



**СОЮЗСОЦПИТ**

ОТРАСЛЕВОЙ СОЮЗ  
РАЗВИТИЯ  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ



**Принципиальные отличия нового  
СанПиНа по общепиту:  
новый СанПин – это принципиально или  
тоже, что было, но другими фразами?**



**Socpit.ru**

# ХАССП обязателен? В каком виде?

В новых санитарных правилах указана необходимость проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points).

«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.»

Требование разработать и внедрить процедуры ХАССП на предприятиях общественного питания не является новым (согласно ТР ТС 021/2011. Ст. 10).

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи.

## Кто разрабатывает?

Ответственность за разработку несет руководство организации, но разрабатывать самостоятельно или заказывать у специалистов - это личное дело каждого директора школы или аутсорсинговой компании?

Школа - это не кафе, где изготовитель все должен сделать сам. Для школы разработка программы производственного контроля на принципах ХАССП - **это взаимодействие органов госконтроля, учредителей, администрации школы и исполнителя услуг (при аутсорсинге).**

# ХАССП обязателен? В каком виде?

СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила"  
6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, **с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.**

**МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

**"Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений"**

**"Приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08  
ОТМЕНЕНО"**

**Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21.  
ВВЕДЕНО (дополнено по иерсиниозам и т.п.)**

# Структура нормативно-правовых актов и методических рекомендаций к общественному питанию в образовательных организациях

<b>СанПиНы</b>	<b>Правовые акты более высокого уровня</b>
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	· ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	Технические регламенты по отдельным видам пищевой продукции
<b>МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ</b>	· ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"	· Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций"	· Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"	· Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза

## Дополнительно необходимо знать

СП 1.1.1058-01. 1.1.

Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила"

· 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»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - **нет перечня оборудования**

Приложение 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ОТМЕНЕНО**

**Рекомендуемый минимальный  
перечень**

**оборудования производственных  
помещений столовых образовательных  
учреждений и базовых предприятий  
питания**



СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические  
нормативы и требования к обеспечению  
безопасности и (или) безвредности для  
человека факторов среды обитания"

Таблица 6.18

**ВКЛЮЧЕНО, СТАЛ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ  
Минимальный перечень**

# Требования к оборудованию

Наименование производственного помещения	Дополнено в 2021 году
Склады	Психрометр
Горячий цех	пароконвектомат
Моечная кухонной посуды	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом
Посудомоечная буфета-раздаточной	отдельно не выделена
Овощной цех	картофелеочистительная машина, овощерезательная машина
<b>Приложение 1 к МР 2.3.6.0233-21 (рекомендации для всех предприятий общепита) - ДОПОЛНИТЕЛЬНО</b>	
Помещение или зона для обработки яиц	перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, часы настенные
Мучной цех	стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), подвод воды к чаше тестомесильной машины
Раздаточная зона	нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Производственное помещение буфета-раздаточной	шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	СВЧ-печь
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук

## Требования к отделке помещений

Убрали уточнение о том, что стены производственных помещений **на высоту не менее чем на 1,7 м** необходимо было отделывать облицовочной плиткой или другими материалами, которые выдерживают влажную уборку и дезинфекцию.

«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.»

**Что изменилось по факту?**

Теперь независимо от высоты требуется такая отделка...

**Все журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде!**

**В приложениях к новому СанПиНу пять рекомендуемых образцов журналов.**

**1. Гигиенический журнал (сотрудники).** В этом журнале объединили ранее обязательный «журнал здоровья» и «журнал учета гнойничковых заболеваний». Вместо двух журналов – один.

Каждый сотрудник должен дважды расписаться в этом журнале перед выходом на смену. Он ставит подпись:

- об отсутствии у него и членов его семью инфекционных заболеваний;
- об отсутствии ОРВИ и заболеваний кожи рук.

А медицинский работник или ответственное лицо, заведующий производством или шеф-повар, напротив ставит отметку и подпись о допуске сотрудника на смену или о его отстранении.

**2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (был и ранее).**

**3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (был и ранее)**

**4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.** (согласно новым санитарным Правилам прописан **только в разделе с требованиями для медицинских организаций**).

**5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.** (также упоминается **только в разделе с требованиями для медицинских организаций**).

**Журналы 4 и 5: Вести или нет? - Да**

**(элемент программы ПК, основанной на ХАССП. Необходимы для снижения рисков...)**



## XI. Особенности организации питания детей

11.1. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций [МР 2.4.0179-20](#) "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" и [МР 2.4.0180-20](#) "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

11.2. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, **рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.**

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

**11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).**

11.4. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

11.5. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

# МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" - обязательны или нет?

11.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 - 2 °С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 плюс-минус 2 °С. **Хранение заправленных салатов не допускается.** Использование **сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.** Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

11.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

Новые санитарные правила допускают маркировку разделочного инвентаря любым удобным способом:

«3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться разделочное 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».**

**МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" - обязательны или нет?**

**НЕТ, НО ПРОЩЕ ПРИМЕНЯТЬ...**

**5.13. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:**

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

# Порядок мытья посуды

## Новый СанПиН - требования сокращены

Из санитарных правил убрали обязательное требование об установке двух- и трех-секционных моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды.

Согласно новым правилам необходимо обеспечить отдельную обработку столовой и кухонной посуды, в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств. Исходя из нового СанПиН - предприятие общественного питания может самостоятельно выбрать самый безопасный способ обработки посуды исходя из особенностей своего предприятия.

«3.2 ... Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению»

## Что изменилось для школ и других организаций?

По СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности ..." - для школ ванны обязательны (или ПММ)

МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" - обязательны или нет?

V. Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре

В виде рекомендаций включены все требования к мытью посуды и инвентаря, которые были в СанПиНе по школьному питанию

5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

и т.д

## Обработка сырых яиц

Из СанПиНа убрали пункт об обязательной обработке сырых яиц.

п.7.2.9 МР-2021: Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и т.д.

**Вывод: требования остались в виде рекомендаций, которые проще выполнять, чем обосновать другие эффективные способы...**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**

**47-ФЗ (29-ФЗ) - дополнительно**

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2. При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны: размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" **информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;**

# СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

## Требования к организации образовательного процесса

Таблица 6.6.

Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность перерывов между занятиями, не менее	все возраста	10 мин
Продолжительность перемен (перерывов), не менее	1-11 классы, обучающиеся ПОО	10 мин
	1-11 классы, обучающиеся ПОО перемены для приема пищи	20 мин
	динамическая пауза (для 1-х классов)	40 мин



## СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: меню дополнительного питания (что это? Готовые блюда, приготовленные на месте?)(для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Правилам (в нем перечень запрещенной продукции, все остальное можно...). Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

## СанПиН 2.4.5.2409-08 (по школьному питанию, отменен с 1.1.2020 года)

Приложение 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08 Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся (по сути - перечень буфетной продукции, нет блюд, приготавливаемых на месте)

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

## СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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 обогащённые 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.

## СанПиН 2.4.5.2409-08 (по школьному питанию, отменен с 1.1.2020 года)

Приложение 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08  
Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания

6.33. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

4.2. Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

~~6.32. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.~~



## СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

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

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

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

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

## СанПиН 2.4.5.2409-08 (по школьному питанию, отменен с 1.1.2020 года)

### Х. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

## СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

## МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

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.

### Приложение 2 к МР 2.3.6.0233-21 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛАМ ОБРАБОТКИ УСТАНОВОК ДЛЯ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

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.

1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп
2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера

**Из санитарных правил ушло требование, которое обязывало привлекать отдельный персонал для уборки туалетов. Теперь отдельного уборщика туалетов не требуется.**

**Чтобы обеспечить производство безопасных блюд, следует организовать работу персонала таким образом, чтобы исключить распространение бактерий из туалета в производственные помещения, и их перенос на готовые блюда и изделия. И отразить в программе производственного контроля...**

**В новых Правилах уточнили, что перчатки обязательно применять при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов.**

**Это как раз те этапы приготовления блюд, на которых необходимы дополнительные меры предосторожности, чтобы исключить загрязнение блюд, которые не проходят тепловую обработку. По статистике, именно холодные блюда, салаты и закуски чаще всего становятся причиной отравлений.**

**СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

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

**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.»**

**СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

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

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

**В старом СанПиНе была указана минимальная температура подачи блюд:**

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75 град. С,
- вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. С,
- холодные супы, напитки — не выше 14 град. С.

**МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

**11.6. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С.  
Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.**

В новых Правилах появилось требование к маркировке емкостей, в которой хранятся или разводятся растворы моющих и дезинфицирующих средств. Если средство не в таре производителя или отсутствует оригинальная заводская маркировка производителя, то на емкости со средством следует обязательно указывать его название, концентрацию, дату приготовления раствора, и его предельный срок годности.

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

Скорректированы требования к транспортировке пищевых продуктов. Теперь допускается совместно транспортировать и доставлять пищевое сырьё, полуфабрикаты, готовую пищевую продукцию, и иные грузы, но при условии:

- наличия герметической упаковки;
- при соблюдении условий перевозки по температуре и влажности;
- исключив соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при перевозке.

**«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)».**

# Дополнительное питание



# Дополнительное питание