

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"

См. Сравнительный анализ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01. 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 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 "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 "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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 N 12 (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 (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);

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);

пункты 9.1-9.3, третья 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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21 (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22 (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

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", утвержденные 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);

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",
утвержденные 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);

главу III, приложения 1, 2 СанПин 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых

помещениях жилищного фонда", утвержденные 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);

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",
утвержденные 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 железнодорожными транспортом организованных групп детей", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3 (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",
утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41 (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);

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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.02.2015 N 8 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);

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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26 (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", утвержденные 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

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"

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 с таблицей 4 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, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях

исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020* N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 02.01.2000". - Примечание изготовителя базы данных.

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 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 дисентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 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 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 к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, профессиональных 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, обогащенная 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 речейке) 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 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 оставаться 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 представляемыми родителями (законными представителями ребенка)

назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначением 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 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в бутылке 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 содержанием 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

СанПиН 2.1.4.1074-01, Технический регламент 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.eurasian.org>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом 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 о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом 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 дозированной 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

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергавшихся 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 её 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 бутылированной 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, приказ 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, 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 необходимыми 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 настоящему 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 разделочной 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 разделочные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. 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.

Стоочные 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 оставаться на хранение на 48 часов в холодильнике специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовывать 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 разделочном 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).

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

| Возраст | Энергетическая ценность (ккал/сут) | Белки (г/сут) | Жиры (г/сут) | Углеводы (г/сут) |
|------------|------------------------------------|---------------|--------------|------------------|
| 5-8 класс | до 3500 | 119-149 | 134-143 | 550-580 |
| 9-11 класс | до 4000 | 142-177 | 157-168 | 646-681 |

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

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

| | |
|-------------|-----|
| Ужин | 20% |
| второй ужин | 5% |

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 |

Приложение N 11
к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--|----------|--|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Копнина I кат. | 104 |
| | | Мясо лоса (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко стуженное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Стушено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 | | |

| | | | |
|---------------------------------|-----|---|------|
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| | | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| | | Капусты белокочанная | 111 |
| | | Капусты цветная | 80 |
| | | Морковь | 134 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Торопшек зеленый консервированный | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |
| | | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | | Сухофрукты: | |
| | | Яблоки | 12 |
| | | Чернослив | 17 |
| | | Курага | 8 |
| | | Изюм | 22 |

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 |

| | | |
|--|--|--|
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | полдник завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин один прием пищи - завтрак или обед |
| | более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на полвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| Организации с дневным пребыванием в период каникул | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |
| | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |
| Лагерь палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, 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) | | | |
| л/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г | В среднем за неделю |
| | | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | Отклонение от нормы в % |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|-----|---|-----------|-------|
| (нетто) согласно приложению N 12 | 1 | 2 | 3 | ... | 7 | (10 дней) | (+/-) |
| | | | | | | | |

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.