

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"](#), утвержденных [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](#), третье предложение первого абзаца и шестой абзац [пункта 9.5](#), [пункты 9.6-9.9](#), [приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21](#) (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

[пункты 4.4-4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков"](#), утвержденных [постановлением Главного](#)

[государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

[пункты 6.2-6.5, главу IX, приложения 1-7 СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28563), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4-15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28564), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 N 41](#) (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);

[главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68](#) (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный N 31209), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);

[главы VIII, IX, X, приложения 1-11 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73](#) (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главу III, приложение 2 СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного](#)

[врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный N 31731);

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

[главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 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"](#), утвержденных [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"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69](#) (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный N 43348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 N 61](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
11 ноября 2020 года,
регистрационный N 60833

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"](#).

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"](#); [Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150; 2020, N 29, ст.4504).

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия

общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) , 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" \(ТР ТС 021/2011\)](#), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880](#) (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](#), 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 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 отсутствия 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"](#); [статья 5](#), [статья 21](#) [технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](#); [статья 4](#) [технического](#)

[регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" \(ТР ТС 022/2011\)](#), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881](#) (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](#), ратифицированным [Федеральным законом 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 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.

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; 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, 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](#)).

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 отдельной 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 отдельные 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.

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

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

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

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

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

**Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.....**

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
-------	------	--	-----------	---	--	--	--

				заболеваний у сотрудника и членов семьи	гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	<i>отстранен)</i>	
1.							
2.							
3.							

**Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

**Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

**Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

**Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность продукта (в кг, литрах, шт)	Результаты органолептической оценки, поступившего продукта	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического скрепления	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	---	--	--	------------------------------------	-----------------------------	------------

							рация о соотв етств ии, свиде- тельст во о госуд арст- венно й регис траци и, докум енты по резул ьтата м ветер инарн о- санит арной экспе ртизы)	воль стве н- ного сырь я и пищ евых прод укто в				
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

**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 недоброкачества.

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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

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

Таблица 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
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (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 сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	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
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154

		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	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 полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	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)

	круглосуточно	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 подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря 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)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
Официальный интернет-портал
правовой информации
www.pravo.gov.ru, 12.11.2020,
N 0001202011120001

© АО «Кодекс», 2021. Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

[Политика конфиденциальности персональных данных](#)

[8-800-555-90-25](tel:8-800-555-90-25) - spp@kodeks.ru

3.2.2 revision: 2cb2922a