# **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)**

* [Постановление](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/)
* [Приложение. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Санитарно-эпидемиологические правила и нормы](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/47eed3976d21a946bdffdc2bd5b9535a2f8930c3/)
  + [I. Область применения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/0c997e0378d873c115c268b28f31066e27d3982f/)
  + [II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/96237f848df7b792122f07eed0441ea05d7a00e6/)
  + [III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c68db98a2d79068b13960e978ef00337adf53fba/)
  + [IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/87f35901895c8f5726fef04ae3600efe9c33553e/)
  + [V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/bfdc265ef697ecfe23be8a7cd5abaeccf27a6359/)
  + [VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/2824c9c823619b210e2f70c7855250965470c8f0/)
  + [VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/4e3c14b08fb17d353406024a9d6fb0a2d9be7315/)
  + [VIII. Особенности организации общественного питания детей](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/d4afbd07c14b86c8f1f70203b6311dc33395bc63/)
  + [Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники) (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c3b060ef12d1c722b27d4e8b315743615574e2a0/)
  + [Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/76f1dc163c85aae12109a611fc3e75e4c53207b4/)
  + [Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c38198d9f555d8661b32d30b1c864e41b07e2b55/)
  + [Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/18415b8657b12db07025fa8a53ce27411a9684e0/)
  + [Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/15a82b5d40ffcdc51dd1c9b58231208328d29b5d/)
  + [Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/6475fe00a19cf3ce05b5bf99263cd33c9b3398a0/)
  + [Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/43b0dae5928f7fc77f80d30b12fd4fe614077d98/)
    - [Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/9a84b13915ea49381cbceb67df3f41aa8f83f694/)
    - [Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/3fabaa15ae75ba8391c077c1ecd206aeddc51475/)
    - [Таблица 3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/4fd8425354ac9de0f6bd75ca22f389f6a2cb5a81/)
    - [Таблица 4. Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/be9faa72fcfe88ffb277a81957551bc178190b69/)
    - [Таблица 5. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/15ce66d1d78d57c570ad54f2dd088d586870876c/)
  + [Приложение N 8. Меню приготавливаемых блюд (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/e17be7b1a162e58b4335d77a0128b3a45d668e47/)
    - [Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет/ 7 - 11 лет/12 лет и старше](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/f3fb897f2beb909ede3461d9351c9fccccc2e244/)
  + [Приложение N 9](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/82cf507d237c50c1338630d0c0abadfc787176a0/)
    - [Таблица 1. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/075049646d30d1c8b1d7d056c02b255654409f84/)
    - [Таблица 2. Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/e48ad5d2b8e333dcea95e7d0fd25c1688be73ae7/)
    - [Таблица 3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/cb614efe1cb43a68a3a93dba0024b78380918337/)
  + [Приложение N 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/1f9698f186084d7107ec5cdcd6aa78600091d9d9/)
    - [Таблица 1. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/bde6af3e7ca80534eb183970251898bf0044409b/)
    - [Таблица 2. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/1481328bc24a768a10cba23a24423d045652e2cd/)
    - [Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/fd0019294927c4f4f3f32653d087087e7e2576cf/)
    - [Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/3afcc07ecfcbc2145858fe52c1034d14614b7a9a/)
  + [Приложение N 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/8df9ce8e002e085a3f2a736ef639593c956d46f9/)
  + [Приложение N 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/2ec62b85254dc30a1772f4527dd36e131fb7ce60/)
  + [Приложение N 13. Ведомость контроля за рационом питания](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/98a299ab3bf176090fd5861a1740bbd31038e829/)

# ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

# ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

# 

# ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

# РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# 

# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

# от 27 октября 2020 г. N 32

# 

# ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМ

# САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ

# ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

* В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) и [постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_55707/9c7a4b6082383281ffb954bdf753c21a2c134eda/#dst100126) Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:
* 1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/47eed3976d21a946bdffdc2bd5b9535a2f8930c3/#dst100037) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).
* 2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/47eed3976d21a946bdffdc2bd5b9535a2f8930c3/#dst100037) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.
* 3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.:
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03" (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2005, регистрационный N 6295);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 25 "Об утверждении СП 2.3.6.2202-07" (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9614);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 N 42 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08" (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2008, регистрационный N 11967);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (зарегистрировано Минюстом России 07.08.2008, регистрационный N 12085);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 N 187 "Об утверждении СП 2.3.6.2820-10 "Дополнения N 3 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный N 20156);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.03.2011 N 29 "Об утверждении СП 2.3.6.2867-11 "Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный N 20690);
* пункт 4 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2016 N 76 "О внесении изменений в отдельные санитарно-эпидемиологические правила в части приведения используемой в них терминологии в соответствие с федеральными законами от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" и от 12.04.2010 N 61-ФЗ "Об обращении лекарственных средств" (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);
* постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.03.2019 N 6 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2019, регистрационный N 54310);
* пункты 5.2.23, 5.2.42, 5.2.53, 5.2.54, второй и третий абзац пункта 5.2.55, пункты 5.2.56 - 5.2.61, приложение 9.1 СП 2.5.1198-03 "Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 N 12 (зарегистрировано Минюстом России 01.04.2003, регистрационный N 4348), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.04.2010 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 20.04.2010, регистрационный N 16931), от 16.06.2010 N 68 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2010, регистрационный N 17750), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);
* раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 58 (зарегистрировано Минюстом России 09.08.2010, регистрационный N 18094), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2016 N 27 (зарегистрировано Минюстом России 15.03.2016, регистрационный N 41424), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 N 25 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100066) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* 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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2010, регистрационный N 17378), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2011 N 21 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100088) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* пункты 9.1 - 9.3, третье предложение первого абзаца и шестой абзац пункта 9.5, пункты 9.6 - 9.9, приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21 (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2011 N 22 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100089) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* пункты 4.4 - 4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22 (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.05.2013 N 25 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100094) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* пункты 6.2 - 6.5, главу IX, приложения 1 - 7 СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28563), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100095) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4 - 15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28564), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 N 41 (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2013 N 68 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100096) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68 (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный N 31209), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 N 73 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100099) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* главы VIII, IX, X, приложения 1 - 11 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73 (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);
* главу III, приложение 2 СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный N 31731);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 N 41 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100101) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* пункт 9.2 СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41 (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.02.2015 N 8 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100103) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* 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", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015 N 8 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 N 26 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100105) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* пункт 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", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный N 38528);
* КонсультантПлюс: примечание.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.05.2016 N 69 признано утратившим силу с [01.01.2021](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100006) [Постановлением](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_364990/e5e333622aee32830bfdc72439fa4a539204ca2f/#dst100112) Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631.
* главу VII СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69 (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный N 43348), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).
* А.Ю.ПОПОВА

 Приложение

Утверждены

постановлением Главного

государственного санитарного врача

Российской Федерации

от 27 октября 2020 г. N 32

КонсультантПлюс: примечание.

С 01.01.2027 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утрачивают силу ([Постановление](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/#dst100008) Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ**

**САНПИН 2.3/2.4.3590-20**

**"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ**

**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

* [I. Область применения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/0c997e0378d873c115c268b28f31066e27d3982f/)
* [II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/96237f848df7b792122f07eed0441ea05d7a00e6/)
* [III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c68db98a2d79068b13960e978ef00337adf53fba/)
* [IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/87f35901895c8f5726fef04ae3600efe9c33553e/)
* [V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/bfdc265ef697ecfe23be8a7cd5abaeccf27a6359/)
* [VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/2824c9c823619b210e2f70c7855250965470c8f0/)
* [VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/4e3c14b08fb17d353406024a9d6fb0a2d9be7315/)
* [VIII. Особенности организации общественного питания детей](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/d4afbd07c14b86c8f1f70203b6311dc33395bc63/)
* [Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники) (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c3b060ef12d1c722b27d4e8b315743615574e2a0/)
* [Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/76f1dc163c85aae12109a611fc3e75e4c53207b4/)
* [Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c38198d9f555d8661b32d30b1c864e41b07e2b55/)
* [Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/18415b8657b12db07025fa8a53ce27411a9684e0/)
* [Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/15a82b5d40ffcdc51dd1c9b58231208328d29b5d/)
* [Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/6475fe00a19cf3ce05b5bf99263cd33c9b3398a0/)
* [Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/43b0dae5928f7fc77f80d30b12fd4fe614077d98/)
* [Приложение N 8. Меню приготавливаемых блюд (Рекомендуемый образец)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/e17be7b1a162e58b4335d77a0128b3a45d668e47/)
* [Приложение N 9](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/82cf507d237c50c1338630d0c0abadfc787176a0/)
* [Приложение N 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/1f9698f186084d7107ec5cdcd6aa78600091d9d9/)
* [Приложение N 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/8df9ce8e002e085a3f2a736ef639593c956d46f9/)
* [Приложение N 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/2ec62b85254dc30a1772f4527dd36e131fb7ce60/)
* [Приложение N 13. Ведомость контроля за рационом питания](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/98a299ab3bf176090fd5861a1740bbd31038e829/)

# I. Область применения

# 

* 1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания <1> и условий деятельности при оказании услуг общественного питания [населению](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_358026/#dst100041), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.
* --------------------------------
* <1> Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
* Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания <2>.
* --------------------------------
* <2> Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/efaa8841551e1fcaea7bf10c4c512f61aa256f8a/#dst114) от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).
* 1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).
* 1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

# II. Общие санитарно-эпидемиологические требования

# к предприятиям общественного питания, направленные

# на предотвращение вредного воздействия факторов

# среды обитания

# 

* 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
* --------------------------------
* <3> [Пункт 3 части 3 статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100236) технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru/), 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122391/#dst0) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372145/#dst0) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169401/#dst0) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).
* 2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.
* --------------------------------
* <4> [Абзацы 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst123) и [7 пункта 2 статьи 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst124) Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; [статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статья 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; [статья 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/346218f5903a21991051f609948c6e360af8ade0/#dst100044) технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122391/#dst0) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372145/#dst0) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169401/#dst0) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).
* 2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям <5>. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
* --------------------------------
* <5> Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические [требования](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_362437/3e2d24b83b03df24597b277c8c5fda6e57ab8c9d/#dst7769) к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru/), 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).
* 2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) <6>.
* --------------------------------
* <6> [Статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статья 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
* Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.
* 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического [регламента](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/00dd811677fbe1241874d9e9aab09a2506b2424d/#dst100048) <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
* --------------------------------
* <7> [Статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
* На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
* 2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
* 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
* 2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
* 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
* --------------------------------
* <8> [Статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_343780/31a955b397b9e457d0b719f0ffceea03d5c05835/#dst100532) технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122391/#dst0) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372145/#dst0) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169401/#dst0) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310); [раздел 16 главы II](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_362437/4a62fa0e14cd08075ab41e328f83c7584c0c282a/#dst109810) Единых санитарных требований).
* 2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде <9>.
* --------------------------------
* <9> [СанПиН 2.1.4.1074-01](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159505/2a5d153e2c3cec8445b8b0463641520cdb602a53/#dst100048) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в [таблицах 1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159505/2a5d153e2c3cec8445b8b0463641520cdb602a53/#dst100052) - [5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159505/2a5d153e2c3cec8445b8b0463641520cdb602a53/#dst3) и [приложении 2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159505/0574d4b21094d789339f263251965758dea7f22f/#dst100415) к СанПиН 2.1.4.1074-01, [приложениях 2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_103539/370584e555d6817a1c9c858fc1d856f0b49b0dbe/#dst100065) - [7](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_103539/deaf95a8ee3c8e193728ecaa61313946a84dbd2a/#dst100157) СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).
* 2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях <10>.
* --------------------------------
* <10> СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).
* 2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
* 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
* 2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.
* Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
* 2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
* Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
* 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
* 2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории <11>.
* --------------------------------
* <11> Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_340343/#dst0) от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431).
* 2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
* 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
* 2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
* 2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации <12>.
* --------------------------------
* <12> Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; [приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_343200/#dst0) Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).
* 2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c3b060ef12d1c722b27d4e8b315743615574e2a0/#dst100296) к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
* --------------------------------
* <13> [Приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208834/#dst0) Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24,01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).
* Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ <14>.
* --------------------------------
* <14> [Пункт 7 статьи 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/ceab9b3af1893141ef4afe74f95355caa3a47912/#dst100262) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
* 2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений <15>.
* --------------------------------
* <15> [Статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
* 2.24. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

**III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные**

**на предотвращение вредного воздействия**

**биологических факторов**

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов <16>. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

--------------------------------

<16> [Статья 17](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5b4fff74f40802408d8d577ce4926f8f91c42c41/#dst100318) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в [приложениях N 2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/76f1dc163c85aae12109a611fc3e75e4c53207b4/#dst100310) и [3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/c38198d9f555d8661b32d30b1c864e41b07e2b55/#dst100323) к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

**IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные**

**на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами <17>, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

--------------------------------

<17> Технический [регламент](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169520/c8d5bfc18820801df4eb390ee8247097651b019d/#dst100013) Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122391/#dst0) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372145/#dst0) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169401/#dst0) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310).

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами <18>, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

--------------------------------

<18> [Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/69bd4f53fec865778fcae57126f17dc853f4fa81/#dst100106) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

**V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные**

**на предотвращение вредного воздействия физических факторов**

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**VI. Особенности организации питания при проведении**

**кейтерингового обслуживания по организации общественного**

**питания (кейтеринг)**

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

6.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

Приложение N 7

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)**

* [Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/9a84b13915ea49381cbceb67df3f41aa8f83f694/)
* [Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/3fabaa15ae75ba8391c077c1ecd206aeddc51475/)
* [Таблица 3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/4fd8425354ac9de0f6bd75ca22f389f6a2cb5a81/)
* [Таблица 4. Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/be9faa72fcfe88ffb277a81957551bc178190b69/)
* [Таблица 5. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/15ce66d1d78d57c570ad54f2dd088d586870876c/)
* Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми
* лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 1 - 3 года | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

**VIII. Особенности организации общественного питания детей**

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии [таблицей 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/be9faa72fcfe88ffb277a81957551bc178190b69/#dst100863) приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в [приложениях N 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/6475fe00a19cf3ce05b5bf99263cd33c9b3398a0/#dst100361) - [13](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/98a299ab3bf176090fd5861a1740bbd31038e829/#dst101566) к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

--------------------------------

<19> [Абзац 4 статьи 1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/bb9e97fad9d14ac66df4b6e67c453d1be3b77b4c/#dst95) Федерального закона от 02.01.2020 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в [таблице N 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/fd0019294927c4f4f3f32653d087087e7e2576cf/#dst101347) приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/4fd8425354ac9de0f6bd75ca22f389f6a2cb5a81/#dst100668) приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 8](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/e17be7b1a162e58b4335d77a0128b3a45d668e47/#dst101094) к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/8df9ce8e002e085a3f2a736ef639593c956d46f9/#dst101419) к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в [приложении N 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/6475fe00a19cf3ce05b5bf99263cd33c9b3398a0/#dst100361) к настоящим Правилам.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в [приложении N 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/6475fe00a19cf3ce05b5bf99263cd33c9b3398a0/#dst100361) к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям <20>.

--------------------------------

<20> [СанПиН 2.1.4.1074-01](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159505/2a5d153e2c3cec8445b8b0463641520cdb602a53/#dst100048); Технический [регламент](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_277166/cba39d97b24ee41a80177c4327a888e5f7940802/#dst100018) Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122391/#dst0) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372145/#dst0) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169401/#dst0) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям <21>.

--------------------------------

<21> Технический [регламент](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_277166/cba39d97b24ee41a80177c4327a888e5f7940802/#dst100018) Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический [регламент](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/6ab20e093bf33afdae0c68aa39dfe35a7958b065/#dst100019) Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями <22>.

--------------------------------

<22> [Приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208834/#dst0) Минздрава России N 330; [приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363952/#dst0) Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30,09.2020, регистрационный N 60137).

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/76f1dc163c85aae12109a611fc3e75e4c53207b4/#dst100310) к настоящим Правилам).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °C до +6 °C.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |

Журнал

учета температурного режима холодильного оборудования

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
| месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми

лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 1 - 3 года | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Масса порций | | | |
| от 1 года до 3 лет | 3 - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130 - 150 | 150 - 200 | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30 - 40 | 50 - 60 | 60 - 100 | 100 - 150 |
| Первое блюдо | 150 - 180 | 180 - 200 | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50 - 60 | 70 - 80 | 90 - 120 | 100 - 120 |
| Гарнир | 110 - 120 | 130 - 150 | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150 - 180 | 180 - 200 | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

# **Таблица 4**

Режим питания в зависимости от длительности пребывания

детей в дошкольной организации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | | |
| 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 |

**Таблица 3**

Распределение в процентном отношении потребления пищевых

веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени

пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20 - 25% |
| обед | 30 - 35% |
| полдник | 10% - 15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30 - 35% |
| полдник | 10 - 15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 20% |
| второй ужин | 5% |

**Таблица 1**

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ

И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
| 1 - 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин C (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин B1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин B2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин A (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Приложение N 12

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА**

**ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| 8 - 10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 11 - 12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |

**Приложение N 13**

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно [приложению N 12](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/2ec62b85254dc30a1772f4527dd36e131fb7ce60/#dst101526) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: