

Таблица 1. Анализ изменений в организации питания

Требование	Было СанПиН 2.4.1.3049-13	Стало СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Условия для питания детей в семейных группах	Не были установлены	Установлены требования к помещению, оборудованию и продуктам (8.6)
Режим питания воспитанников	Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа	Регламентировали количество приемов пищи и их наименования (приложение 12)
Время приема пищи	Определял детский сад	Установили конкретное время (таблица 4 к приложению 10)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Установили минимальный набор. Изменили вес продуктов (приложение 7)
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Состоял из 36 позиций	Состоит из 45 позиций (приложение 6)
Массы порций блюд	Не было требований	Установили минимальные и максимальные значения порций в зависимости от возраста детей (таблица 1 к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Были установлены минимальные и максимальные объемы	Установлены минимальные объемы (таблица 3 к приложению 9)
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществ	Нормы по 4 показателям	Установлены нормы по 17 показателям (таблица 1 к приложению 10)
Продукты-заменители	Можно было заменить 8 продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества	Можно заменить 7 видов продуктов. Изменили массу продуктов-заменителей (приложение 12). Теперь продукты надо заменять по массе, а не веществу
Питьевой режим	Два способа	Четыре способа (подп. 8.4)
Питание пищей из дома	Запрещено	Разрешено для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания таких детей надо создать специальные условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Надо было использовать 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)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Одежду надо снимать перед тем, как идти в туалет	Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат (п. 3.4)
Температура блюд	Горячие - от +60 до +65 °С; холодные и напитки - не ниже +15 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)

Требование	Было СанПиН 2.4.1.3049-13	Стало СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Отделка стен	Стены надо выложить плиткой на высоту от 1,5 м, заготовочная и душевая - 1,8 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами (п. 2.16)
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды	Отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)
Питание детей в турпоходах и иных природных условиях	Не были установлены	Определены требования к зонам, которые надо выделить. Также прописаны требования к посуде и инвентарю (п. 8.7)
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Надо было мыть и хранить на рабочих местах	Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить надо также раздельно в производственных цехах (п. 3.2)
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещено было присутствовать	Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления пищи (п. 2.24)