



XXI международная научно-практическая конференция
**НОВЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБРАЗОВАНИИ**

Здесь будет располагаться
видео с докладчиком
после создания презентации
голубой прямоугольник
нужно удалить, оставив только
место этого размера под видео

Новый СанПиН-3590 и его отражение в линейке решений «1С:Плановое питание»

Портнов Николай Михайлович

Руководитель 1С:Центра разработки «Агентство КАПИТАН»

detsoft@mail.ru

**2–3 февраля
2021 года**



Новый СанПиН-3590 и его отражение в линейке решений «1С:Плановое питание»

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации

← → ↻ 🏠 🔒 🗨️ <https://rg.ru/2020/11/13/rospotrebnadzor-post32-reg-dok.html>

- Новый СанПиН действует
- Опубликован два месяца назад



13 ноября 2020 г.

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833

Опубликовано на официальном интернет-портале правовой информации 12.11.2020 г.

Вступает в силу 23 ноября 2020 г.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020, № 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от

Дата подписания 27 октября 2020 г.

Опубликован 13 ноября 2020 г.

Вступает в силу 23 ноября 2020 г.

Комментарии Российской Газеты

Утверждены новые требования к организации питания в школах.



Отменены положения 15 прежних санитарных правил

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

1. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
 2. **СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях НПО/СПО»
 3. Гл.13–16, прил. 4–15 **СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к ... ДОО»;
 4. раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющих медицинскую деятельность»;
 5. главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
 6. пункты 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
 7. глава VII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания»;
 8. пункты 8.5–8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3–10 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей»;
- А также СанПиН 2.4.2.2843-11, СП 2.5.1.1198-03, 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.4.3048-13, СанПиН 2.4.4.3155-13, СП 2.3.6.1254-03, СП 2.3.6.2202-07, СП 2.3.6.2820-10, СП 2.3.6.2867-11, Дополнения № 1-4 к СП 2.3.6.1079-01



Не отменены

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

- Приказ Минздрава № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ» с инструкциями диетврачу, диетсестре
- МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»



Принципиальные новации СанПиН-3590

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

- Область применения - **безопасность** и безвредность ... угроза **жизни** или **здоровью** ... распространения **заболеваний**.
- Нормы являются **рекомендательными** и не могут быть предметом государственного санитарно-эпидемиологического надзора - ст. 1.3
- Производственный контроль на принципах **ХАССП** (п. 3 ч. 3 ст. 10 ТРТС 021/2011) – ст. 2.1
- Рекомендация **электронной формы** журналов-регистраторов (гигиенический журнал, температуры/влажности и др.)



Прочие изменения

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

Новации в **терминологии**:

- Предприятие общественного питания
- **Основное** питание, **дополнительное** питание, **буфетная** продукция

Изменены **бланки**: меню (типового), накопительной ведомости, бракеража сырья. Исключен бланк технологической карты блюда.

Частичные изменения в **нормах** потребления

Подробнее см. в «Комментарии к СанПиН-3590» издательства ДеЛи.



Изменения в бланках

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

← → ☆ Типовое меню

Сформировать [+] [Q] [P] Печать... Настройка... [Еще] [?]

Рацион: Школа

✓	С	По	Сезоны
✓	01.01	02.28	Зима
✓	02.29	02.29	

Заполнить сезоны

Отметить в

Снять отме

Школа "Капитаны" Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Школа День: понедельник Сезон: 01.01-02.28 (Зима)
Неделя: 1 Возраст: Старшие

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
10	Салат "Бурячок"	60	1	5	5	68		4	0,05		23	25	11	1
5,01	Сыр плавленый	30	7	9		108		0,5	0,13		300	162	15	
421	Оладьи с яблоками с маслом	160	11	19	61	464	0,2	3,5	0,13		122	154	27	2
473	Йогурт фруктовый	75	4	4	14	100								
Итого за Завтрак			23	37	80	740	0,2	8	0,31		445	341	53	3
Обед														
26	Салат из белокочанной капусты	75	1	4	7	66		18,9	0,69		41	22	13	
102	Рассольник домашний	250	2	4	15	104	0,1	11,5	0,9		41	69	28	1
229	Биточки паровые с макаронами	150	10	9	25	223	0,1		0,07		18	87	16	1
306	Компот из консервированных фруктов	200			5	59								
402	Булка российская	50	4	5	36	205	0,1		0,01		11	40	7	1
472	Конфеты	30	34			133					5	2	2	
500	Яблоки (Зима)	120			1	5		2			2	1	1	
299,01	Хлеб 45г	45	3		22	107	0,1				9	29	6	1
Итого за Обед			54	22	111	902	0,4	32,4	1,67		127	250	73	4
Итого за день			77	59	191	1642	0,6	40,4	1,98		572	591	126	7

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
	завтрак						
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
	завтрак						
итого за							



Новые нормы

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

1С Ш... 1С... Поиск Ctrl+Shift+F

7-10 лет (Категория питающихся)

Записать и закрыть Записать Места использования Еще ?

Наименование: 7-10 лет Код: 1

Полное наименование: 7-10 лет

Общие сведения Состав **Нормы по нутриентам** Натуральные нормы

Шкала продуктовых групп: Среднесуточные наборы пищевых прод

Обновить Загрузить...

Продуктовая группа	Нормы
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	
Хлеб пшеничный	
Мука пшеничная	
Крупы, бобовые	
Макаронные изделия	
Картофель	
Овощи свежие, зелень	
Фрукты (плоды) свежие	
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. и...	
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	

Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Таблица 2

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
		1	Хлеб ржаной
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе) потрошенная, очищенная от костей	50	77

Таблица 1

Итого за сутки	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет
	390	450
	30	40
	9	11
	4	6
	50	55
пшенная, 1к.)	20	24
	20	25
	32	37
	1	1
	120	140
е), включая количества	180	220
	95	100
	9	11
	100	100
	0	50
	40	50
	60	80
	30	43
	8	12



Неуказанные в СанПиН-3590 необходимые бланки документации пищблока

Здесь будет располагаться
видео с докладчиком
после создания презентации
голубой прямоугольник
нужно удалить, оставив только
место этого размера под видео

← → ☆ Технологическая карта

Сформировать [иконки] Печать... Настройка... Блюда: Борщ сибирский с фрикадельками ... Еще ?

Организация: Школа "Капитаны"

Школа "Капитаны" Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08
наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ сибирский с фрикадельками
Номер рецептуры: _____
Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	100 порц
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	50	40
Капуста	25	20
Картофель	-	10
- с 01.01 (30%)	14,3	-
Фасоль	10	10
Морковь пассерованная	6,87	6,87
Лук пассерованный	7,47	7,47
Томатная паста	3	3
Чеснок	1,25	1
Сахар	2,5	2,5
Лимонная кислота	0,04	0,04
Сметана	5	5
Соль	2	2
Масло сливочное	2	2
Говядина	-	23
Лук репчатый	2,5	2
Яйцо	1,6	1,6
Выход готового блюда	-	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	170	ВитаминА (мг)	0,82	Кальций (мг)	
Белки (г)	8	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Магний (мг)	33
Жиры (г)	8	ВитаминВ2 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	99

☆ Настройка

Сохранить и закрыть

Выходная форма: Технологическая карта (Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

- Технологическая карта (Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Технологическая карта (традиционная форма)
- Технологическая карта (Приложение 10 к СанПиН 2.4.4.3155-13)
- Технологическая карта (ГОСТ Р 53105-2006)

Не выводить информацию о неиспользуемых строках:



Требования СанПиН-3590, реализованные в линейке решений «1С:Плановое питание»

Здесь будет располагаться
видео с докладчиком
после создания презентации
голубой прямоугольник
нужно удалить, оставив только
место этого размера под видео

- Принципы здорового питания – контроль норм потребления натуральных и нутриентных, повседневно и при разработке меню
- Рекомендованный документооборот
- Контроль происхождения и сроков использования продуктов – в партионном учете
- Соблюдение технология питания – нормы закладки продуктов, потери и отходы, описание режимов, документированность замен и др.
- Разные сектора общепита: диетпитание, школьный, соцзащита и др.



План выпуска релиза 2.0.10 линейки решений «1С:Плановое питание» и дополнительной документации

Здесь будет располагаться видео с докладчиком после создания презентации голубой прямоугольник нужно удалить, оставив только место этого размера под видео

- Январь 2021 – выпуск релизов «1С:Школьное питание», «1С:Дошкольное питание»
- Февраль 2021 – выпуск «1С:Комбинат планового питания», «1С:Медицина. Диетическое питание»
- Февраль-март 2010 – брошюра «Документооборот пищеблока образовательной организации с учетом требований СанПиН-3590» (издательство ДеЛи)



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Портнов Николай Михайлович
detsoft@mail.ru