

11 документов детского сада по питанию, которые надо составить и изменить из-за новых требований

Изменили требования к питанию – с 1 января действуют новые СанПиН. В соответствии с ними надо обновить локальные акты детского сада по питанию и издать новые. В статье – обзор изменений в документах и их образцы.

Роспотребнадзор утвердил новые санитарные правила по питанию воспитанников. Детские сады должны соблюдать их с 1 января 2021 года и до 1 января 2027 года (постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32). Для этого поручите ответственным обновить семь действующих документов. Например, основное, ежедневное меню, гигиенический журнал, программу производственного контроля. И составить четыре новых – ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температуры и влажности на складе, индивидуальное меню и график смены кипяченой воды. Обзор изменений в документах по питанию смотрите в таблице → 64. Образцы документов скачайте на e.rukdobra.ru.



Документ 1. Ведомость контроля за рационом питания

Теперь детский сад обязан вести ведомость контроля за рационом питания. Раньше этот документ заполняли только школы. Заниматься ведомостью поручите медработнику. (подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Расскажите, что форма есть в приложении 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Формировать документ надо каждые 7–10 дней, а заполнять – каждый день. В ведомости нужно указывать наименование пищевой продукции,

Юлия Патеева, юрист-редактор *Акцион • Образование*



ее количество в граммах по дням на одного человека и рекомендации, как откорректировать меню, если это необходимо. В конце недели медработник должен поставить в ведомости дату и подпись и ознакомить с ней ответственного за питание и заведующего. Проверьте, чтобы данные из ведомости не были ниже минимальных значений из приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Если ошибок нет, утвердите ведомость своей подписью.

Документ 2. Журнал учета температуры и влажности на складах

Раньше журнал учета температуры и влажности на складах детского сада вести не надо было. Теперь по новым СанПиН – надо (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Для этого назначьте ответственного, который будет журнал заполнять. Им может быть, например, ответственный за питание или заместитель по АХР. Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов на складах и вносить их в журнал. Вести его можно в бумажном или электронном виде. Форма документа есть в приложении 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составлять ее самостоятельно не надо.



? Надо ли детскому саду вести журнал замены фритюрных жиров?

Нет, не надо. Поскольку в детском саду запрещено использовать для питания детей жареную во фритюре пищевую продукцию (п. 24 перечня из приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Поэтому необходимости в журнале нет.



Документ 3. График смены кипяченой воды

График смены кипяченой воды – новый документ для детского сада. Его надо вести, если обеспечиваете питьевой режим с помощью кипяченой воды (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Менять воду и заполнять график поручите ответственному по питанию или воспитателям групп. Пусть ответственный разработает форму графика. Например, в виде таблицы с тремя графами: дата, время замены воды, Ф. И. О. и подпись ответственного.



Документ 4. Основное меню

По новым СанПиН основное меню надо разрабатывать минимум на две недели для каждой возрастной группы – 1–3 и 3–7 лет (подп. 8.1.4 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Если еду готовят работники детского сада, составлять меню поручите ответственному по питанию, если доставляют – предприятию питания. В первом случае меню утвердите, во втором – согласуйте. До того как поставить в документе подпись, проверьте его форму. Она должна соответствовать форме из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд в меню должно соответствовать их названиям в технологических картах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порции – быть в пределах норматива, который указан в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах – в пределах норматива, который указан в приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

? **Надо ли детскому саду составлять меню дополнительного питания детей?**

Нет, не надо. Меню составляют образовательные организации, которые вправе предоставлять дополнительное питание. Например, школа и колледж (подп. 8.1.6 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Для детского сада новые СанПиН такую возможность не предусматривают.

Документ 5. Ежедневное меню

Ежедневное меню по новым СанПиН надо составлять на основе основного меню. Оно должно быть на сутки для каждой возрастной группы (подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Типовая форма ежедневного меню санитарными правилами не определена. Главное – в нее надо включить наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции. Меню утвердите и поручите вывесить в групповых ячейках.



Документ 6. Индивидуальное меню

Если в детском саду есть воспитанники, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, то для них должно быть индивидуальное меню (подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Поручите специалисту-диетологу его составить. Типовой формы нет. Поэтому попросите ответственного разработать ее самостоятельно. В меню он должен прописать рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители.



Документ 7. Гигиенический журнал

Раньше детские сады вели журнал здоровья, теперь надо вести гигиенический журнал. Поручите медработнику составить его по образцу, который дан в приложении 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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.



Документ 8. Программа производственного контроля

Поручите ответственному за питание скорректировать программу производственного контроля. Новые сведения надо внести в четыре раздела программы (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



В разделе «Перечень санитарных правил и нормативных актов» надо заменить утратившие силу СанПиН на действующие или включить их. Перечень актов, которые чиновники отменили, можно взять из постановления Правительства от 08.10.2020 № 1631.

В разделе «Объекты лабораторных исследований» попросите изменить перечень испытаний в сфере питания. Теперь детский сад вправе самостоятельно определять порядок и периодичность их проведения. При этом можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к МР 2.4.0179-20.

Фрагмент программы

2. Объекты лабораторных исследований

<...>					
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 спецодежда персонала)	СанПиН 3.2.3215-14, МР 2.4.0179-20. 2.4	Протокол
	Смывы на 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>)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
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, доготовочном (<i>2 пробы</i>)	СанПиН 2.1.4.1074-01, МР 2.4.0179-20. 2.4	Протокол
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>)	МР 2.4.0179-20. 2.4	Протокол
	Калорийность, выход блюд и соответствие состава рецептуре	<i>1 раз в год</i>	Рацион питания (<i>2 пробы</i>)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Витаминизация блюд	<i>2 раза в год</i>	Третьи блюда (<i>1 проба</i>)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

В разделе «Мероприятия по безопасности и методы контроля» необходимо прописать этапы технологических операций (п. 2.1 и сноски 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Это единственная процедура, которая основана на принципах ХАССП, и ее надо обязательно указать в программе (ч. 2, п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011). Порядок и периодичность контрольных мероприятий определите самостоятельно.

В разделе «Формы учета и отчетности» обяжите ответственного актуализировать названия отдельных учетных документов. Например, журнал здоровья надо заменить 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 и отчеты. Для описания этих документов используйте ГОСТ Р 51705.1-2001.

Фрагмент программы

8. Формы учета и отчетности

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

Документ 9. Технологические карты блюд

По новым СанПиН кулинарные блюда можно готовить не только по технологической карте, но и технико-технологической или технологической инструкции (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Разработать их поручите ответственному. Форму документа пусть он составит самостоятельно или используйте типовую. Например, форму технологической и технико-технологической карты содержит ГОСТ 31987-2012.



Обзор изменений в документах по питанию

Документ	Как было раньше	Что изменить по новым СанПиН
Ведомость контроля за рационом питания	Не вели	Таблицу вести надо. А также после нее писать рекомендации и ставить подписи
Программа производственного контроля	Составляли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов	Порядок и периодичность исследований надо определять самостоятельно
	Контрольные мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержал, но они были прописаны в других актах	Контроль приготовления пищи надо проводить на основе принципов ХАССП
Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы	Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, которые поступают на пищеблок	Документы составлять и вести не надо. Рекомендовано контролировать качество готовой и поступающей продукции в рамках ХАССП
	Сведения о пригодности приготовленной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции	
Меню-раскладка	Составляли ежедневно. Указывали выход блюда	Составлять не надо
Основное меню	Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. В меню указывали помимо основных сведений информацию о витаминах и минеральных веществах	Надо использовать рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Руководитель согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции	Надо дополнительно указывать наименование приема пищи и калорийность

Документ 10. Приказ о назначении ответственного за организацию питания

Раньше приказ о назначении ответственного за питание надо было делать, только если такое требование содержали региональные нор-

Документ	Как было раньше	Что изменить по новым СанПиН
Индивидуальное меню	Не составляли	Новый документ. Он нужен для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон называли «Журнал здоровья». Он содержал четыре графы. Журнал заполнял медработник	Надо использовать рекомендуемую форму. В ней надо ежедневно заполнять восемь граф. Журнал может заполнять ответственный работник, если в образовательной организации нет медработника
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Журнал не вели	Журнал надо вести по рекомендуемой форме и ежедневно вносить в него сведения о температуре и влажности воздуха в складских помещениях
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
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Составляли по типовой форме	Составлять не надо. Витаминизацию надо проводить по старым правилам
Приказ о назначении ответственного за организацию питания	Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовали	Надо издать приказ об ответственном
Положение об организации питания	Содержало нормы из старых СанПиН	Надо привести в соответствие с новыми СанПиН

мативные акты. СанПиН назначать ответственного не обязывали. Сейчас же этот приказ издавать надо потому, что такое требование установил Роспотребнадзор в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Если приказ у вас уже есть, его надо обновить – добавить ответственному новые обязанности. Например, вести ведомость контроля за рационом пи-

тания и журнал учета температуры и влажности на складах. Если приказ вы раньше не издавали, сделайте это сейчас. Составьте его в свободной форме. Укажите должность и Ф. И. О. работника, которого назначаете ответственным за питание. Определите, кто его заменит в случае, если он будет отсутствовать на работе. Обязанности для наглядности и чтобы не загромождать сам приказ оформите в виде приложения. И еще, у сотрудника, которого хотите назначить ответственным, перед тем как это сделать, возьмите письменное согласие на дополнительную работу. К образованию ответственного требований нет. Но если в детском саду есть специалист в сфере пищевой продукции, поручите организовывать питание ему.

Документ 11. Положение об организации питания

Поручите ответственному пересмотреть все разделы положения о питании. Формулировки в нем должны соответствовать новым санитарным правилам. Например, в первом разделе и далее надо заменить акты, которые отменили, на действующие. А также добавить сведения о новых обязательных документах по питанию детей и заменить наименования скорректированных форм. Например, примерное меню – на основное меню. И еще, попросите ответственного сделать запись о том, что контроль питания основан на принципах ХАССП.

? Обязан ли детский сад вести журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья? В новых СанПиН есть рекомендуемые формы журналов.

Нет, не обязаны. С 1 января 2021 года детский сад не обязан проводить бракераж пищевой продукции и заполнять журналы. Но контроль качества и безопасности пищевой продукции можно проводить по своему усмотрению, например, в рамках ХАССП. Рекомендуемые образцы журналов в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлены для медучреждений и социальных организаций, в которых размещены взрослые люди. Можете использовать эти формы или разработать другие.