

Информацию о проделанной работе в МБОУ «Парцинская ООШ».

МБОУ «Парцинская ООШ» информирует о проделанной работе в части исполнения требований действующего санитарного законодательства по вопросам организации горячего питания обучающихся, а именно:

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
Ведомость контроля за рационом питания	Вели, вносили меньше сведений	Помимо таблицы в ней надо заполняем шапку, пишем рекомендации и ставим подписи. Форма таблицы не поменялась, но ее графы незначительно скорректировали (приложение 13)
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 (подп. 8.4.5 п. 8.4)
Программа производственного контроля	Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов	Определяем порядок и периодичность исследований самостоятельно (п. 2.1)
	Контрольные мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержал, но они были прописаны в других актах	Контролируем приготовление пищи на основе принципов ХАССП (п. 2.1)
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 составляем и не ведём эти документы
Меню-раскладка	Составляли. Указывали рецептуру	Не составляем
Основное меню	Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах	Используем рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. (подп. 8.1.3 п. 8.1)
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции	Указываем дополнительно наименование приема пищи

Документ	Как было	Что изменить по новым СанПиН
		и калорийность (абз. 2 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 (абз. 3 подп. 8.1.7 п. 8.1 и п. 8.3) Но у нас питающихся по дополнительному меню нет.
Индивидуальное меню	Не составляли	Составлять этот новый документ, чтобы организовать питание детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании (п. 8.2) По индивидуальному меню питающихся тоже нет.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон назывался «Журнал здоровья». Его четыре графы заполнял медработник. Форма журнала была бумажной	Используем рекомендуемую форму. Ежедневно заполняем в ней восемь граф. Журнал ведёт ответственный по питанию, так как в школе нет медработника. Оформляем документ в электронном виде (п. 2.22)
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Не вели. Склады оборудованы термометрами	Создали журнал по рекомендуемой форме и ежедневно вносим в него сведения о температуре в складских помещениях (п. 3.8)
Технологическая карта	Составляли по типовой форме	Указывать рецептуру можно не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции (п. 2.8). Типовой формы теперь нет
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Составляли по типовой форме	Не составляем. Проводим витаминизацию по старым правилам (подп. 8.1.6 п. 8.1)
Приказ о назначении ответственного за организацию питания	Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал	Есть приказ об ответственном (п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2 п. 8.2, приложение 13)
Положение об организации питания	Содержало нормы из старых СанПиН	Привели в соответствие с новым СанПиН

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 (приложение 6)
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 (приложение 12)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился (приложение 7)
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 (таблица 1 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 (таблицы 1 и 2 к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Не было требований	Установили минимальные объемы (таблица 3 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 (п. 8.4)
Питание пищей из дома	Запрещали	Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для такого питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН. Например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований	Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять (п. 3.4)
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 (п. 5.2)
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезинфекантами (п. 2.16)
Тара для мытья посуды	Нужно было использовать две ванны: для кухонной посуды и инвентаря, для	Теперь надо применять три промаркированные емкости: для кухонной, столовой посуды, разделочного инвентаря (подп. 8.7.2 п. 8.7)

Где произошло изменение	Как было	Как стало по новым СанПиН
	столовой посуды	
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 (п. 8.7)
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 (п. 3.4)
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 (п. 3.2)
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать	Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления (п. 2.24)

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