Изменили требования к питанию – с 1 января действует новый СанПиН для школ и детских садов. Приведите в соответствие с ним локальные акты. Проверьте список запрещенных продуктов и рационы питания детей. Отмените меню-раскладку и документы по бракеражу. Обзор основных изменений, перечень новых мероприятий, образцы локальных актов и форм смотрите в рекомендации.



**Наталья Анпеткова**председатель комиссии экспертно-консультативного совета родительской общественности при департаменте образования Москвы по контролю за качеством и организацией питания в образовательных организациях

**Какие документы по питанию разработать**

Составьте новые и обновите действующие служебные документы и локальные акты. Они должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Обзор изменений смотрите в таблице.

**Обзор изменений документов по питанию**

| **Документ** | **Как было** | | **Что изменить по новому СанПиН** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Детский сад** | **Школа** |
| Ведомость контроля за рационом питания | Не вели | Вели, вносили меньше сведений | В детскому саду ведите новый документ.  В школе используйте регламентированную форму. Помимо таблицы в ней надо заполнять шапку, писать рекомендации и ставить подписи. Форма таблицы не поменялась, однако ее графы претерпели незначительные изменения. Они не влияют на требования к тому, как вести ведомость ([приложение 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG02OA/)) |
| График смены кипяченой воды | Не вели | Не использовали такой способ питьевого режима | Ведите график, если используете такой способ питьевого режима. Составляйте его в произвольной форме ([подп. 8.4.5 п. 8.4](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MC02NQ/" \o ")) |
| Программа производственного контроля | Составляли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов | Составляли с учетом примерной номенклатуры исследований и иных актов | Порядок и периодичность исследований определяйте самостоятельно ([п. 2.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)) |
| Контрольные мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержал, но они были прописаны в других актах | | Контроль приготовления пищи проводите на основе принципов ХАССП ([п. 2.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)) |
| Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы | Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Информацию о качестве закупаемых продуктов писали в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Cоставлять и вести документы не надо. При этом по-прежнему надо контролировать качество и безопасность купленных продуктов и приготовленных блюд |
| Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции | |
| Меню-раскладка | Составляли ежедневно. Указывали выход блюда | Составляли. Указывали рецептуру | Составлять не надо |
| Основное меню | Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. Помимо основных сведений указывали информацию о витаминах и минеральных веществах | | Используйте рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Руководитель согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания ([подп. 8.1.3 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M842N9/" \o ")) |
| Ежедневное меню | Указывали наименование блюда и объем порции | | Дополнительно указывайте наименование приема пищи и калорийность ([абз. 2 подп. 8.1.7 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/ZAP26A43B6/" \o ")) |
| Меню дополнительного питания | – | Составляли ассортимент дополнительного питания. Ежегодно утверждали его и согласовывали с Роспотребнадзором | Теперь школа должна составлять меню дополнительного питания. Указывайте в нем наименование блюда, массу и калорийность порции ([абз. 3 подп. 8.1.7 п. 8.1 и п. 8.3](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/ZAP22T43BU/" \o ")) |
| Индивидуальное меню | Не составляли | | Новый документ. Составляйте для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании ([п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M822N8/)) |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Шаблон назывался «Журнал здоровья». Его четыре графы заполнял медработник. Форма журнала была бумажной | | Используйте рекомендуемую форму. Ежедневно заполняйте в ней восемь граф. Журнал может заполнять ответственный работник, если в образовательной организации нет медработника. Ведите в бумажном или электронном виде ([п. 2.22](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/)) |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Не вели. Склады оборудовали термометрами | | Новая обязанность – создать журнал по рекомендуемой форме и ежедневно вносить в него сведения о температуре в складских помещениях ([п. 3.8](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/)) |
| Технологическая карта | Составляли по типовой форме | | Типовой формы нет. Рецептуру можно указывать не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте и технологической инструкции ([п. 2.8](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)) |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Составляли по типовой форме | | Составлять не надо. Проводите витаминизацию по старым правилам ([подп. 8.1.6 п. 8.1](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M9Q2NI/" \o ")) |
| Приказ о назначении ответственного за организацию питания | Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовал | | Издайте приказ об ответственном ([п. 2.22](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/), [3.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/), [подп. 8.2.2 п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M962NE/" \o "), [приложение 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP255E3DS/)) |
| Положение об организации питания | Содержало нормы из старых СанПиН | | Приведите в соответствие с новым СанПиН |

**Ведомость контроля за рационом питания**

Поручите медработнику вести ведомость контроля за рационом питания детей ([подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M7K2N7/" \o ")). Документ составляют каждые 7–10 дней, а заполняют ежедневно. Форма есть в [приложении 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG02OA/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Надо заполнять шапку, таблицу и при необходимости рекомендации по корректировке меню. В конце недели медработник должен поставить в заполненной ведомости дату, расписаться, ознакомить с ней вас и ответственного по питанию. Проверьте, чтобы данные из ведомости были не ниже минимальных значений из [приложения 7](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFG2O8/)к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Затем поставьте свою подпись и укажите дату. Предложите медработнику образец.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ведомость контроля за рационом питания**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507593/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29775/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29775/) |  |

**График смены кипяченой воды**

График – новый документ для образовательной организации. Ведите его, если обеспечиваете питьевой режим с помощью кипяченой воды ([подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MC02NQ/" \o ")). Контролировать смену воды не реже чем каждые три часа и заполнять график поручите ответственному по питанию. В детском саду эту функцию также можно возложить на воспитателей. Разработайте форму графика. Например, в виде таблицы с тремя графами: дата, время замены воды, Ф. И. О. и подпись заменившего и проконтролировавшего замену воды. Скачайте заполненный образец.

|  |  |
| --- | --- |
| **График замены кипяченой воды**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507594/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81021/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81021/) |  |

**Программа производственного контроля**

Поручите ответственному за контроль питания скорректировать программу производственного контроля ([п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)). Надо внести новые сведения в три раздела, заменить отмененные СанПиН на действующие, а при отсутствии замены – исключить их. Перечень отмененных актов попросите взять в [постановлении Правительства от 08.10.2020 № 1631](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/565983838/).

В разделе «Объекты лабораторных исследований» можно изменить перечень испытаний в сфере питания. Теперь образовательная организация вправе самостоятельно определять порядок и периодичность их проведения. При этом можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к [МР 2.4.0179-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/97/479791/bssPhr5/). Если не хотите менять периодичность, оставьте раздел неизменным. Смотрите фрагмент раздела с новыми сроками исследований.

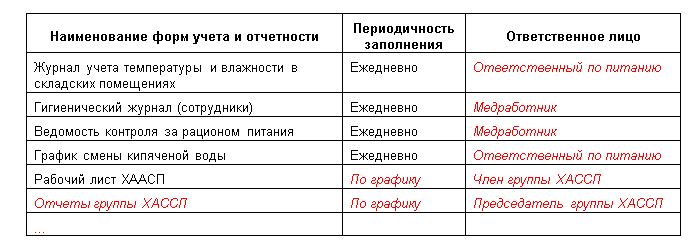
**Фрагмент программы производственного контроля**



В разделе «Мероприятия по безопасности и методы контроля» надо прописать контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления ([п. 2.1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/)и [сноска 3](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP25II3EM/)к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ")). Это единственная процедура, основанная на принципах ХАССП, которую обязательно внести в программу ([ч. 2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M502MN/), [п. 3 ч. 3](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00M982N0/) ст. 10 ТР ТС 021/2011). Порядок и периодичность контрольных мероприятий организация определяет самостоятельно. Также в данный раздел надо добавить новое мероприятие – контроль содержания действующих веществ в дезсредствах ([п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7Q2N3/)). Периодичность и исполнителя установите самостоятельно.

В разделе «Формы учета и отчетности» поручите актуализировать названия отдельных учетных документов. Например, заменить журнал здоровья на гигиенический журнал. Новые названия форм берите из [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Также надо добавить к документам учета новые. Это должны быть документы по процедурам ХАССП, например, рабочие листы, отчеты и т. п. Для описания документов по ХАССП используйте [ГОСТ Р 51705.1-2001](https://mini.1obraz.ru/#/document/97/453440/).

**Фрагмент программы производственного контроля**



Чтобы изменить документ, примите новую редакцию программы или оформите корректировочный лист к действующей редакции. Используйте образец актуальной программы производственного контроля.

|  |  |
| --- | --- |
| **ДЕТСКИЙ САД**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507618/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/67000/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/67000/) | **ШКОЛА**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507619/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/55461/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/55461/) |

**Основное меню**

Основное меню разрабатывают минимум на две недели для каждой возрастной группы ([подп. 8.1.4 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M8M2NC/" \o ")). В детском саду для детей 1–3 и 3–7 лет, в школе – 7–11, 12 и старше лет. Если еду готовят работники образовательной организации, поручите составить меню ответственному по питанию совместно с поваром, если доставляют – предприятию питания. В первом случае готовое меню утвердите, во втором – согласуйте ([подп. 8.1.3 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M842N9/" \o ")). До того как расписаться в документе, проверьте его. Меню следует составлять по рекомендуемой форме из [приложения 8](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M742ME/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Оно должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд. Убедитесь, что в меню указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)). Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в [приложении 9](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7M2MH/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "), а доля и суточная потребность в питательных веществах – [приложении 10](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MG82O6/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Смотрите образец основного меню.

|  |  |
| --- | --- |
| **Основное меню для воспитанников 3–7 лет**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507595/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29759/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29759/) |  |

**Ежедневное меню**

Поручите ответственному составлять ежедневное меню основного питания – на сутки для всех возрастных групп ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MF82O2/" \o ")). Типовая форма санправилами не определена, поэтому разработайте ее самостоятельно. Она должна содержать обязательные сведения: наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции. Готовое ежедневное меню утвердите и попросите вывесить в групповой ячейке детского сада, холле или обеденном зале школы ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MF82O2/" \o ")).

|  |  |
| --- | --- |
| **Ежедневное меню для группы 3**–**7 лет**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507597/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81022/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81022/) |  |

**Меню дополнительного питания**

Определите способ, которым будете предоставлять дополнительное питание. Это можно делать через буфет школы или автоматические аппараты ([подп. 8.3.2 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MGA2O7/" \o ")). В зависимости от способа выберите ассортимент продукции. Рекомендуемого нет. Есть примерный перечень для подачи пищи через автоматы. В него входит продукция в потребительской упаковке: соки, нектары, молоко и молочная продукция, негазированная вода, любые орехи, кроме арахиса, сухофрукты и кондитерские изделия до 100 г. Через буфет можно реализовать любые доступные продукты, кроме тех, которые запрещены для питания детей. Перечень смотрите в [приложении 6](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ").

Ассортимент продукции, которую готовы реализовать, пропишите в меню. Рекомендованной формы нет. Составьте ее с учетом обязательных сведений – это наименование блюда, масса и калорийность порции ([подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/ZAP1TEI3AD/" \o ")). Распорядитесь вывесить готовое меню в доступном для родителей и детей местах. Например, в обеденном зале или холле. При замене продукции поручите разработать новое меню дополнительного питания.

|  |  |
| --- | --- |
| **Меню дополнительного питания**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507597/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81023/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81023/) |  |

**Индивидуальное меню**

Если в детском саду и школе есть дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, составьте для них индивидуальное меню ([подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M8K2NB/" \o ")). Типовой формы нет. Можете разработать ее самостоятельно или возложить эту обязанность на специалиста-диетолога. В меню он должен прописать рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители.

|  |  |
| --- | --- |
| **Индивидуальное меню**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507601/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81025/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81025/) |  |

**ВНИМАНИЕ**

**Если дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, приносят готовую пищу, можно не составлять для них индивидуальное меню**

В этом случае создайте специальные условия для питания в столовой или отдельном помещении ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M9O2NH/" \o ")). Подробнее об условиях, которые надо создать, читайте в [отдельном разделе](https://mini.1obraz.ru/#/document/16/72175/dfas8b2l45/).

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

Результаты осмотров работников пищеблока на заболевания фиксируйте в гигиеническом журнале. Можно вести его в бумажной либо электронной форме ([п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/)). Рекомендуемая форма журнала есть в [приложении 1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCC2N1/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Осматривать работников и вести журнал поручите медработнику. Если его нет в штате, назначьте иного работника, например, ответственного по питанию. Контролируйте, чтобы список отмеченных в журнале работников соответствовал числу работников смены. Проверьте содержание. В журнале надо указывать дату обследования работника, его Ф. И. О. и должность, ставить пометку, допущен он к работе или отстранен и подпись ответственного. Но помимо этого, в новой форме журнала сам работник должен расписаться два раза. Первый – за то, что признаки инфекционных заболеваний отсутствуют у него и у членов его семьи. Второй – что нет заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи. Используйте образец журнала.

|  |  |
| --- | --- |
| **Гигиенический журнал (сотрудники)**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507602/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29768/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29768/) |  |

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

Новая обязанность детского сада и школы – вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ([п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/)). Назначьте ответственного и выдайте ему рекомендуемую форму. Она есть в [приложении 3](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MDG2N7/)к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ") Поручите ответственному ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журнал. Работник может вести его в бумажном или электронном виде. Возьмите образец журнала.

|  |  |
| --- | --- |
| **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507603/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81026/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81026/) |  |

**Технологические карты блюд**

Все кулинарные блюда надо готовить по технологической или технико-технологической карте либо технологической инструкции ([п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/)). Требований к форме технологических документов нет, но есть к содержанию. В документе должна быть прописана температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков ([п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/)). Разработайте формы документов самостоятельно, поручите это ответственному работнику либо используйте типовые. Например, примерную форму технологической и технико-технологической карты содержит [ГОСТ 31987-2012](https://mini.1obraz.ru/#/document/97/393657/).

**Приказ о назначении ответственного за организацию питания**

Назначьте ответственного за организацию питания ([п. 2.22](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/), [3.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/), [подп. 8.2.2 п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M962NE/" \o "), [приложение 13](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP255E3DS/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ")). Если ответственный уже есть, измените его обязанности с учетом [нового СанПиН](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Требований к образованию и навыкам ответственного действующие акты не предъявляют. Однако, если в школе и детском саду есть специалист с образованием в сфере контроля качества пищевой продукции, поручите организовывать питание ему. Для этого получите согласие подчиненного на дополнительную работу. Приказ о назначении составьте в свободной форме. Пропишите в нем должность и Ф. И. О. работника. Определите, кто заменит его в случае отсутствия. Приложением к приказу оформите обязанности ответственного. Подробности читайте в рекомендации [«Кому поручить организацию питания»](https://mini.1obraz.ru/#/document/16/62888/).

|  |  |
| --- | --- |
| **Приказ о назначении ответственного за организацию питания**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507606/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/69967/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/69967/) |  |

**Положение об организации питания**

Пересмотрите положение об организации питания. Формулировки в нем должны соответствовать [новым санитарным правилам](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/). Например, в первом разделе и далее по тексту замените отмененные акты на действующие. Добавьте сведения о новых обязательных документах по питанию детей, замените наименования форм, например, примерное меню – на основное, ассортимент дополнительного питания – на меню. Сделайте запись о том, что контроль питания основан на принципах ХАССП. Скачайте положение с актуальным содержанием

|  |  |
| --- | --- |
| **Положение об организации питания дошкольников**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507607/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29755/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29755/) | **Положение об организации питания учащихся**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507608/](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/57930/)  [**Скачать**](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/57930/) |

**СИТУАЦИЯ**

**Надо ли в детском саду и школе вести журнал замены фритюрных жиров**

**СИТУАЦИЯ**

**Обязаны ли детский сад и школа вести журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья по формам, которые рекомендованы в новом СанПиН**

Нет, не обязаны.

С 1 января 2021 года детский сад и школа не обязаны проводить бракераж пищевой продукции и заполнять соответствующие журналы. Однако данную форму контроля качества и безопасности пищевой продукции можно проводить по своему усмотрению. Например, как мероприятие ХАССП. Рекомендуемые образцы журналов в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ") представлены для медучреждений и социальных организаций, в которых размещены взрослые люди. Можно использовать эти формы или разработать другие.

**Какие мероприятия выполнять в детском саду и школе**

Поручите ответственному по питанию изучить новые требования и рассказать о них работникам пищеблока. Предложите использовать обзор изменений. Смотрите его в таблице.

**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 ([приложение 6](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/)) |
| 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 ([приложение 12](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MEU2O5/)) |
| Наборы продуктов на одного ребенка | Были рекомендуемые | | Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился ([приложение 7](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFG2O8/)) |
| 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 ([таблица 1 к приложению 10](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2N5/)) |
| Массы порций блюд | Не было требований | Была установлена рекомендуемая масса порций для любых учеников | Требование обязательно.  В детском саду установили минимальные и максимальные значения порций.  В школе массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200. Изменили наименования приемов пищи, но по смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье.  Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для школьников (таблицы [1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M882MK/) и [2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAI2MU/) к приложению 9) |
| Общие объемы блюд по приемам пищи | Были минимальные и максимальные объемы | Не было требований | Установили минимальные объемы ([таблица 3 к приложению 9](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NM/)) |
| 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 ([п. 8.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7E2N4/)) |
| Питание пищей из дома | Запрещали | | Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия ([п. 8.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M822N8/)) |
| Маркировка разделочного инвентаря | Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ» | | Маркировать инвентарь можно любым способом ([п. 3.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/)) |
| 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](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/)) |
| Температура блюд | Горячие – от 60 до 65 °C; холодные и напитки – не ниже 15 °C | Горячие – не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C, холодные супы и напитки – не выше 14 °C | Температура должна соответствовать требованиям технологических документов ([п. 5.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/)) |
| 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 дезсредствами ([п. 2.16](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M902N2/)) |
| 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 ванные для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванные для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции ([п. 3.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP21QK3CL/)) |
| 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 ([п. 8.7](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M902NB/)) |
| Поход работника в туалет в санитарной одежде | Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет | | Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат ([п. 3.4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/)) |
| Инвентарь для сырой и готовой продукции | Надо было мыть и хранить на рабочих местах | | Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также раздельно в производственных цехах ([п. 3.2](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/)) |
| Дети в производственных помещениях пищеблока | Запрещали присутствовать | | Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления ([п. 2.24](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8G2MQ/)) |

**Не используйте запрещенные продукты**

Оповестите работников пищеблока, ответственного по питанию, и других ответственных о новом перечне запрещенных продуктов. Его расширили, некоторые позиции уточнили или исключили ([приложение 6](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ")). Полный перечень запрещенных продуктов – [в справочнике](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/21033/), а изменения – в таблице.

**Новое в перечне запрещенных продуктов**

| **Показатель** | **Детский сад** | **Школа** |
| --- | --- | --- |
| Исключили из запрещенных | * Сливочное масло жирностью ниже 72%; * примечание, что соленая рыба может быть только сельдь, семга, форель; * продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник | * Соленую рыбу; * закусочные консервы; * маргарин, если использовать его для выпечки |
| Добавили в запрещенные | * Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; * фляжный творог; * сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; * тонизирующие напитки (в том числе энергетические); * жевательную резинку; * холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; * окрошки и холодные супы; * яичницу-глазунью; * паштеты, блинчики с мясом и с творогом |  |
| * Продукты без маркировки; * пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза; * масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; * соки концентрированные диффузионные; * картофельные и кукурузные чипсы, снеки; * изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере; * сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности; * молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности; * готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты | |
| Уточнили | * Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи; * газированная вода запрещена, даже питьевая | |

**СИТУАЦИЯ**

**Можно ли использовать остатки от предыдущего приема пищи и приготовленную накануне пищу, если теперь их нет в перечне запрещенных продуктов**

**Заменяйте продукты на равноценные по пищевой ценности**

Если по причине форс-мажорных обстоятельств в детском саду или школе нет каких-то продуктов, поручите работникам заменить их на равноценные по пищевой ценности ([п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8M2NC/)). Например, 100 г говядины можно заменить на 96 г кролика. Руководствуйтесь [таблицей замены пищевых продуктов](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/27389/).

**Обеспечивайте детей минимальными суточными наборами продуктов**

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах, контролируйте, чтобы основное меню состояло из обязательного набора продуктов. Минимальные суточные наборы определены [приложением 7](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MFG2O8/)к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Для удобства используйте справочники.

|  |  |
| --- | --- |
| **Суточные наборы продуктов для воспитанников детского сада**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507610/](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/27218/)  [**Смотреть**](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/27218/) | **Суточные наборы продуктов для** **учеников школы**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507611/](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/36482/)  [**Смотреть**](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/36482/) |

**Соблюдайте нормы к объему порций и каждому приему пищи**

Контролируйте, чтобы работники пищеблока соблюдали нормы к объему порции и пищи за один прием. Также проверяйте, чтобы нормы использовал ответственный по питанию, когда составляет меню и заполняет ведомость контроля за рационом питания. Требования определены в [приложении 9](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7M2MH/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ") – масса порций в [таблице 1](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M882MK/), а минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи [в таблице 3](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MF62O1/). Для удобства руководствуйтесь справочниками.

|  |  |
| --- | --- |
| **Объемы порций**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507612/](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/56036/dfas0yryd2/)  [**Смотреть**](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/56036/dfas0yryd2/) | **Минимальные общие объемы блюд по приемам пищи**  [https://mini.1obraz.ru/system/content/image/53/1/-24507613/](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/56036/dfaskg1rik/)  [**Смотреть**](https://mini.1obraz.ru/#/document/117/56036/dfaskg1rik/) |

**Организуйте питьевой режим новыми способами**

Обеспечьте детей водой одним или несколькими способами: установите стационарные питьевые фонтанчики, кулеры, раздавайте кипяченую или расфасованную в бутылки воду ([подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M8I2NA/" \o ")). Если организуете массовые мероприятия длительностью больше 2 часов, у каждого ребенка должна быть бутилированная негазированная вода промышленного производства. Ее объем определите из расчета дневной нормы воды 1,5 литра на одного ребенка ([подп. 8.4.6 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00MCI2NT/" \o ")). Требования к каждому способу питьевого режима смотрите в таблице.

**Требования к способам питьевого режима**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ** | **Требования** | |
| **Общие** | **Специальные** |
| Стационарные фонтанчики | Нет | Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами |
| Кулеры | Необходимы:   * многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; * маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды | Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца |
| Вода в бутылках | На воду должны быть сертификаты соответствия |
| Кипяченая вода | Требования к воде:   * вылить остатки воды из емкости; * промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; * налить чистую холодную проточную воду в емкость; * прокипятить не менее 5 минут; * кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; * выставить воду для детей, отметить время замены в графике; * менять воду через 3 часа |

**Создайте условия для питания детей домашней пищей**

Дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню либо пищей из дома ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M9O2NH/" \o ")). Если родители выбрали второй вариант, создайте особые условия в специально отведенном помещении или месте. Например, в школе место можно выделить в обеденном зале. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук. Оснастите его мебелью: столами и стульями. Количество определите по числу детей, которые питаются домашней едой. Установите технику: холодильник и микроволновку.

**Маркируйте разделочный инвентарь собственными обозначениями**

Сообщите завхозу, что необязательно использовать специальные обозначения для маркировки кухонного инвентаря ([п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/)). Теперь его можно маркировать любым способом. Например, выделить разным цветом или нанести графические изображения. Главное, чтобы маркировка была четкой и понятной. Также работник вправе использовать старый способ маркировки – обозначать инвентарь словами и буквами.

**Выдайте работникам халат и обеспечивайте одноразовыми перчатками**

Закупите для работников пищеблока дополнительные средства защиты и поручите выдать их ответственному по охране труда.

Всем работникам надо выдать по одному халату ([абз. 3 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/ZAP2JFS3JM/" \o ")). Его работники смогут использовать во время посещения санузла. Персоналу, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, обяжите выдавать одноразовые перчатки ([абз. 5 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/ZAP28SO3GM/" \o ")). Нормы выдачи перчаток не регламентированы, поэтому определите их самостоятельно. У каждого работника должен быть запас, чтобы менять использованные перчатки на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе и если они порвались.

**Какие мероприятия выполнять только в детском саду**

В детском саду, помимо основных мероприятий, выполняйте дополнительные. Создайте специальные условия для питания в семейных группах, измените кратность и время предоставления пищи. Подробнее – в таблице.

**Обзор изменений в порядке питания в детском саду**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Требование** | **Как было** | **Как стало по новому СанПиН** |
| Условия для питания детей в семейных группах и группах по присмотру и уходу | Не были установлены | Установили требования к помещению, оборудованию и продуктам ([п. 8.6](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8G2N9/)) |
| Режим питания воспитанников | Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа | Регламентировали количество приемов пищи, их наименования ([приложение 12](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP2HBA3LA/)) |
| Время приема пищи | Определял детский сад | Установили конкретное время ([таблица 4 к приложению 10](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCQ2NR/)) |

**Создайте условия для питания в семейных группах**

Теперь, чтобы открыть семейную группу, предварительно проверьте помещения заявителя. У него должны быть созданы условия для питания воспитанников ([п. 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8G2N9/)). Подробнее смотрите в таблице.

**Условия для питания в семейных группах**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатель** | **Условия** |
| Помещение | Кухню можно использовать и для приготовления, и для приема пищи |
| Оборудование | В наличии должно быть технологическое, холодильное и моечное оборудование. Также нужны инвентарь и посуда |
| Пищевая продукция | Продукцию можно покупать на рынке и в магазине, если на нее есть сертификат соответствия, она маркирована и покупка подтверждена чеком. Документы надо хранить семь дней после того, как продукты закончатся.  Готовые блюда и полуфабрикаты можно приобретать у предприятия питания. Покупку надо подтвердить документом |

**Поменяйте кратность приемов пищи**

Сопоставьте количество и наименование приемов пищи с новыми требованиями. Если они не соответствуют нормам, измените режим питания воспитанников. Учитывайте исключение – второй завтрак можно не предоставлять, если увеличили калорийность первого на 5 процентов ([подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/XA00M862NA/" \o ")). Подробнее об изменениях – в таблице.

**Изменения в режиме питания воспитанников**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время пребывания в детском саду, часов** | | **Кратность приемов пищи** | |
| **Как было** | **Как стало** | **Как было** | **Как стало** |
| 4 | До 5 | 1 | 2 – наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в детском саду |
| 8–10 | 8–10 | 3–4 | 4 – завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 10,5–12 | 11–12 | 4–5 | 5 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| 10,5–12 | Круглосуточно | 4–6 | 6 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |

**Измените время приема пищи**

Изучите часы питания воспитанников в распорядке дня каждой группы. Время должно совпадать с содержанием [таблицы 4](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCQ2NR/) из приложения 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o "). Если выявите несоответствия, поручите старшему воспитателю актуализировать распорядок. Время приема пищи в группах с пребыванием до 8 часов по-прежнему определяйте самостоятельно.

**Изменение времени приема пищи дошкольниками**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время приема пищи** | **Приемы пищи в зависимости от режима группы** | | |
| **8**–**10 часов** | **11**–**12 часов** | **24 часа** |
| 8.30–9.00 | Завтрак | Завтрак | Завтрак |
| 10.30–11.00 | Второй завтрак | Второй завтрак | Второй завтрак |
| 12.00–13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | Полдник | Полдник | Полдник |
| 18.30 | – | Ужин | Ужин |
| 21.00 | – | – | Второй ужин |

**Какие мероприятия выполнять только в школе**

В школе измените кратность приемов пищи. Раньше предоставляли завтрак и обед, а в группах продленного дня – дополнительно полдник. Интервал между приемами пищи не превышал 3,5–4 часов. Теперь количество приемов регламентировали, установили их наименование.

Кратность и наименование приемов пищи зависят от режима пребывания детей в школе ([приложение 12](https://mini.1obraz.ru/#/document/99/566276706/ZAP1PSK3AP/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/99/566276706/" \o ")). Поэтому используйте расписание уроков и внеурочных занятий. Подробнее – в таблице.

**Изменения в режиме питания учеников**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Режим питания** | **Как было** | **Как стало по новому СанПиН** | |
| **Наименование приемов пищи и интервалы между ними** | **Время нахождения в школе** | **Количество и наименование приемов пищи** |
| Основной | Завтрак и обед. Интервалы – не более 3,5–4 часов | До 6 часов | Один прием пищи – завтрак или обед |
| Более 6 часов | Два приема пищи:  – в 1-ю смену –завтрак и обед;  – во 2-ю смену –обед и полдник |
| Для групп продленного дня | Дополнительно –полдник в 16–17 часов | До 14:00 | Дополнительно к завтраку –обед |
| До 17:00–18:00 | Дополнительно к завтраку – обед и полдник |
| Для учеников на подвозе | Завтрак и обед | Более 6 часов с учетом времени поездок | Дополнительно к завтраку –обед |

**Какие мероприятия больше не выполнять**

Обсудите с работниками пищеблока требования, которые по новым санитарным правилам можно не выполнять. Если необходимо, продолжайте их соблюдать. Однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут. Отмененные требования – в таблице.

**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 °C, а затем не ниже 65 °C | Сначала не ниже 45 °C, а затем не ниже 65 °C |
| 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 | |

«Новый СанПиН по питанию: что изменить в документах и работе». Н. С. Анпеткова  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://mini.1obraz.ru/#/document/16/72175/dfasnn0ysd/?of=copy-2ebcb563a9>