

Вебинар

«Организация питания в школе по новым СанПиН»

Анпеткова Наталья Сергеевна

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

Изменились требования к питанию.

Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-п.2.14: использование бактерицидного оборудования в холодном цехе - **ранее было рекомендуемым;**

п.4.2: требование об информировании потребителя при использовании ингредиентов, с аллергенными свойствами - **ранее отсутствовало;**

П.8.1.10: хранение суточных проб не менее 48 часов – **исключены слова «не считая выходных и праздничных дней»**

(только для школ);

-п.2.8: рецептуру можно указывать не только в технологических картах, но и в технико-технологической карте и технологической инструкции – **отмена типовой формы технологических карт;**

-п.3.8: введен «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» - **ранее отсутствовало;**

-п.8.4.2: допускается применение питьевых фонтанчиков (ДО) - **ранее отсутствовало;**

-п.8.4.4: кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей - **ранее отсутствовало;**

п.8.4.6: использование бутилированной питьевой воды при проведении массовых мероприятий - **ранее отсутствовало;**

Уточнения требований к работе пищеблока.

Требование	Реализация
Перечень запрещенных продуктов	Добавлены новые позиции пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей (прил. 6).
Продукты-заменители	Исключен хлеб, а «яблоки» заменены на «фрукты». Наименование продуктов-заменителей изменены, установлена другая масса (прил. 12).
Среднесуточные наборы пищевой продукции на одного ребенка	Ранее были рекомендуемые. Стали обязательными. Вес продуктов изменен (прил. 7).
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Установлены нормы по 17 показателям. Некоторые показатели заменены. Введены нормы для кадетов (табл. 1 прил.10).
Массы порций блюд	Требование обязательно. В ДООУ установлены минимальные и максимальные значения порций. В школе масса порций скорректирована (например, теперь котлета должна весить минимум 90 г., а не 80 г., напиток – 180 мл, а не 200 мл). Изменены наименования приемов пищи (например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье). Определена масса порций для кадетов – она увеличена по сравнению с порциями для школьников (табл. 1 и 2 прил. 9).

Уточнения требований к работе пищеблока.

Требование	Реализация
Общие объемы блюд по приемам пищи	Установлены минимальные объемы для ДООУ и школ (для школ не было требований) (табл. 3 прил. 9).
Маркировка разделочного инвентаря	Отменены обязательные сокращения маркировки инвентаря. Ранее использовали конкретные обозначения из СанПиН (например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»)(п.3.2).
Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток	Работники пищеблока обязаны использовать перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Перчатки необходимо менять в соответствии с инструкцией (п.3.4).
Использование набора пищевой продукции «сухой паек»	При проведении выездных мероприятий длительностью менее 4-х часов каждый ребенок должен быть обеспечен набором пищевой продукции («сухой паек»)(п.8.1.8).
Расширена ведомость (новый документ для ДО) контроля за рационом питания	Добавлены поля: рекомендации по корректировке меню, подпись медработника и дата, подпись руководителя и пр. (прил. 13).

-п.8.2.1: индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом, с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

-п.8.2.2: выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

-п.8.2.3: допускается употребление домашних блюд детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании – **школа и ДС обязана оборудовать места для приема «домашней пищи»**

✓ **специальное место** (зонируемое пространство в обеденном зале школы) или **помещение** (здание с дошкольными группами) с холодильником, мебелью и микроволновой печью;

✓ хранение в **индивидуальной** посуде;

✓ **маркировка** домашних блюд;

✓ условия для **мытья рук**.

Примерный перечень документов по питанию в школе и детском саду

- приказ об организации питания обучающихся на учебный год;
- приказ по организации платного питания обучающихся на учебный год;
- приказ об организации питания воспитанников на учебный год;
- приказ о работе общественной комиссии по контролю организации питания в школе/детские сады на учебный год;
- приказ о предоставлении бесплатного питания для учеников 1-4 классов;
- приказ о выплате компенсации стоимости питания для учеников 1-4 классов;
- договор по организации питания (если услугу оказывает сторонняя организация);

-положение об организации питания;

-заявление от родителей на предоставление бесплатного горячего питания учащимся начальных классов в соответствии с требованиями, которые установлены региональными, муниципальными нормативно-правовыми документами, а также локальными актами образовательными организациями;

-заявление об отказе от бесплатного питания (компенсация стоимости питания);

-заявление об получении платного питания;

-локальный акт – график работы столовой и режим приема пищи.

Мероприятия по новым СанПиН.

Обязательно выполнять:

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания.

п.2.14. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд..., цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно **использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.**

п.2.21 Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов.

п. 4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

VIII. Особенности организации общественного питания детей.

п. 8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, **а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 к настоящим Правилам.**

п.8.1.3. ...В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, ...меню должно утверждаться руководителем организации, в которой организуется питание детей...

***В документе отсутствует указание на необходимость согласования меню с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

Приложения 6-13

Прил.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Например:

19. Соки концентрированные.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Прил.7. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г,мл, на 1 чел. в сутки).

Прил.7. Таблица 1, Таблица 2. Изменены нормы среднесуточной пищевой продукции в ряде наименований (хлеб, молоко, сыр, сахар, чай, дрожжи хлебопекарные, соль пищевая поваренная йодированная, овощи, яйца, кондитерские изделия)(в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки).

Прил.8. Скорректирован перечень минимальных среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся.

Прил.9. Таблица 1. «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» ***Масса напитка теперь указана в диапазоне 180-200гр.**

Прил.9. Таблица 2. «Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)».

Прил.9. Таблица 3. «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)».

Прил.13. Ведомость контроля за рационом питания.

п.8.1.8. 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 паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23:00 до 7:00) – должно быть организовано горячее питание.**

п.8.1.10. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

п.8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

п.8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

п.8.2.3 В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, **допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.**

п.8.3.2 Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащённые микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срока годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовления с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

п.8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, **выдачи упакованной воды** или с использованием кипяченой питьевой воды. **Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

п.8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, **не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.** Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренных инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводится **не реже одного раза в три месяца.**

п.8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов **каждый ребенок 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 ребенка.

До 1 января 2022 года СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» – **обязательны к исполнению.**

п.1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля(надзора).

Контроль качества питания по принципам ХАССП

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Внедрение системы безопасности пищевой продукции (ХАССП) позволяет:

- ✓ выполнять требования санитарного законодательства;
- ✓ снизить до минимума репутационные риски, связанные с пищевым отравлением;
- ✓ обеспечить covid-безопасность предприятия;
- ✓ настроить все операционные процессы управления производством кулинарной продукции.

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Наименование нормативного документа
Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17,22,24,25,28,29,34,35,36,40).
Закон от 09.01.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей».
Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».
Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40).
Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23).
Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

Наименование нормативного документа

Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды».

Федеральный закон от 30.12.2001 №197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации».

Федеральный закон от 30.12.2001 №196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях».

Федеральный закон от 28.12.2013 №426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 №882 (ст.1- ст.29).

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 №883.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 (ст.1.-151).

Наименование нормативного документа

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67 (ст.1-115).

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 №58 (ст.1-12).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст.2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст.9, ст.10, ст.11, ст.12, ст.13).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 №769.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880.

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции»

Наименование нормативного документа

СанПиН «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СП 3.1/2.4.3598 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7).

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ от РФ 01-98 «Оценка освещенности рабочих мест».

Приказ Роспотребнадзора от 20.05.05 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Приказ Минздрава РФ от 21.03.14 №125-н «Об утверждении национального календаря прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Проверка организация питания и чем грозят нарушения:

Право проверять организацию питания в образовательных учреждениях могут контрольные (надзорные) органы, такие как: Роспотребнадзор, прокуратура и т.д.

За несоблюдение требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного **штрафа от 100 тыс. до 1 млн. рублей** или административного приостановления деятельности на срок до **90 суток**.

Ближайшие вебинары

24 сентября	Как подготовиться к новым проверкам школ и детских садов	Зарегистрироваться
1 октября	Как изменить тарификационный список на 2021-22 учебный год	Зарегистрироваться
6 октября	Готовимся к переходу на новые ФГОС НОО и ФГОС ООО	Зарегистрироваться
8 октября	Как проверить наполнение РППС (игрушки, мебель и ЭСО) по новым санитарным требованиям	Зарегистрироваться
15 октября	Организация питания и составление меню в детском саду	Зарегистрироваться
22 октября	Что изменить в штатном расписании, должностных инструкциях и другие новинки в кадровых вопросах	Зарегистрироваться
29 октября	Педтехнологии и методики, которые помогут в реализации новой программы воспитания в ДОУ	Зарегистрироваться
12 ноября	Как подготовиться к проверкам ООП в 2021/22 учебном году	Зарегистрироваться
19 ноября	Как проверять работу педагогов по новой программе воспитания по итогам 1-го полугодия (что и как проверять)	Зарегистрироваться
3 декабря	Как проверить работу педагогов школы по новой программе воспитания по итогам I полугодия	Зарегистрироваться
17 декабря	Изменения 2022: что поменять в работе образовательных организаций	Зарегистрироваться

Спасибо за внимание!