**Новые документы по питанию**

**Что нового**. С января ввели новый [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) – документ регулирует питание в школе ([постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)). Он изменил пакет документов, определил новые подходы к организации питания детей. Срок действия санитарных правил – с 1 января 2021 до 1 января 2027 года.

**Дела** Поручено ответственным работникам использовать новые формы журналов, меню, изменить положение о питании и другие документы. Реализация новых требований. Организация в столовой или специальном помещении место для питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. С нового года такая категория детей вправе приносить домашнюю еду и есть ее в образовательной организации ([п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M822N8/)). Образцы новых документов и мероприятий [смотрите в рекомендации](https://mini.1obraz.ru/#/document/16/72175/).

**Какие документы по питанию**

Служебные документы и локальные акты. Они  соответствуют требованиям [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/).

**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 детскому 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 ([приложение 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG02OA/)) |
| 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 ([подп. 8.4.5 п. 8.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/)) |
| 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 ([п. 2.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)) |
| 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 ([п. 2.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)) |
| Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы | Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Информацию о качестве закупаемых продуктов писали в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Cоставлять и вести документы не надо. При этом по-прежнему надо контролировать качество и безопасность купленных продуктов и приготовленных блюд |
| 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 ([подп. 8.1.3 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M842N9/)) |
| Ежедневное меню | Указывали наименование блюда и объем порции | | Дополнительно указывайте наименование приема пищи и калорийность ([абз. 2 подп. 8.1.7 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP26A43B6/)) |
| 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 ([абз. 3 подп. 8.1.7 п. 8.1 и п. 8.3](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP22T43BU/)) |
| Индивидуальное меню | Не составляли | | Новый документ. Составляйте для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании ([п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M822N8/)) |
| 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 ([п. 2.22](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/)) |
| 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 ([п. 3.8](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/)) |
| 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 ([п. 2.8](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)) |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Составляли по типовой форме | | Составлять не надо. Проводите витаминизацию по старым правилам ([подп. 8.1.6 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9Q2NI/)) |
| Приказ о назначении ответственного за организацию питания | Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал | | Издайте приказ об ответственном ([п. 2.22](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/), [3.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/), [подп. 8.2.2 п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M962NE/), [приложение 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP255E3DS/)) |
| Положение об организации питания | Содержало нормы из старых СанПиН | | Приведите в соответствие с новым СанПиН |

**Ведомость контроля за рационом питания**

Поручено медработнику вести ведомость контроля за рационом питания детей ([подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7K2N7/)). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно. Форма есть в [приложении 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG02OA/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/).