

Всё что нужно знать о школьной столовой по СанПиНу

Какой тип пищеблока в школе?

В современных школах СНИПом предусматривается два типа пищеблоков: в школах с 30-50 классами – кухня-догоготовочная, снабжающаяся полуфабрикатами; в школах с 8-20 классами – кухня-заготовочная, снабжающаяся сырьем. В неполных средних школах на 192 учащихся и школах, построенных в 40-60-х г.г. сохранились столовые-раздаточные (буфеты), реализующие горячие завтраки и обеды, приготовленные на предприятиях общественного питания.

Какие цеха должны быть в школьной столовой по санпину?

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Какие цеха должны быть на пищеблоке в школе и в каком порядке?

Поэтому пищеблок делят на цеха (если его площадь невелика – то на зоны):

загрузочный,

складской,

для приготовления горячих блюд,

для приготовления холодных блюд,

моечная для кухонной посуды,

моечная для столовой посуды,

столовая с раздаточным пунктом.

Если в пищеблоке работают с полуфабрикатами, то должен быть еще цех их доготовки. Если же кухарничают из сырья, то нужны помещения для подготовки мяса/рыбы, теста.

Что такое рабочее место на производстве в школьной столовой?

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Каким современным оборудованием должны оснащены быть современные пищеблоки в школьной столовой?

Требования к техническому оснащению школьной столовой.

Для ежедневного приготовления пищи необходимо оборудование следующих видов:

тепловое: плиты, кипятильники, пароконвектоматы, мармиты, печи;

холодильное: морозильные камеры, холодильные столы;

нейтральное: моечные ванны, кухонные стеллажи, шкафы;

технологическое: мясорубки, слайсеры и другие приспособления для обработки продуктов.

Сколько разделочных досок должно быть на пищеблоке?

не меньше 10

В соответствии с гигиеническими нормами рекомендуемое количество разделочных досок должно быть не меньше 10. Если же речь идет о маленьком заведении, номенклатура продаваемых продуктов которого ограничена, то допускается наличие минимум четырех разделочных досок. Отдельно используется доска для работы с хлебом, доска для обработки мяса, доска для разделки рыбы, доска для операций с овощами.

Какое оборудование должно быть в школьной столовой?

Оборудование:

тепловое оборудование (плиты, котлы, пароконвектомат, кипятильники);

холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры);

технологическое оборудование (картофелечистки, мясорубки, овощерезки, слайсеры);

нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, тележки для сбора посуды, разделочные и производственные столы);

Также может быть установлена линия раздачи для столовых.

Сколько разделочных досок должно быть на пищеблоке?

не меньше 10

В соответствии с гигиеническими нормами рекомендуемое количество разделочных досок должно быть не меньше 10. Если же речь идет о маленьком заведении, номенклатура продаваемых продуктов которого ограничена, то допускается наличие минимум четырех разделочных досок. Отдельно используется доска для работы с хлебом, доска для обработки мяса, доска для разделки рыбы, доска для операций с овощами.

Сколько раковин должно быть в столовой школы по санпин?

При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.

Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?

В общественном питании используется фарфоровая, фаянсовая, веджвудовая, керамическая, стеклянная посуда, а также из нержавеющей стали и мельхиора, столовые приборы - из алюминия и нержавеющей стали. В последние годы санитарными нормами допускается посуда из пластмасс: для горячих блюд-из мегалита, для холодных блюд - из полистирола.

Как мыть посуду в школьной столовой по санпину правильно?

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Какая посуда должна быть на пищеблоке в школе?

При организации питания в столовой школы используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Из каких материалов для посуды можно использовать в столовых по санпину?

Посуда, используемая для принятия пищи (тарелки, блюдца, чашки), должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

Не допускается использовать посуду деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Какое количество посуды в школьной столовой должно соответствовать?

не менее двух комплектов на одно посадочное место

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Что должна делать зав производством в школьной столовой?

Основными направлениями деятельности зав. производством являются: Создание условий, соответствующих требованиям организации горячего питания обучающихся и сотрудников школы. Руководство персоналом школьной столовой. права обучающихся и сотрудников школы на получение качественного горячего питания с соблюдением органолептических и санитарно - гигиенических норм. Обеспечение режима соблюдения норм технологии приготовления пищи.

На какое количество людей можно готовить 1 повару по трудовому кодексу?

от 20 до 50 человек

Один повар может обслужить от 20 до 50 человек, все зависит от организации и на сколько изысканные блюда ему придется готовить.

Сколько поваров должно быть в школьной столовой?

Как правило, штат школьной столовой – 4-5 человек:

завпроизводством – 1

повар – 2-3

кухонный рабочий – 1

Сколько поваров должно быть в школьной столовой на 100 человек?

Должность повара вводится в школах, организующих питание учащихся 1 — 4 классов и других учащихся, которые согласно действующему законодательству обеспечиваются питанием, из расчета:

до 60 учащихся, принимающих пищу, — 0,5 шт. ед

60 — 100 учащихся — 1 шт. ед

100 — 200 учащихся — 1,5 шт. ед

свыше 200 учащихся — 2 шт. ед

Сколько поваров должно быть в школьной столовой на 1000 человек?

При определении количества поваров исходят из следующих норм: в столовой, где питаются до 150 человек, -3 повара, от 151 до 200 человек -4 повара, в последующем на каждые 125

питающихся добавляется 1 повар. Инструктор (повар) содержится при численности питающихся 500 человек и в расчетное количество поваров не зачисляется, а мастер по технологии приготовления пищи - при численности питающихся свыше 1000 человек.

С каким разрядом повара берут в школьную столовую?

Для работы поваром в школе или садике достаточно иметь 4-й профессиональный разряд.

Обязанности повара в школьной столовой

К основным должностным обязанностям повара в школе/детсаду можно отнести:

Участие в составлении меню на каждый день и неделю

Приготовление пищи в соответствии с правилами и нормативами готовки продуктов

Прием по весу и качеству продуктов со склада

Подачу пищи детям по весу в соответствии с возрастными нормами

Закладку и хранение продуктов (суточных проб) в соответствии с требованиями законодательства

Проведение обработки продуктов разных типов с использованием соответствующих досок и ножей, исключающих контакт сырых продуктов и прошедших термическую обработку

Обеспечение надлежащего состояния пищеблока, посуды, кухонного инвентаря и техники

Обеспечение правильного хранения продуктов

Соблюдение правил личной гигиены

Прохождение периодических медосмотров

Контроль за соблюдением правил продуктового соседства в холодильниках

Должен ли повар мыть посуду по санпину?

не имеет права

По сан пину не имеет права повар ни посуду мыть, ни тем более полы. Это строго запрещено.

Сколько комплектов должно быть у повара в школе?

2 комплекта санитарной одежды

У повара должно быть минимум 2 комплекта санитарной одежды - чем больше, тем лучше. Это необходимо для соблюдения гигиены и поможет избежать ситуаций, когда один комплект находится в стирке, а второй запахан и срочно требует замены.

Какая обувь должна быть у повара по санпину?

Личная одежда повара, кондитера, которую необходимо надевать под санитарную одежду, должна быть легкой, хлопчатобумажной, а обувь -- удобной с задником, на резиновой подошве с низким каблучком и предназначаться только для работы на производстве (сменная). Санитарный режим поведения обязывает работников общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.

Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

Какие правила санитарии следует соблюдать на кухне?

Работать только в чистой спецодежде, оставляя лишние личные вещи в раздевалке.

Не посещать туалет и не выходит на улицу в спецодежде, мыть руки после каждой отлучки из кухни в антисанитарную зону.

Не принимать пищу и не курить на кухне.

Снимать украшения перед работой с блюдами.

Прятать волосы под косынку или колпак.

Проходить ежедневные осмотры кожных покровов на наличие порезов, нагноений, воспалительных и дегенеративных процессов. При их наличии работник отстраняется от работы до выздоровления.

Сообщать руководству и заболеванию родственников кишечными инфекциями.

Прекращать работу при симптомах инфекций дыхательных путей, кашле, расстройствах пищеварения.

Как часто надо проводить текущую уборку на пищеблоке?

ежедневно

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Является ли работа повара вредной?

относится к III классу вредности

Профессия повара относится к III классу вредности. Такой класс присвоен из-за некомфортных параметров микроклимата: зачастую повышенной влажности и температуры в рабочей зоне. Кроме того повар практически постоянно работает стоя или пребывает в движении, что приводит к увеличению нагрузки на ноги.

Как мыть посуду на пищеблоке по санпину если ванна двухсекционная как мыть посуду?

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Обязательно ли мыть посуду в столовой в перчатках?

Про обязательное использование защиты для рук упоминается только в правилах для организаций общепита: п. 9.7 гласит, что сервировку и порционирование блюд необходимо производить в одноразовых перчатках, отдельных для каждого вида продукции. А в описании различных производственных процессов латексные/виниловые изделия не упоминаются.

Что не допускается использовать для мытья посуды?

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Должны ли в школьной столовой быть салфетки?

Да, согласно санитарным правилам и нормам (СанПиН), в школьной столовой должны быть салфетки. Салфетки являются одним из элементов гигиены и должны быть доступны для учеников и учителей. Они помогают поддерживать чистоту и порядок на столах и в столовой в целом.

Могут ли школьники накрывать столы в столовой по санпин?

Согласно требованиям СанПиН в школьной столовой учащиеся могут осуществлять предварительное накрывание столов. А вот привлекать уч-ся к раздаче готовой пищи не разрешается.

Список блюд запрещенных для школьной столовой

Запрещено использовать в школьном питании: макароны по-флотски с мясным фаршем, макароны с яйцом, яичницу-глазунью, сырокопченые колбасы; заливные блюда, студни, форшмак из сельди, окрошку и холодные супы.

Кроме того, запрещено подавать в школьных столовых грибы, сало, маргарин, паштет и продукты, приготовленные во фритюре, острые соусы, кетчупы, майонез.

Сколько часов хранятся пробы в школьной столовой?

менее 48 часов

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Сколько может стоять пища после приготовления по санпин на пищеблоке?

Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

Для профилактики инфекционных заболеваний в меню предприятий общественного питания, обслуживающих группы населения в домах отдыха, санаториях и др. не допускается включение одного и того же блюда в течении дня и на следующий день.

Кто составляет меню в школьной столовой и считает его?

Как правило, меню во всех школах, детсадах, и всех остальных образовательных заведениях, составляется руководителем столовой, с одобрением директора образовательного учреждения. И строго согласно всем нормам, за нарушение которых, Роспотребнадзор будет штрафовать образовательное учреждение. Участвует в бракераже пищи, медработник образовательного учреждения.

Что маркируется в школьной столовой?

«КРАСНЫЙ» – сырая мясная продукция

«ЖЁЛТЫЙ» – сырая продукция из мяса птицы

«СИНИЙ» – готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, варёная мясная, из мяса птицы продукция, вареные овощи

«ЗЕЛЁНЫЙ» – сырые овощи, фрукты и зелень

«БЕЛЫЙ» – сыры, молочная гастрономия

«КОРИЧНЕВЫЙ» – сырая рыбная продукция, ракообразные, моллюски, (для разделки сельди-отдельно!)

«ОТДЕЛЬНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ» доска – для нарезки хлеба

Кто в школе отвечает за питание в столовой?

директор

За организацию питания в школе отвечает директор. Он координирует работу столовой, отвечает за своевременное и качественное питание детей. Сейчас многие школы заключают контракты с комбинатами питания, которые готовят еду и даже выделяют бригады для работы в школьной столовой (готовят, стоят на раздаче, накрывают на столы, моют посуду).

Кто обеспечивает питание в школах?

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обеспечение условий для организации бесплатного горячего питания осуществляется поэтапно с 01.09.2020 по 01.09.2023 (ФЗ от 01.03.2020 N 47-ФЗ).

Надо ли платить за питание в школе в начальных классах?

Дети, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях, должны быть не менее одного раза в день быть обеспечены бесплатным горячим блюдом и горячим напитком. Обеспечение питанием будет осуществляться за бюджетные средства, регионы смогут получить на эти цели субсидии из федерального бюджета.

Что значит горячее питание для 1-4 классов?

Напомним, что бесплатное горячее питание для школьников 1-4 классов вводилось поэтапно с 2020-2021 учебного года. Бесплатно должны предоставлять горячий завтрак или обед. Это означает полноценное питание, а не просто булочка с горячим чаем. 1 мая 2023 года было подписано постановление правительства, запрещающее исключать горячее питание из меню школьников.

Сколько граммов хлеба положено на 1 ребенка в школьной столовой?

Рекомендуемые среднесуточные нормы хлеба и муки для школьников

Наименование продуктов: Количество продуктов в зависимости от возраста школьника в граммах, миллилитрах (брутто)

Хлеб пшеничный: 150-200

Хлеб ржаной (ржано-пшеничный): 80-120

Мука пшеничная для приготовления готовых блюд: 15-20

Список запрещенных продуктов в школьной столовой по санпину 2024

Запрещены продукты питания в школах: продукция без маркировки; мясо диких животных; консервы с нарушением герметичности; яйца с поврежденной скорлупой; продукция домашнего приготовления; загрязненные крупы; субпродукты (из них можно использовать только говяжью печень, язык и сердце); пирожные и торты; рулеты из мякоти голов, ливерные колбасы, студни, заливные блюда; творог и сметана из непастеризованного молока; макароны с фаршем или с яйцами; грибы; квас.

Как отказаться от питания в школьной столовой?

Законодательство не содержит требований о том, чтобы ваш ребенок обязательно питался в школе. Соответственно, вы вправе отказаться от школьного питания. Для этого достаточно написать заявление.

Однако в данном случае вам придется организовать питание своего ребенка самостоятельно с таким учетом, чтобы он питался каждые 3,5 — 4 часа. Например, вы можете давать ему «ссобойку» или деньги для покупки еды в буфете.

Можно ли приносить свою еду в школу санпин 2024?

Приносить с собой еду в школу могут все — для этого не требуется никакого особого разрешения. Весь вопрос лишь в том, чтобы блюда, приготовленные дома, не испортились до момента приёма пищи (в этом случае вся ответственность лежит полностью на родителях). Что касается централизованной организации домашнего питания школьников в учебном учреждении, то оно, к сожалению, доступно лишь для определенных групп детей — в том числе для детей-аллергиков.

Могут ли школьники накрывать столы в столовой по санпину?

Согласно требованиям СанПиН в школьной столовой учащиеся могут осуществлять предварительное накрывание столов. А вот привлекать учащихся к раздаче готовой пищи не разрешается.

Могут ли обязать школьное питание в школах?

Согласно закона "Об образовании" школа обязана обеспечить обучающегося питанием (место, время, меню), но сам обучающийся либо его родитель решает питаться или не питаться в столовой. Это Ваше право, заставить никто не в праве.

Куда жаловаться на питание в школе?

Напишите жалобу в территориальный отдел Управления Образования. Если директор школы проигнорировал заявление, обращайтесь в Роспотребнадзор. После чего комиссия установит, действительно ли питание детей в школе отвечает всем стандартам качества.

Кто отвечает за питание в школе и кому жаловаться?

к директору с заявлением

Если вы пришли к выводу, что еда приготовлена не должным образом или же в ненадлежащих условиях, направляйтесь к директору с заявлением. В нем четко пропишите, что не так в меню или же организации столовой.

Как следует из статьи 51 Закона «Об образовании», за организацию питания в школе отвечает образовательное учреждение, а за само учреждение – директор.

Требования СанПиН для школьной столовой

Новый СанПиН для школьных столовых позволяет размещать последние как в основном помещении школы, так и отдельно стоящих зданиях и пристройках, где есть возможность установить все необходимое оборудование и инвентарь. При строительстве, реконструкции зданий школ СанПиН предусматривает необходимость обустройства на первых этажах зданий производственные и административно-бытовые помещения столовой, включая склады для хранения пищевого сырья и два овощные цеха, а также загрузочную платформу высотой, соответствующей используемому автотранспорту, навесы и воздушные завесы (над входами, загрузочной платформой). Чтобы обеспечить комфортную посадку обучающихся и персонала во время приема пищи, который должен происходить в одну-две смены, рекомендуется проектировать обеденный зал столовой из расчета 0,7 кв. м на человека. Санитарные нормативы предусматривают возможность размещения подсобных, хозяйственных, складских помещений столовой в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их должного уровня гидроизоляции.

Актуальный СанПиН для школьной столовой с изменениями на 2023-2024 год устанавливает дополнительные требования к коммуникационным системам пищеблоков:

1. Вода, централизованно подаваемая по системам холодного и горячего водоснабжения, должна соответствовать нормативам, утвержденным для питьевой жидкости. Во всех производственных помещениях школьной столовой должны быть установлены источники водоснабжения (раковины, моечные ванны), в том числе резервные, которые могут быть использованы при проведении ремонтных и профилактических работ.

2. В обеденном зале необходимо монтировать умывальники из расчета одна единица на 20 человек, а также оборудовать установку с электро- или одноразовыми полотенцами. При

отсутствии возможности подключения к централизованному водоснабжению образовательная организация обязана обустроить водопровод, подпитываемый из артезианской скважины, с системой водозабора и коптажа. Аналогичные требования применяются к регулированию хозяйственной деятельности школ, которые по причине инфраструктурных особенностей не могут быть подключены к канализационной системе, при этом порядок утилизации сточных вод и бытовых отходов должен быть согласован с локальными органами исполнительной власти.

3. В ходе проведения работ по капитальной реконструкции здания требованиями СанПиН для школьной столовой предусмотрена установка дополнительной системы кондиционирования воздуха в горячих цехах, на складе школьного пищеблока.

4. Зоны повышенного загрязнения пищеблока (моечные ванны, тепловые установки) должны быть оборудованы точками вытяжной системы вентиляции в дополнение к приточно-вытяжному модулю.

5. Источники искусственного освещения, которые должны быть защищены от влаги и пыли специальным напылением, запрещено размещать над источниками тепла (плитами), разделочными столами, функциональным оборудованием.

6. Обеспечение централизованного вывоза твердых бытовых отходов с хозяйственной зоны ОУ. Для этого рекомендовано использование отдельных контейнеров с крышками, которые следует заполнять не более, чем на 2/3 объема и систематически очищать в установленном порядке. Мусорные контейнеры допускается устанавливать для сбора отходов на участках с твердым покрытием, на расстоянии не менее 25 м до входов и окон школьной столовой и основного здания, спортивных площадок.

Оборудование школьной столовой по СанПиН

Действующие санитарные нормативы предусматривают возможность использования на пищеблоке ОУ исключительно оборудования, инвентаря и посуды, предназначенных для контакта с пищевым сырьем и соответствующих требованиям эпидемиологической безопасности. При выборе оборудования для школьной столовой по СанПиН (в ходе оборудования пищеблока с нуля или его плановой замены) руководителям ОУ рекомендуется отдать предпочтение установкам, которые: облегчают или автоматизируют приготовление большого количества блюд из типового меню (например, кухонные комбайны, промышленные мясорубки); гарантируют возможность рационального использования помещений пищеблока; способствуют снижению коммунальных расходов и трудозатрат работников.

1. Все оборудование, установленное в столовой образовательного учреждения, должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя холодильных или тепловых установок администрация обязана оперативно внести изменения в актуальное меню, тем самым обеспечивая соблюдение всех санитарных установок, и позаботиться о быстром ремонте. Чтобы предупредить поломки, перед началом каждого учебного года следует проводить техконтроль оборудования школьной столовой по СанПиН и паспортным характеристикам устройств. Следует отметить, что частой причиной поломок производственного оснащения пищеблока может быть несоответствие его мощности или характеристик реальной суточной нагрузке, что обуславливает необходимость его замены на более технологичный аналог.

2. В обязательном порядке школьная столовая комплектуется мебелью: производственными столами из нержавеющей стали с нанесением соответствующей маркировки в школьной столовой по СанПиН 2021 года (например, СМ — сырое мясо, СР — сырая рыба, Х — хлеб и т.д.); стеллажами, предназначенными для хранения пищевого сырья, посуды, инвентаря. Высота нижней полки стеллажа должна располагаться на расстоянии как минимум 15 см от пола (п.4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08), шкафами (посудные, для мойки, угловые, со столешницей), укомплектованными практичной системой открывания; подтоварниками, оптимально — с регулируемой высотой ножек; мочными ванными, котломойками, умывальниками для мытья рук. Посуда для школьной столовой по СанПиН на 2021 год должна закупаться в количестве не менее двух штук на одно посадочное место, чтобы сохранить возможность соблюдения правил мытья и дезинфекции приборов. Образовательным учреждениям рекомендована закупка посуды из фарфора, фаянса, стекла (тарелки, чашки, блюдца), а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали или материала, аналогичного по гигиеническим характеристикам. В организации питания допускается использование одноразовых столовых приборов, допущенных к контакту с холодными (или горячими) продуктами. По СанПиН, вторичное использование одноразовой посуды в школьной столовой, а также стеклянных тарелок, чашек, стаканов с деформированными краями, мисок и кастрюль со сколами на эмали, пластмассовых разделочных досок, деревянного инвентаря с трещинами в школьной столовой запрещено.

3. В инструкциях для школьной столовой по СанПиН закреплено, что уборку обеденных залов необходимо проводить после каждого приема пищи: очищать поверхность столов с использованием моющих средств, с помощью чистой ветоши и тары со специальной маркировкой для школьной столовой.

4. Что касается мойки кухонной и столовой посуды, то в требованиях СанПиН к пищеблоку школьной столовой указано: Мытье кухонного инвентаря производится отдельно от столовой посуды согласно инструкциям, вывешенным над мочными ванными. В инструкции, составленной в помощь сотрудникам пищеблока, необходимо зафиксировать температурный режим используемой воды, концентрацию химических средств и алгоритм действий. Моющие и дезинфицирующие средства, мерные тары, производственные предметы необходимо хранить в таре производителя, в специально отведенных для этого местах. В актуальной версии СанПиНа для школьных столовых указано, что очищение кухонной посуды следует осуществлять только в двухсекционных мочных ваннах следующим образом: изначально удалить остатки пищи

механическим способом, провести мытье посуды в мыльном растворе (температура — не ниже +45 °С) с помощью щетки, далее — осуществить полоскание в горячей воде (температура — не ниже +65 °С), и в завершение выложить инвентарь на решетку или стеллаж для естественной просушки. Технологическое оборудование школьной столовой необходимо обрабатывать ежедневно, по мере окончания его использования, как и производственные столы, которые необходимо обрабатывать с использованием моющих средств и дезинфекторов. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски следует замачивать в мойке в теплой воде, температура которой должна быть не ниже +45 °С, а ополаскивать — в горячей воде (температура — не ниже +65 °С), после чего просушивать на ребрах в моечной зоне.

5. Один раз в месяц в школьной столовой необходимо осуществлять генеральную уборку с дезинфекцией помещений, оснащения и инвентаря.

6. В случае выявления признаков жизнедеятельности насекомых или грызунов необходимо обеспечить проведение гигиенических мероприятий в соответствии с регламентом, регулирующим осуществление дезинсекционной деятельности без риска для участников учебно-воспитательного процесса. Во избежание проникновения в школьную столовую насекомых окна необходимо оборудовать сетками, целостность которых проверяется в преддверии каждого теплого сезона.

7. Витаминизация. В актуальных санитарных правилах указано, что для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в детском меню могут быть использованы обогащенные продукты питания, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Рекомендовано использовать йодированную соль и применять витаминизацию третьих блюд в школьной столовой специальными витаминноминеральными премиксами. СанПиН запрещает замену витаминизации блюд в школьной столовой приемом дополнительных витаминов и БАДов в форме драже, пастилок или таблеток.

8. Новые формы журналов, меню, необходимо изменить положение о питании и другие документы.

9. Организовать в столовой или специальном помещении место для питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. С нового года такая категория детей вправе приносить домашнюю еду и есть ее в образовательной организации (п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Оборудование помещений согласно СанПиН на 2024 год для школ

Специфика образовательной деятельности предусматривает длительное пребывание участников учебно-воспитательного процесса в замкнутом, специально оборудованном помещении, к

оснащению которого предъявляются особые требования. СанПиН школы с изменениями на 2024 год, содержащий актуальные обновления, включает ряд требований и рекомендательных мер касательно оснащения классов, и эти две группы понятий важно разграничивать, поскольку между «запрещено» и «рекомендовано» есть большая разница. Чтобы обеспечить оптимальные условия для организации обучения детей в школе и избежать штрафных санкций, руководству ОУ следует актуализировать свои знания по вопросам санитарно-гигиенических норм оснащения учебных кабинетов, четко разграничивая запреты и рекомендации. Наиболее строгие требования предъявляются к организации освещения, в частности, рациональному обеспечению дневного света классов. Для этого, согласно правилам СанПиН для школ, необходимо: Отказаться от практики закрашивания оконных стекол. Не размещать на подоконниках классных комнаты цветы. Зеленые растения, способствующие насыщению воздуха кислородом и созданию благоприятного микроклимата, размещают в специальных подставках высотой 0,65-0,7 или в подвесных кашпо, в простенках между оконными рамами. Очистление окон проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (традиционно осенью и весной). СанПиН на 2024 год для школ, как и ранее, устанавливает требования к непрерывной инсоляции учебных помещений и кабинетов для школ с учетом локального расположения на уровне: 2,5 часа — в северной зоне (севернее 58° с.ш.); 2 часа в центральной зоне (58-48° с.ш.); 1,5 часа в южной зоне (южнее 48° с.ш.). Изучите в справочной Системе "Образование" Как детскому саду и школе работать по новым санитарным правилам: готовая инструкция Что касается оснащения учебных помещений, то для этих целей может использоваться мебель различного типа — парты, одно- и двухместные ученические, лабораторные и чертежные столы, стулья (но не табуреты), конторки. Ученическая мебель должна быть изготовлена из безопасных материалов, соответствовать росту-возрастным показателям, а также требованиям функциональности и эргономичности. Используемая мебель согласно СанПиН для школ должна быть соответствующим образом промаркирована: пометки в форме круга или полос наносят на боковую наружную поверхность. Для обеспечения комфорта участников образовательного процесса при мебелировке учебных помещений важно обеспечить достаточную ширину проходов: между рядами двухместных столов — не менее 0,6 м; между партами и наружными продольными стенами — 0,5-0,7 м; от последних столов до наружной стены — 1 м; от демонстрационного стола до классной доски — 1 м; от первой парты до доски — 2,4 м; от наиболее удаленного рабочего места обучающегося до доски — не более 8,6 м. Удаление рабочих мест учащихся относительно окна не должно быть более чем на 6 м. Чтобы избежать переохлаждения, в школах, находящихся в первом климатическом районе, парты следует размещать не ближе, чем за 1 м к наружной стене. СанПиН для начальной школы в 2024 году закрепляет требования к обустройству напольного покрытия кабинетов, которое должно быть дощатым, паркетным, плиточным или линолеумным. Если полы покрыты плиткой, важно обеспечить ее шероховатость и матовость во избежание травмоопасного скольжения и создания бликов. СанПиН также предусматривает, чтобы полы в классных комнатах не имели каких-либо механических повреждений, несущих дополнительные риски для участников образовательного процесса. Важное нововведение, учрежденное СанПиН на 2024 год для школ — установление в классных комнатах бактерицидных установок закрытого типа для систематического обеззараживания воздуха. Рециркуляторы должны быть направлены по ходу основных потоков воздуха, при этом их следует размещать на высоте 1,5-2 м. Отметим, что в рабочих помещениях могут монтироваться облучатели открытого типа при условии, что высота потолков достигает 3 м, внутренняя отделка подлежит ультрафиолетовому облучению без последствий, соблюдается оптимальный температурный режим (более 10 °С), а влажность воздуха сохраняется на уровне 60-70%. Представленный список требований — неполный.

