



# Приняты новые санитарные правила. Что изменить в работе детского сада и школы с января 2021 года?

---

**Ковалева Е.Е.**, начальник МКУ «Информационно-методический отдел управления образования администрации Советского муниципального района Саратовской области»

21 января 2021

**С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные правила, по которым надо работать всем ОУ. Эти правила заменили 14 СанПиН образовательных организаций:**

**- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,**

**- СП 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

**действующие до 2027 года**

**В соответствии с 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)», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 № 39 «О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)”»**

# Что такое ХАССП?

- Система контроля безопасности пищевых продуктов, основанная на предупреждающих мерах
- Системный подход к обеспечению безопасности пищевых продуктов
- Анализ рисков и контроль критических точек (управление в критических точках) (Hazard Analysis & Control Critical Point) – НАССР

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Перечень состоял из 36 позиций	Перечень состоял из 41 позиции	Перечень состоит из 45 позиций ( <a href="#">приложение 6</a> )
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, в не веществу ( <a href="#">приложение 12</a> )
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые		Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился ( <a href="#">приложение 7</a> )

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Были установлены нормы по четырем показателям	Были установлены нормы по 15 показателям	Установили нормы по 17 показателям. Для школы некоторые показатели заменили, например, цинк на калий.  Ввели нормы для кадетов ( <a href="#">таблица 1 к приложению 10</a> )
Массы порций блюд	Не было требований	Была установлена рекомендуемая масса порций для любых учеников	Требование обязательно. В школе массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Общие объемы блюд по приемам пищи	Были минимальные и максимальные объемы	Не было требований	Установили минимальные объемы ( <a href="#">таблица 3 к приложению 9</a> )
Питьевой режим	Три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода	Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода	Четыре способа: кулеры и кипяченая вода, стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода ( <a href="#">п. 8.4</a> )
Питание пищей из дома	Запрещали		Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия ( <a href="#">п. 8.2</a> )

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ»		Маркировать инвентарь можно любым способом ( <a href="#">п. 3.2</a> )
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований		Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять ( <a href="#">п. 3.4</a> )
Температура блюд	Горячие – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С	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 ( <a href="#">п. 5.2</a> )



# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,5 м, в заготовочной и душевой – 1,8 м	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дез.средствами ( <a href="#">п. 2.16</a> )
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды	Ванны для кухонной и столовой посуды	Отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции ( <a href="#">п. 3.2</a> )
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 ( <a href="#">п. 3.2</a> )

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать		Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления ( <a href="#">п. 2.24</a> )
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 ( <a href="#">п. 8.7</a> )
<b>Ведение журналов бракеража готовой продукции</b>	<b>Велись в обязательном порядке. За нарушение ведения - штраф</b>		<b>Не обязаны проводить</b>

# Обзор изменений в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Детский сад	Школа	
Журнал учета t°и влажности на складе	<b>Новая обязанность детского сада и школы!!!</b>		Обязаны вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ( <a href="#">п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> ).
Технологические карты блюд	<b>Требований к форме технологических документов нет, но есть к содержанию!!!</b>		Все кулинарные блюда надо готовить по технологической или технико-технологической карте либо технологической инструкции
Основное меню	Велись в соответствии со старыми СанПиН		Меню следует составлять по рекомендуемой форме из <a href="#">приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>

# Обзор изменений в порядке питания в детском саду

<b>ТРЕБОВАНИЕ</b>	<b>КАК БЫЛО</b>	<b>КАК СТАЛО ПО НОВОМУ САНПИН</b>
Условия для питания детей в семейных группах и группах по присмотру и уходу	Не были установлены	Установили требования к помещению, оборудованию и продуктам ( <a href="#">п. 8.6</a> )
Режим питания воспитанников	Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа	Регламентировали количество приемов пищи, их наименования ( <a href="#">приложение 12</a> )
Время приема пищи	Определял детский сад	Установили конкретное время ( <a href="#">таблица 4 к приложению 10</a> )

# Что не требует делать новый СанПиН по питанию

Показатель	Что надо было выполнять	
	Детский сад	Школа
Мыть посуду в нескольких секциях ванны	В двухсекционных – столовую и кухонную	В трехсекционных – столовую, в двухсекционных – кухонную
Мыть посуду при определенной температуре	Сначала не ниже 40 °С, а затем не ниже 65 °С	Сначала не ниже 45 °С, а затем не ниже 65 °С
Хранить чистую кухонную посуду на стеллажах установленной высоты	Не менее 0,35 м от пола	Не менее 0,5 м от пола
Использовать ветошь	Помещения, мебель и оборудования мыли или протирали ветошью	
Соблюдать процедуру обработки яиц	Яйца обрабатывали в три этапа	
Выполнять специальные этапы при обработке овощей	Овощи мыли, готовили и хранили по требованиям СанПиН	
Выносить отходы, когда ведра наполнятся до определенной границы	Отходы выносили, если ведра наполнялись не более чем на 2/3 объема	

# Требования к организации воспитания и обучения

Показатель	Как было		Как стало
	Детский сад	Школа	
Медицинское заключение или справка	Предоставляли справку, если ребенок не посещал сад больше пяти дней или болел	Предоставляли справку врача-педиатра, если ученик болел	Надо предоставлять, если ребенок болел
Вторая смена при углубленном изучении предметов	–	Можно было обучать только в первую смену	Можно обучать во вторую смену, но только до 19 часов
Площадь физкультурного зала	Не было нормы	–	В детском саду – не менее 75 кв.м., для школ нормы нет
Минимальный срок каникул	–	Определяли самостоятельно	7 дней
Требования к средствам обучения на дистанционке	Не было нормы	Было меньше требований	Запретили использовать для обучения средства мобильной связи, применять больше двух электронных устройств одновременно и использовать мониторы с электронно-лучевой трубкой. Для работы с ноутбуком ученики начальных классов должны подключать дополнительную клавиатуру

## Что изменить в подразделах сайта образовательной организации

Подраздел	Что изменить	Пункт Требований
Основные сведения	<p>Добавьте полное и сокращенное наименования образовательной организации.</p> <p>Укажите сведения о представительствах и филиалах, в том числе за пределами России – если они есть:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– наименование;</li><li>– режим и график работы;</li><li>– контактные телефоны;</li><li>– адреса электронной почты;</li><li>– адреса официальных сайтов.</li></ul> <p>Перечислите места осуществления образовательной деятельности, даже если их нет в лицензии</p>	<p><a href="#">3.1</a></p> <p><b>«АКТИОН»</b> Образование</p>

## Что изменить в подразделах сайта образовательной организации

Подраздел	Что изменить	Пункт Требований
<b>Структура и органы управления образовательной организацией</b>	<p>Допишите информацию об органах управления: место нахождения, адрес официального сайта и электронной почты – если есть.</p> <p>Разместите положения о структурных подразделениях и органах управления в виде электронных документов, подписанных простой электронной подписью.</p>	<p><a href="#">3.2</a></p>
<b>Документы</b>	<p>Переместите копию ПФХД или бюджетной сметы в подраздел «Финансово-хозяйственная деятельность».</p> <p>Не размещайте лицензию. Информацию о ней перенесли в подраздел «Образование».</p> <p>Перенесите документы, которые касаются платных услуг, в том числе присмотра и ухода, в подраздел «Платные образовательные услуги»</p>	<p><a href="#">3.3</a>, <a href="#">3.10</a></p> <p><b>«АКТИОН»</b> Образование</p>



## Что изменить в подразделах сайта образовательной организации

Подраздел	Что изменить	Пункт Требований
Образование	<p>Школам и детским садам можно не указывать реализуемый уровень образования. Требование обязательно только для профессиональных образовательных организаций. Укажите по каждой программе срок действия ее государственной, общественной, профессионально-общественной аккредитации – если есть. Разместите учебный план, рабочие программы, календарный учебный график, методические и другие документы, разработанные для образовательного процесса в виде электронных документов, а не копий, как требовали раньше. Укажите количество иностранных учеников по каждому источнику финансирования программы – федеральному, региональному, местному бюджету и по договорам. Напишите информацию о лицензии на образовательную деятельность или выписке из реестра лицензий</p>	<p><a href="#">3.4</a></p> <p>«АКТИОН» Образование</p>

## Что изменить в подразделах сайта образовательной организации

Подраздел	Что изменить	Пункт Требований
<b>Руководство. Педагогический состав</b>	Оформите сведения о педагогическом составе в виде электронного документа или ссылок на другие страницы сайта	<a href="#">3.6</a>
<b>Материально- техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса</b>	<p>Переместите сведения о местах осуществления образовательной деятельности в подраздел «Основные сведения».</p> <p>Добавьте информацию о сторонних электронных образовательных и информационных ресурсах – если используете.</p> <p>Не указывайте отдельно информацию по ученикам с ОВЗ и инвалидам, для них выделили отдельный подраздел «Доступная среда»</p>	<a href="#">3.7</a>

## Что изменить в подразделах сайта образовательной организации

Подраздел	Что изменить	Пункт Требований
Платные образовательные услуги	Разместите в форме электронных документов: <ul style="list-style-type: none"><li>– порядок оказания платных образовательных услуг;</li><li>– образец договора об оказании платных образовательных услуг;</li><li>– утвержденную стоимость обучения по каждой образовательной программе;</li><li>– размер платы за присмотр и уход</li></ul>	<a href="#">3.9</a>
Финансово-хозяйственная деятельность	Добавьте копию ПФХД или бюджетной сметы	<a href="#">3.10</a>