

Материалы к презентации вебинара 16 марта 2021 г.:

**«Новый СанПин – это принципиально или то же, что было, но другими фразами?»**

Анализ изменений в общей структуре нормативно-правовых актов и методических рекомендаций по общественному питанию в образовательных организациях.

### **Слайд 2**

За прошедший год, после принятия 47-ФЗ их структура поменялась достаточно кардинально. Отменены десятки СанПиНов и гигиенических нормативов, которые заменили новые: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", вышли новые рекомендации: по организации общественного питания, питания обучающихся общеобразовательных организаций, родительскому контролю, годом ранее по питанию детей с заболеваниями ЖКТ, питанию в Арктической зоне.

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» внес значительные изменения в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Перечисленные документы, а также технические регламенты определяют сегодня основные требования к организации питания в образовательных организациях, которые сегодня будем обсуждать.

На практике применяется еще ряд нормативных актов, для школьного питания необходимо отметить, прежде всего, санитарные правила и нормы по производственному контролю, требованиям к питьевой воде.

### **Слайд 3**

Прежде всего, рассмотрим изменения, общие для всех организаций общепита (включая кафе и рестораны). В целом, можно сделать вывод о том, что такие общие требования стали более упорядочены, приведены в соответствие с действующими техрегламентами и, в определенной мере, некоторые требования смягчены или отменены. Перечень таких изменений будут кратко изложены.

Убрали уточнение о том, что стены производственных помещений на высоту не менее чем на 1,7 м необходимо было отделывать облицовочной плиткой. Как оценить такое изменение? Возможно, что теперь независимо от высоты стен будет требоваться такая отделка.

#### **Слайд 4**

Из санитарных правил ушло требование, которое обязывало привлекать отдельный персонал для уборки туалетов. Теперь отдельного уборщика туалетов не требуется.

#### **Слайд 5**

В новых Правилах конкретизировано требование к маркировке емкостей, в которой хранятся или разводятся растворы моющих и дезинфицирующих средств.

#### **Слайд 6**

Скорректированы требования к транспортировке пищевых продуктов. Теперь допускается совместно транспортировать и доставлять пищевое сырьё, полуфабрикаты, готовую пищевую продукцию. Это, конечно, положительное изменение.

#### **Слайд 7**

Уточнили, что перчатки обязательно применять при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов. Это логично.

#### **Слайд 8**

Следующая группа изменений СанПиН следует рассматривать уже с учетом вышедших «вдогонку» МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ:

[https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT\\_ID=17045](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17045)

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

Важный вопрос: эти МР обязательны или нет?

Ответ кажется простым, особенно, с учетом п.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: **«Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в**

**настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)».**

Возможно, что отдельно взятый ресторан или сеть общепита сможет обосновать безопасность **маркировки любым способом**, заказав разноцветные доски. Но, наверное, проще применять рекомендации, тогда и доказывать ничего не надо.

### **Слайд 9**

СанПиН устанавливает, что на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. При этом, температура подачи блюд в нем не указана, а сделана ссылка на технические документы. С точки зрения школьного питания будет правильнее исходить из рекомендации, которые дублируют требования к горячим и вторым блюдам, но для холодных напитков устанавливают не выше 20 градусов, что, безусловно проще, чем 14.

### **Слайд 10**

Из санитарных правил убрали обязательное требование об установке двух- и трех-секционных моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды.

Согласно новым правилам необходимо обеспечить отдельную обработку столовой и кухонной посуды, в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

Но для образовательных организаций согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" такие ванны иметь обязательно. В методические рекомендации включены все требования к мытью посуды и инвентаря, которые были в СанПиНе по школьному питанию.

Из СанПиНа убрали пункт об обязательной обработке сырых яиц, но включили в МР.

**Вывод тот же: требования остались в виде рекомендаций, которые проще выполнять, чем обосновать другие эффективные способы.**

### **Слайд 11**

Есть определенные изменения к отбору суточных проб, они расширены. Если ранее упоминались салаты, первые и третьи блюда, гарниры, то теперь и кулинарное изделие, бутерброды. А в методических рекомендациях **Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.** А по Продукции

промышленного производства: **Как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии.**

Описаны и действия при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции...

### **Слайд 12**

По журналам. 1 - журналы можно вести в бумажном **и/или электронном виде.**

Если внимательно читать СанПиН, то журналы бракеража упоминаются только в разделе с требованиями для медицинских организаций.

Вести их или нет? – Да, поскольку контроль качества продуктов и блюд – обязательный элемент программы производственного контроля (ПК), **основанной на ХАССП.** Потребуются и другие журналы.

### **Слайд 13**

Начиная с данного слайда, мы будем рассматривать наиболее важные для образовательных организаций изменения СанПин.

Прежде всего, необходимость проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

На первом вебинаре, который провел СоюзСоцПит, тема подробно раскрывалась (ссылка на материалы: <https://socpit.ru/tpost/yfmafzf4s1-vebinar-ot-16022021>). Но с учетом специфики школьного питания все сложнее, чем в ресторане или кафе, в котором один хозяин, он сам и отвечает, но сам и распоряжается деньгами и имуществом. Ответственность за разработку несет руководство организации, но разрабатывать самостоятельно или заказывать у специалистов - это личное дело предприятия общепита. А в школе: это дело каждого директора школы или аутсорсинговой компании? Или учредителя, у которого есть деньги?

**Школа - это не кафе, где изготовитель все должен сделать сам. Для школы разработка программы производственного контроля на принципах ХАССП - это взаимодействие органов госконтроля, учредителей, администрации школы и исполнителя услуг (при аутсорсинге).**

Наше позиция – необходима (еще вчера) разработка типовых программ производственного контроля, основанных на принципах ХАССП. Но требование действует с 1.1.2021 года программы должны были быть переработаны.

## Слайд 14

На что можно опереться при их переработке?

На положения Санитарных правил СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.**

Приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 о проведении лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений ОТМЕНЕНО, но в определенной степени его заменило Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21.

Но это приложение не покрывает все вопросы применения принципов ХАССП, поэтому целесообразно обращаться в Роспотребнадзор за разъяснениями, какой должна быть новая программа ПК. Например, какие лабораторные исследования и испытания должны проводиться при приемке продукции.

## Слайд 15

Важное изменение - Информирование родителей. Должно быть на видном месте:

ежедневное меню основного (организованного) питания;

меню дополнительного питания (о нем поговорим чуть позже более подробно);

рекомендации по организации здорового питания детей (в нашем понимании такие рекомендации должны быть напрямую связаны с содержанием школьного меню).

Необходимо отметить, что по 47-ФЗ (29-ФЗ) – дополнительно образовательные организации обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" **и информацию об условиях организации питания детей**, в том числе ежедневное меню ( то есть не только меню, но и порядок обеспечения детей).

### Слайд 16

Новое обязательное требование – организация лечебного и диетического питания.

Реализовать такое требование более сложно, чем внедрить принципы ХАССП.

Мы знаем, что вышли МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Но дают ли они ответ на вопрос: как практически организовать диетпитание в школе?

В МР не отражены, например, заболевания ЖКТ, безмолочная диета.

Ссылка на приложения 6-13 СанПиНа не очень корректна, так как в них содержатся требования для здоровых детей. Как применять эти требования к больным детям?

Например, в МР есть норма для больных сахарным диабетом, но в предлагаемой норме более 28 хлебных единиц, а в рекомендациях диетологов - не более 22... По безмолочной диете - невыполнимы требования СанПиН по кальцию и т.п. При фенилкетонурии рекомендует замены высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин, но нет пропорций, да и деньги нужны совсем другие.

При целиакии рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд. Проблема. Но есть и вопрос: Нужен ли отдельный повар? Кто оплатит его содержание?

Наконец главный организационный вопрос о специалисте-диетологе: в чьем штате он должен быть? Сегодня даже диетологи субъектов РФ – все нештатные...

Такие меню рекомендуется согласовывать с РПН? Как меню должно быть связано с основным меню?

## Слайд 17

В СанПиН определено, что выдача детям рационов питания должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Встает вопрос: ответственные лица от какой организации (школа или аутсорсер)? Какое у них должно быть образование (доподготовка)? Какова их ответственность за нарушения?

Установлено, допускается употребление детьми готовых домашних блюд. Это, безусловно, может быть выходом из положения в ряде случаев. Но остаются вопросы: Кто и как отвечает за организацию такого питания? Как быть с детьми младшего возраста? Конечно, и здесь есть вопрос и о финансировании.

По нашему мнению, для организации лечебного и диетического питания необходимы конкретные, выполнимые в условиях школ, требования к нормам и химсоставу по каждому типу заболеваний, к разработке меню, дополнительному финансированию и т.п.

## Слайд 18

Изменение требований к разработке меню, безусловно требует отдельного, более подробного рассмотрения, которое мы планируем на следующих вебинарах.

Отметим наиболее важные моменты.

СанПиН упоминает формирование **и рациона здорового питания, и меню. Но в отличие от СанПиН 2.4.5.2409-08** (по школьному питанию, отменен с 1.1.2021 года) не определяет понятие рациона питания как набора продуктов, а не блюд.

Рекомендуемый образец меню, приведенный в приложении № 8 к новым Правилам, содержит **только белки, жиры, углеводы и энергосодержание**, что не соответствует положениям 47-ФЗ. Поэтому очевидно, что в новых МР 2021 года отражено, что меню включает содержание также **витаминов и минеральных веществ** в каждом блюде. Но формы меню не приводится. СанПиН 2.4.5.2409-08 по школьному питанию требовал также **наличие меню-раскладок**, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (без них невозможен контроль за натуральными нормами).

Отмененная по сути обязанность согласовывать меню с Роспотребнадзором, в какой-то степени восстановлена в рекомендациях, то же касается учета сезонности.



## **Слайд 19**

Вернемся к меню дополнительного питания. Что это? Готовые блюда, приготовленные на месте? СанПиН 2.4.5.2409-08 определял рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся (по сути - перечень буфетной продукции, не было блюд, приготавливаемых на месте).

Таким образом, можно сделать вывод, что меню дополнительного питания – это меню свободного выбора, реализуемого за плату. А буфетная продукция, ассортимент которой, по сути расширен, это другое... Но согласования этого ассортимента с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, уже не требуется.

## **Слайд 20**

Через аппараты для автоматической выдачи теперь допускаются к реализации более широкий ассортимент пищевой продукции: молочная продукция, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, мучные кондитерские изделия.

## **Слайд 21**

Питьевой режим теперь может быть организован также с использованием кипяченой питьевой воды.

Наличие посуды должно быть обеспечено из расчета всего списочного состава обслуживаемых.

Уточнены и требования к мойке кулеров.

## **Слайд 22**

Установлены конкретные требования к организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды.

Требование, что при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, потребует определения источников финансирования, учета при размещении заказов.



### **Слайд 23**

Коротко об изменениях для школ, связанных с еще одним СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с 1.3.2021 года он действует).

В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который мы подробно рассмотрели, нет перечня оборудования, но в Таблице 6.18 Гигиенических нормативов ВКЛЮЧЕН Минимальный перечень оборудования для образовательных организаций, более того этот перечень, СТАЛ НЕ РЕКОМЕНДУЕМЫМ, А ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.

### **Слайд 24**

В этом перечне, например, стало обязательным наличие пароконвектомата в горячем цехе.

Кроме того, и в приложение 1 к МР 2.3.6.0233-21 (рекомендации для всех предприятий общепита) – ДОПОЛНИТЕЛЬНО предусмотрены, например:

стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью),

на линии раздачи - нейтральный прилавок, бактерицидная лампа и т.п.

### **Слайд 25**

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы..." однозначно установил, что перемена для приема пищи должна составлять 20 минут (для каждого класса, независимо в какую перемену он питается – в первую, вторую или третью).

### **Слайд 26**

Еще несколько слов о МР 2.3.6.0233-21. «МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ». Вопрос об их обязательности мы обсуждали: не обязательны юридически, но надо максимально выполнять фактически. С юридической точки зрения, штрафы, например, за их невыполнение накладывать нельзя, но за те проблемы, которые возникли из-за их невыполнения – вполне возможно.

Эти рекомендации ссылаются и другие рекомендации 2020 года.

Устанавливают вновь форму технологических карт.

Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах оборота быстрозамороженных блюд.

Подтверждают запрет на обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов и предлагают для обжаривания полуфабрикатов использовать противни со специальным покрытием (еще одна статья дополнительных расходов).

### **Слайд 27**

Методрекомендации (с небольшими уточнениями) отражают разделы отмененных СанПиН для школ и дошкольных организаций.

### **Слайд 28**

Еще хотели бы напомнить ряд пунктов СанПиНа 2.4.5.2409-08 (по школьному питанию, отменен с 1.1.2021 года), не отраженные в новых СанПиНах и МР. Эти положения теперь запрещены? Или разрешены (если исходить из позиции, что разрешено все, что не запрещено)?

**По ряду позиций нужны официальные разъяснения, например:**

может осуществляться предварительное накрытие столов (сервировка) дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя;

как использовать продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в образовательных учреждениях,

каковы сроки проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации для работников?

### **Слайд 29**

Какие же выводы мы делаем из новой системы требований к питанию детей?

**Ответ на вопрос вебинара - новый СанПиН: это принципиально?**

**Мы считаем, что да, если рассматривать с учетом и других нормативных актов.**

В СанПиН по общественному питанию сократились обязательные требования к организации питания детей, но значительная часть вошла в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности...» и МР 2.3.6.0233-21. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

МР не носят обязательного характера, но сегодня легче их выполнять, чем доказать достаточность других, самостоятельно разработанных способов выполнения обязательных требований.

**Главные принципиальные отличия новых санитарных требований и методических рекомендаций - это:**

**программы производственного контроля, основанные на принципах ХАССП;**

**для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание;**

**рекомендуемый перечень оборудования производственных помещений по СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности..." стал обязательным минимальным перечнем;**

**порядок разработки меню, применяемые формы меню, роль и права субъектов и муниципальных образований, разработка рационов по приемам пищи требуют конкретизации.**

### Слайд 30

В связи с этим, считаем необходимым реализацию следующих предложений:

**Необходима разработка типовых программ производственного контроля, основанных на принципах ХАССП и методики проведения экспертиз при приемке продукции и услуг (44-ФЗ), определение источников финансирования таких затрат.**

**Для организации лечебного и диетического питания необходимы конкретные, выполнимые в условиях школ, требования к нормам и химсоставу по каждому типу заболеваний.**

**Необходимо доукомплектование пищеблоков в соответствии с обязательными требованиями к оснащению. При этом планы и финансирование – это задача учредителей, а заявки должны предоставить школы.**

**Необходимы разъяснения порядка разработки меню и рационов по приемам пищи, роли и прав субъектов и муниципальных образований с учетом 47-ФЗ и 44-ФЗ**

**Требуется организация доподготовки (повышения квалификации) персонала столовых, управленцев по вопросам изучения и порядка выполнения новых требований**