню и заполняет ведомость контроля за рационом питания. Требования определены в [приложении 9](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) – масса порций в [таблице 1](#), а минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи в [таблице 3](#). Для удобства руководствуйтесь справочниками.

#### Объемы порций

#### Минимальные общие объемы блюд по приемам пищи

Приложение № 4  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
в редакции приказа Роспотребнадзора от 20.09.2020 года

Таблица  
требований к способам организации питьевого режима  
в помещениях для детей дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 1» в г. Москва с 01.09.2020 года

Дата	Питьевая вода	Питьевые напитки	Специальные	
Воспитатели 12-30	07:00-07:30	Детям, состоящим из группы, выдаются бутылочки с кипяченой водой	Воспитатели, медсестры	
	Дети садятся за стол	07:30-07:35	Первый прием пищи	
		07:35-08:05	Система питьевого режима: выдача - выдача воды, питьевого режима в соответствии с графиком	Воспитатели
	Воспитатели 12-30	08:05-08:45	Обеспечение питьевого режима - первый прием пищи - 08:05, выдача бутылочек	Воспитатели
		12:45-11:05	Второй прием пищи	
	Воспитатели, медсестры	11:05-11:10	Прогулка в соответствии с графиком в соответствии с графиком (в соответствии с графиком) (в соответствии с графиком)	Воспитатели, медсестры
		12:00-12:05	Система питьевого режима: выдача - выдача воды	
	Воспитатели	12:30-12:35	Третий прием пищи	
		12:40-12:45	Ванная комната	
	Воспитатели	12:50-12:55	Четвертый прием пищи	
12:55-13:00		Прогулка, обеспечение питьевого режима - 08:05 и 12:55, выдача бутылочек по графику		
Прогулка 12-30	07:00-07:30	Детям, состоящим из группы, выдаются бутылочки с кипяченой водой	Воспитатели, медсестры	
	Дети садятся за стол	07:30-07:35	Первый прием пищи	
		07:35-08:05	Прогулка в соответствии с графиком в соответствии с графиком (в соответствии с графиком) (в соответствии с графиком)	Воспитатели

Приложение № 4  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
в редакции приказа Роспотребнадзора от 20.09.2020 года

Таблица  
требований к способам организации питьевого режима  
в помещениях для детей дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 1» в г. Москва с 01.09.2020 года

Дата	Питьевая вода	Питьевые напитки	Специальные	
Воспитатели 12-30	07:00-07:30	Детям, состоящим из группы, выдаются бутылочки с кипяченой водой	Воспитатели, медсестры	
	Дети садятся за стол	07:30-07:35	Первый прием пищи	
		07:35-08:05	Система питьевого режима: выдача - выдача воды, питьевого режима в соответствии с графиком	Воспитатели
	Воспитатели 12-30	08:05-08:45	Обеспечение питьевого режима - первый прием пищи - 08:05, выдача бутылочек	Воспитатели
		12:45-11:05	Второй прием пищи	
	Воспитатели, медсестры	11:05-11:10	Прогулка в соответствии с графиком в соответствии с графиком (в соответствии с графиком) (в соответствии с графиком)	Воспитатели, медсестры
		12:00-12:05	Система питьевого режима: выдача - выдача воды	
	Воспитатели	12:30-12:35	Третий прием пищи	
		12:40-12:45	Ванная комната	
	Воспитатели	12:50-12:55	Четвертый прием пищи	
12:55-13:00		Прогулка, обеспечение питьевого режима - 08:05 и 12:55, выдача бутылочек по графику		
Прогулка 12-30	07:00-07:30	Детям, состоящим из группы, выдаются бутылочки с кипяченой водой	Воспитатели, медсестры	
	Дети садятся за стол	07:30-07:35	Первый прием пищи	
		07:35-08:05	Прогулка в соответствии с графиком в соответствии с графиком (в соответствии с графиком) (в соответствии с графиком)	Воспитатели

[Смотреть](#)

[Смотреть](#)

### Организируйте питьевой режим новыми способами

Обеспечьте детей водой одним или несколькими способами: установите стационарные питьевые фонтанчики, кулеры, раздавайте кипяченую или расфасованную в бутылки воду ([подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Если организуете массовые мероприятия длительностью больше 2 часов, у каждого ребенка должна быть бутылированная негазированная вода промышленного производства. Ее объем определите из расчета дневной нормы воды 1,5 литра на одного ребенка ([подп. 8.4.6 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Требования к каждому способу питьевого режима смотрите в таблице.

### Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезинфекантами
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 дезинфекантами – 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 в соответствии с инструкцией по правилам 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 3 часа</li> </ul>

Создайте условия для питания детей домашней пищей

Дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню либо пищей из дома ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Если родители выбрали второй вариант, создайте особые условия в специально отведенном помещении или месте. Например, в школе место можно выделить в обеденном зале. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук. Оснастите его мебелью: столами и стульями. Количество определите по числу детей, которые питаются домашней едой. Установите технику: холодильник и микроволновку.

### Маркируйте разделочный инвентарь собственными обозначениями

Сообщите завхозу, что необязательно использовать специальные обозначения для маркировки кухонного инвентаря ([п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Теперь его можно маркировать любым способом. Например, выделить разным цветом или нанести графические изображения. Главное, чтобы маркировка была четкой и понятной. Также работник вправе использовать старый способ маркировки – обозначать инвентарь словами и буквами.

### Выдайте работникам халат и обеспечивайте одноразовыми перчатками

Закупите для работников пищеблока дополнительные средства защиты и поручите выдать их ответственному по охране труда.

Всем работникам надо выдать по одному халату ([абз. 3 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Его работники смогут использовать во время посещения санузла. Персоналу, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, обяжите выдавать одноразовые перчатки ([абз. 5 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Нормы выдачи перчаток не регламентированы, поэтому определите их самостоятельно. У каждого работника должен быть запас, чтобы менять использованные перчатки на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе и если они порвались.

### Какие мероприятия выполнять только в детском саду

В детском саду, помимо основных мероприятий, выполняйте дополнительные. Создайте специальные условия для питания в семейных группах, измените кратность и время предоставления пищи. Подробнее – в таблице.

### Обзор изменений в порядке питания в детском саду

Требование	Как было	Как стало по новому СанПиН
Условия для питания детей в семейных группах и группах по присмотру и уходу	Не были установлены	Установили требования к помещению, оборудованию и продуктам ( <a href="#">п. 8.6</a> )
Режим питания воспитанников	Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа	Регламентировали количество приемов пищи, их наименования ( <a href="#">приложение 12</a> )
Время приема пищи	Определял детский сад	Установили конкретное время ( <a href="#">таблица 4 к приложению 10</a> )

### Создайте условия для питания в семейных группах

Теперь, чтобы открыть семейную группу, предварительно проверьте помещения заявителя. У него должны быть созданы условия для питания воспитанников ([п. 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Подробнее смотрите в таблице.

### Условия для питания в семейных группах

Показатель	Условия
Помещение	Кухню можно использовать и для приготовления, и для приема пищи
Оборудование	В наличии должно быть технологическое, холодильное и моечное оборудование. Также нужны инвентарь и посуда

Пищевая продукция	<p>Продукцию можно покупать на рынке и в магазине, если на нее есть сертификат соответствия, она маркирована и покупка подтверждена чеком. Документы надо хранить семь дней после того, как продукты закончатся.</p> <p>Готовые блюда и полуфабрикаты можно приобретать у предприятия питания. Покупку надо подтвердить документом</p>
-------------------	--

### Поменяйте кратность приемов пищи

Сопоставьте количество и наименование приемов пищи с новыми требованиями. Если они не соответствуют нормам, измените режим питания воспитанников. Учитывайте исключение – второй завтрак можно не предоставлять, если увеличили калорийность первого на 5 процентов ([подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Подробнее об изменениях – в таблице.

### Изменения в режиме питания воспитанников

Время пребывания в детском саду, часов		Кратность приемов пищи	
Как было	Как стало	Как было	Как стало
4	До 5	1	2 – наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в детском саду
8–10	8–10	3–4	4 – завтрак, второй завтрак, обед и полдник
10,5–12	11–12	4–5	5 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
10,5–12	Круглосуточно	4–6	6 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

### Измените время приема пищи

Изучите часы питания воспитанников в расписании дня каждой группы. Время должно совпадать с содержанием [таблицы 4](#) из приложения 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Если выявите несоответствия, поручите старшему воспитателю актуализировать расписание. Время приема пищи в группах с пребыванием до 8 часов по-прежнему определяйте самостоятельно.

### Изменение времени приема пищи дошкольниками

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима группы		
	8–10 часов	11–12 часов	24 часа
8.30–9.00	Завтрак	Завтрак	Завтрак
10.30–11.00	Второй завтрак	Второй завтрак	Второй завтрак
12.00–13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	Полдник	Полдник	Полдник
18.30	–	Ужин	Ужин
21.00	–	–	Второй ужин

### Какие мероприятия выполнять только в школе

В школе измените кратность приемов пищи. Раньше предоставляли завтрак и обед, а в группах продленного дня – дополнительно полдник. Интервал между приемами пищи не превышал 3,5–4 часов. Теперь количество приемов регламентировали, установили их наименование.

Кратность и наименование приемов пищи зависят от режима пребывания детей в школе ([приложение 12](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Поэтому используйте расписание уроков и внеурочных занятий. Подробнее – в таблице.



## Изменения в режиме питания учеников

Режим питания	Как было	Как стало по новому 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

### Какие мероприятия больше не выполнять

Обсудите с работниками пищеблока требования, которые по новым санитарным правилам можно не выполнять. Если необходимо, продолжайте их соблюдать. Однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут. Отмененные требования – в таблице.

### Что не требует делать новый СанПиН по питанию

Показатель	Что надо было выполнять	
	Детский сад	Школа
Мыть посуду в нескольких секциях ванны	В двухсекционных – столовую и кухонную	В трехсекционных – столовую, в двухсекционных– кухонную
Мыть посуду при определенной температуре	Сначала не ниже 40 °С, а затем не ниже 65 °С	Сначала не ниже 45 °С, а затем не ниже 65 °С
Хранить чистую кухонную посуду на стеллажах установленной высоты	Не менее 0,35 м от пола	Не менее 0,5 м от пола
Использовать ветошь	Помещения, мебель и оборудования мыли или протирали ветошью	
Соблюдать процедуру обработки яиц	Яйца обрабатывали в три этапа	
Выполнять специальные этапы при обработке овощей	Овощи мыли, готовили и хранили по требованиям СанПиН	
Выносить отходы, когда ведра наполнятся до определенной границы	Отходы выносили, если ведра наполнялись не более чем на 2/3 объема	