**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**от 27 октября 2020 года N 32**

**Об утверждении**[**санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)

См. [Сравнительный анализ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01](https://docs.cntd.ru/document/573167924).

В соответствии с [Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#64U0IK) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и [постановлением 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"](https://docs.cntd.ru/document/901765645#64U0IK) (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 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ([приложение](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)).

2. Установить срок действия [санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN) 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"](https://docs.cntd.ru/document/901802127#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/901859069#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/901922182#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902042541#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902110121#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902113767#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902256509#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902272657#64U0IK) (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"](https://docs.cntd.ru/document/420361639#6560IO)(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"](https://docs.cntd.ru/document/554125866#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2019, регистрационный N 54310);

[пункты 5.2.23](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8PI0LS), [5.2.42](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8QC0M6), [5.2.53](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8Q00LV), [5.2.54](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8Q20M0), второй и третий абзац [пункта 5.2.55](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8Q40M1), [пункты 5.2.56](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8Q60M2)-[5.2.61](https://docs.cntd.ru/document/901854617#8QG0M7), [приложение 9.1 СП 2.5.1198-03 "Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте"](https://docs.cntd.ru/document/901854617#A7S0ND), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 N 12](https://docs.cntd.ru/document/901854617#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 1.04.2003, регистрационный N 4348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.04.2010 N 24](https://docs.cntd.ru/document/902211141#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 20.04.2010, регистрационный N 16931), [от 16.06.2010 N 68](https://docs.cntd.ru/document/902222301#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2010, регистрационный N 17750), [от 10.06.2016 N 76](https://docs.cntd.ru/document/420361639) (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"](https://docs.cntd.ru/document/902217205#8QU0M9), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 58](https://docs.cntd.ru/document/902217205#64U0IK) (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](https://docs.cntd.ru/document/420342064#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 15.03.2016, регистрационный N 41424), [от 10.06.2016 N 76](https://docs.cntd.ru/document/420361639) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[пункты 8.5](https://docs.cntd.ru/document/902218028#7E80KG)-[8.9](https://docs.cntd.ru/document/902218028#7E00KB), [главы IX](https://docs.cntd.ru/document/902218028#7E20KC), [X](https://docs.cntd.ru/document/902218028#7EK0KJ), [пункты 11.12](https://docs.cntd.ru/document/902218028#8P00LS), [11.13](https://docs.cntd.ru/document/902218028#8P20LT), [11.14](https://docs.cntd.ru/document/902218028#8P40LU), [приложения 3](https://docs.cntd.ru/document/902218028#8P40LR)-[10 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей"](https://docs.cntd.ru/document/902218028#8Q00M4), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25](https://docs.cntd.ru/document/902218028#64U0IK) (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](https://docs.cntd.ru/document/456054926#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[пункты 9.1](https://docs.cntd.ru/document/902268721#7EK0KK)-[9.3](https://docs.cntd.ru/document/902268721#7E80KD), третье предложение первого абзаца и шестой абзац [пункта 9.5](https://docs.cntd.ru/document/902268721#7EC0KF), [пункты 9.6](https://docs.cntd.ru/document/902268721#7EE0KG)-[9.9](https://docs.cntd.ru/document/902268721#7EK0KJ), [приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев"](https://docs.cntd.ru/document/902268721#8P20LS), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21](https://docs.cntd.ru/document/902268721#64U0IK) (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

[пункты 4.4](https://docs.cntd.ru/document/902268718#7DQ0KB)-[4.8](https://docs.cntd.ru/document/902268718#7E20KF), [главу V](https://docs.cntd.ru/document/902268718#7DM0K8), [приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков"](https://docs.cntd.ru/document/902268718#8OM0LO), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22](https://docs.cntd.ru/document/902268718#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

[пункты 6.2](https://docs.cntd.ru/document/499022330#7DS0KB)-[6.5](https://docs.cntd.ru/document/499022330#7E20KE), [главу IX](https://docs.cntd.ru/document/499022330#7E80KF), [приложения 1](https://docs.cntd.ru/document/499022330#8P00LP)-[7 СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"](https://docs.cntd.ru/document/499022330#8P20LP), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25](https://docs.cntd.ru/document/499022330) (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](https://docs.cntd.ru/document/456054926#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главы XIII](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8PO0M0), [XIV](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8Q00M3), [XV](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8Q80M4), [XVI](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8QC0M5), [приложения 4](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8QK0M5)-[15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"](https://docs.cntd.ru/document/499023522#8Q60LV), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26](https://docs.cntd.ru/document/499023522) (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](https://docs.cntd.ru/document/420300289#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);

[главу III](https://docs.cntd.ru/document/499066528#7DO0KB), [приложения 1](https://docs.cntd.ru/document/499066528#7E60KD), [2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда"](https://docs.cntd.ru/document/499066528#7E80KE), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68](https://docs.cntd.ru/document/499066528#64U0IK) (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](https://docs.cntd.ru/document/420295393#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);

[главы VIII](https://docs.cntd.ru/document/499071210#7E60KD), [IX](https://docs.cntd.ru/document/499071210#8P00LT), [X](https://docs.cntd.ru/document/499071210#8P60LS), [приложения 1](https://docs.cntd.ru/document/499071210#8PK0LU)-[11 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления"](https://docs.cntd.ru/document/499071210#8PM0LU), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73](https://docs.cntd.ru/document/499071210) (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](https://docs.cntd.ru/document/456054926#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главу III](https://docs.cntd.ru/document/499072774#7DG0K9), [приложение 2 СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей"](https://docs.cntd.ru/document/499072774#7DG0K7), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3](https://docs.cntd.ru/document/499072774#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный N 31731);

[пункты 9.2 СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"](https://docs.cntd.ru/document/420207400#7EE0KH), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41](https://docs.cntd.ru/document/420207400) (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);

[главы VI](https://docs.cntd.ru/document/420253581#7EI0KI), [VII](https://docs.cntd.ru/document/420253581#8OK0LM), [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"](https://docs.cntd.ru/document/420253581#8PG0M0), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.02.2015 N 8](https://docs.cntd.ru/document/420253581#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);

[пункт 9.1](https://docs.cntd.ru/document/420292638#8P00LS), [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"](https://docs.cntd.ru/document/420292638#8P20LT), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26](https://docs.cntd.ru/document/420292638) (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный N 38528);

[главу VII СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания"](https://docs.cntd.ru/document/420358947#7DQ0KA), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69](https://docs.cntd.ru/document/420358947#64U0IK) (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](https://docs.cntd.ru/document/436735869#64U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано

в Министерстве юстиции

Российской Федерации

11 ноября 2020 года,

регистрационный N 60833

**Приложение**

УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 27 октября 2020 года 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**

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 и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3).

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3); [Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](https://docs.cntd.ru/document/901751351) (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 НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8R80MA), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880](https://docs.cntd.ru/document/902320287) (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](https://docs.cntd.ru/document/902315502), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](https://docs.cntd.ru/document/902314884) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](https://docs.cntd.ru/document/420205962), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](https://docs.cntd.ru/document/420224346) (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. 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Абзацы 6 и 7 [пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](https://docs.cntd.ru/document/901751351#65A0IQ); [статья 5](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7DK0KB), [статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8OS0LO); [статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320347#7DC0K7), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881](https://docs.cntd.ru/document/902320288#7D20K3) (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](https://docs.cntd.ru/document/902315502), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](https://docs.cntd.ru/document/902314884) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](https://docs.cntd.ru/document/420205962), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](https://docs.cntd.ru/document/420224346) (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. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)](https://docs.cntd.ru/document/902249109#64U0IK), утвержденные [Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299](https://docs.cntd.ru/document/902227557#64U0IK) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза 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).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Статья 5](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7DK0KB), [статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8OS0LO).

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. 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Статьи 10](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7E40KF) и [14 технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7EE0KI).

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. Наименование 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902299529#7DA0K5), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769](https://docs.cntd.ru/document/902298069) (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](https://docs.cntd.ru/document/902315502), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](https://docs.cntd.ru/document/902314884) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](https://docs.cntd.ru/document/420205962), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](https://docs.cntd.ru/document/420224346) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); [раздел 16 главы II Единых санитарных требований](https://docs.cntd.ru/document/902249109#A8S0NF)).

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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"](https://docs.cntd.ru/document/901798042#6520IM), утвержденный [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24](https://docs.cntd.ru/document/901798042) (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](https://docs.cntd.ru/document/902156582) (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), [от 25.02.2010 N 10](https://docs.cntd.ru/document/902203370) (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), [от 28.06.2010 N 74](https://docs.cntd.ru/document/902225825) (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в [таблицах 1](https://docs.cntd.ru/document/901798042#7DO0KC)-[5](https://docs.cntd.ru/document/901798042#7DI0K7) и [приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01](https://docs.cntd.ru/document/901798042#7E40KC), [приложениях 2](https://docs.cntd.ru/document/902225825#7DG0K7)-[7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01"](https://docs.cntd.ru/document/902225825#7DQ0KC)) (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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях"](https://docs.cntd.ru/document/902222351#6540IN), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64](https://docs.cntd.ru/document/902222351) (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](https://docs.cntd.ru/document/902256358) (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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3), [Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](https://docs.cntd.ru/document/901711591) (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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3); [приказ 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"](https://docs.cntd.ru/document/902275195#7D20K3) (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными [приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н](https://docs.cntd.ru/document/499022273) (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), [от 05.12.2014 N 801н](https://docs.cntd.ru/document/420240049) (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н](https://docs.cntd.ru/document/542618607) (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), [приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н](https://docs.cntd.ru/document/564068542#64U0IK) (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н](https://docs.cntd.ru/document/564859732#64U0IK) (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), [приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н](https://docs.cntd.ru/document/564946908#7D20K3) (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 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 1 к настоящим Правилам](https://docs.cntd.ru/document/566276706#8PK0M1)) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"](https://docs.cntd.ru/document/901871304) (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными [приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624](https://docs.cntd.ru/document/901954041) (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), [от 10.01.2006 N 2](https://docs.cntd.ru/document/901965054) (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), [от 26.04.2006 N 316](https://docs.cntd.ru/document/901979995) (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), [приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н](https://docs.cntd.ru/document/499029879) (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), [от 24.11.2016 N 901н](https://docs.cntd.ru/document/420385068) (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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7EA0KH).

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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Статьи 10](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7E40KF) и [14 технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7EE0KI).

2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) 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. 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).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Статья 17 технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7EK0KJ).

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;

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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Приказ Минздрава России N 330](https://docs.cntd.ru/document/901871304); [приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием"](https://docs.cntd.ru/document/565890846#7D20K3) (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 к настоящим Правилам](https://docs.cntd.ru/document/566276706#8PM0M2)).

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, размещённых 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°С до +6°С.

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).

**Приложение N 6  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**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)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N | Наименование пищевой продукции или | Итого за сутки | |
|  | группы пищевой продукции | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные 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 - потрошенная, 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 используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

**Таблица 2**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N | Наименование пищевой продукции | Итого за сутки | |
|  | или группы пищевой продукции | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | 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 используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |