

Таблица. Какие изменения произошли в контроле качества и безопасности питания

Показатель	Как было (СанПиН 2.4.1.3049-13)	Как стало (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Контрольные мероприятия	Брали из нормативных актов. Проводить контроль на принципах ХАССП СанПиН питания не требовал. Но такое требование содержали другие нормативные акты	Проводить контрольные мероприятия надо на основе принципов ХАССП (п. 2.1)
Порядок и периодичность проведения лабораторных исследований	Брали из нормативных актов	Детский сад должен установить самостоятельно (п. 2.1)
Бракераж	Проводили для продукции, которую закупали, и блюд, которые приготовили. Результаты фиксировали в унифицированных формах	Требований к бракеражу и учетным формам нет. При этом использовать продукцию можно, если есть документы о ее качестве и безопасности (п. 2.2). А блюда – если они соответствуют требованиям технических регламентов (п. 2.3). Бракераж надо по-прежнему проводить, если требования есть в региональных актах
Учетные документы	Оформляли журнал здоровья	Надо вести гигиенический журнал (п. 2.22)
	Не вели	Необходимо заполнять график смены кипяченой воды, если питьевой режим организовали таким способом (п. 8.4.5)
	Не вели	Надо оформить журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8)