



АКАДЕМИЯ
ПОСТДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФГБУ ФНКЦ ФМБА РОССИИ



Регуляторная гильотина: изменения нормативной документации в области гигиены питания

К.м.н., доцент кафедры организации госсанэпидслужбы,
гигиены и профпатологии АПО ФГБУ ФНКЦ ФМБА России
Кобелькова Ирина Витальевна

- ▶ Цель: получение знаний о современных нормативных документах, действующих в Российской Федерации в области разных разделов общей гигиены
- ▶ Задачи:
 - ▶ 1) Представить информацию о нормативных документах, разработанных в различные этапы становления и развития государственного санитарно-эпидемиологического надзора
 - ▶ 2) Обозначить основные изменения в нормативной документации в области общей гигиены в связи с «регуляторной гильотиной» в 2021 году

- ▶ Санитарные правила и нормативы **СанПиН 2.3.2.560-96** «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- ▶ - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» **СанПиН 2.3.2.1078-01** изменения и дополнения к ним

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА РФ

▶ **Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом**

благополучии населения» С изменениями и дополнениями от: 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 сентября, 28 декабря 2010 г., 18, 19 июля, 7 декабря 2011 г., 5, 25 июня 2012 г., 2, 23 июля, 25 ноября 2013 г., 23 июня, 29 декабря 2014 г., 29 июня, 13 июля, 28 ноября 2015 г., 3 июля 2016 г., 1, 29 июля 2017 г., 18, 23 апреля, 19 июля, 3 августа 2018 г., 26 июля 2019 г.

▶ **Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых**

продуктов» С изменениями и дополнениями от: 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 декабря 2010 г., 18, 19 июля 2011 г., 31 декабря 2014 г., 13 июля 2015 г., 23 апреля 2018 г.

▶ **Федеральный закон № 86-ФЗ «О государственном регулировании в**

области генно-инженерной деятельности» С изменениями и дополнениями от: 12 июля 2000 г., 30 декабря 2008 г., 4 октября 2010 г., 19 июля 2011 г., 5 апреля, 3 июля 2016 г.

▶ **Кодекс Российской Федерации об административных**

правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ С изменениями и дополнениями от: 5 апреля, 25 июля, 30, 31 октября, 31 декабря 2002 г., 30 июня, 4 июля, 11 ноября, 8, 23 декабря 2003 г., 9 мая, 26, 28 июля, 20 августа, 25 октября, 28, 30 декабря 2004 г., 7, 21 марта, 22 апреля, 9 мая, 18 июня, 2, 21, 22 июля, 27 сентября, 5, 19, 26, 27, 31 декабря 2005 г., 5 января, 2 февраля, 3, 16 марта, 15, 29 апреля, 8 мая, 3 июня, 3, 18, 26, 27 июля, 16 октября, 3, 5 ноября, 4, 18, 29, 30 декабря 2006 г., 9 февраля, 29 марта, 9, 20 апреля, 7, 10 мая, 22 июня, 19, 24 июля, 2, 18 октября, 8, 27 ноября, 1, 6 декабря 2007 г., 3 марта, 29 апреля, 13, 16 мая, 14, 22 июля, 8 ноября, 3, 22, 25, 26, 30 декабря 2008 г., 9 февраля, 7 мая, 3, 28, 29 июня, 17, 19, 24 июля, 9, 23, 25, 28 ноября, 21, 27, 28 декабря 2009 г., 9 марта, 5, 30 апреля, 8, 19, 31 мая, 17 июня, 1, 5, 23, 26, 27, 30 июля, 4 октября, 8, 29 ноября, 8, 23, 28, 29 декабря 2010 г., 7 февраля, 6, 21 апреля, 4 мая, 3, 4, 27 июня, 1, 11, 18, 20, 21 июля, 6, 7, 8, 16, 21, 30 ноября, 3, 6, 7, 8 декабря 2011 г., 31 января, 1 марта, 2, 23 апреля, 3 мая, 5, 8, 14 июня, 10, 28 июля, 2 октября, 12, 29 ноября, 1, 3, 25, 29, 30 декабря 2012 г., 23 февраля, 5, 22 апреля, 7 мая, 7, 28, 29 июня, 2, 23 июля, 30 сентября, 21 октября, 2, 25 ноября, 2, 21, 28 декабря 2013 г., 3 февраля, 12 марта, 2, 20 апреля, 5 мая, 4, 23, 28 июня, 21 июля, 14, 22 октября, 4, 24 ноября, 1, 22, 29, 31 декабря 2014 г., 3, 12 февраля, 8, 30 марта, 6 апреля, 2, 23 мая, 8, 29 июня, 13 июля, 5, 27 октября, 3, 28 ноября, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 15 февраля, 2, 9, 30 марта, 5, 26 апреля, 1 мая, 2, 23 июня, 3, 6 июля, 22 ноября, 5, 19, 28 декабря 2016 г., 7, 22 февраля, 7 марта, 3, 17 апреля, 1, 28 мая, 1, 7 июня, 1, 18, 26, 29 июля, 30 октября, 14, 27 ноября, 5, 20, 28, 29, 31 декабря 2017 г., 5 февраля, 7 марта, 3, 23 апреля, 27 июня, 19, 29 июля, 3 августа, 2, 11, 30 октября, 12, 28 ноября, 25, 27 декабря 2018 г., 6 февраля, 6, 18 марта, 1, 15, 23 апреля, 1, 29 мая, 6, 17 июня, 3, 18, 26 июля, 2 августа 2019 г.

Международное законодательство

- ▶ Евразийский экономический союз (сокр. ЕАЭС) — международная организация региональной экономической интеграции, обладающая международной правосубъектностью и учреждённая Договором о Евразийском экономическом союзе.
- ▶ В ЕАЭС обеспечивается свобода движения товаров, а также услуг, капитала и рабочей силы, и проведение скоординированной, согласованной или единой политики в отраслях экономики.
- ▶ *Участниками Таможенного союза в настоящее время являются члены ЕАЭС:*
 - ▶ Республика Армения;
 - ▶ Республика Беларусь;
 - ▶ Республика Казахстан;
 - ▶ Кыргызская Республика;
 - ▶ Российская Федерация.
- ▶ **Решение Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»** С изменениями и дополнениями от: 17 августа, 20 сентября, 14 октября, 18 ноября 2010 г., 2 марта, 7 апреля, 18 октября, 9 декабря 2011 г., 19 апреля, 15 июня, 20 июля, 16, 23, 24 августа, 6 ноября, 17 декабря 2012 г., 15 января 2013 г., 13 мая, 7 июля, 18 сентября, 18 ноября 2014 г., 10 ноября, 2, 8 декабря 2015 г., 25 октября 2016 г., 30 июня, 29 августа 2017 г., 23 января, 16 февраля, 10 мая, 14 июня 2018 г., 21 мая 2019 г.

Технические регламенты Таможенного союза = ЕАЭС

- ▶ **"О безопасности упаковки"** (ТР ТС 005/2011) (утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769) С изменениями и дополнениями от:

15 июня, 17 декабря 2012 г., 18 октября 2016 г.

- ▶ **"О безопасности зерна"** (ТР ТС 015/2011) (утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 874) С изменениями и дополнениями от: 16 мая 2016 г., 15 сентября 2017 г.
- ▶ **"О безопасности пищевой продукции"** (ТР ТС 021/2011) (утв. [решение](#) м Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880) С изменениями и дополнениями от: 11, 25 июня 2013 г., 10 июня 2014 г.
- ▶ **"Пищевая продукция в части ее маркировки"** (ТС ТР ТС 022/2011) (утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881) С изменениями и дополнениями от: 20 декабря 2017 г., 14 сентября 2018 г.
- ▶ **"О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"** (ТР ТС 027/2012) (принят [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34) с изменениями и дополнениями от 18 сентября 2014 г.
- ▶ **"Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"** (ТР ТС 029/2012) (принят [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58) С изменениями и дополнениями от: 18 сентября 2014 г.

Технические регламенты Таможенного союза

- ▶ **"Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"** (ТР ТС 023/2011) (утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882) С изменениями и дополнениями от: 13 ноября 2012 г., 15 декабря 2015 г
- ▶ **"Технический регламент на масложировую продукцию"** (ТР ТС 024/2011) (утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883) С изменениями и дополнениями от: 23 апреля 2015 г.
- ▶ **"О безопасности молока и молочной продукции"** (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67) С изменениями и дополнениями от: 20 декабря, 20 декабря 2017 г.
- ▶ **"О безопасности мяса и мясной продукции"** (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68)
- ▶ **"Технический регламент на табачную продукцию"** (ТР ТС 035/2014) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12 ноября 2014 г. N 107 (вступил в силу с 15 мая 2016 г.)

Технические регламенты

Евразийского экономического союза

- ▶ **"О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)** (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162) (вступил в силу с 1 сентября 2017 г., за исключением пункта 15 в части контроля содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств, за исключением левомецетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем, вступающего в силу после разработки соответствующих межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанного требования, а также методик исследований (испытаний) и измерений, аттестованных (валидированных) и утвержденных в соответствии с законодательством государств - членов Евразийского экономического союза, и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г.)
- ▶ **"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017)** (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45) (вступил в силу с 1 января 2019 г.)
- ▶ **"О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018)** (вступает в силу с 9 января 2021 г.)

«Регуляторная гильотина»

- ▶ - это инвентаризация всех действующих и обязательных для бизнеса требований с целью понять — соответствуют ли они современным реалиям. Если соответствуют, то нормы остаются, если нет, то они отменяются или изменяются. При современном уровне технологического развития устаревшие нормы являются одним из основных препятствий для развития бизнеса.
- ▶ Срок проведения «регуляторной гильотины» - к 1 января 2021 года весь массив норм, устанавливающих обязательные требования, полностью заменить на новые. Цель - существенно сократить административную нагрузку на бизнес — с одной стороны, а с другой — повысить уровень безопасности потребителей.
- ▶ Постановлением Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631 "Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора" в рамках реализации механизма "регуляторной гильотины" с 1 января 2021 года отменено свыше 100 документов, содержащих санитарно-эпидемиологические требования.

Цели реформы

- ▶ Реформа контрольно-надзорной деятельности нацелена на повышение уровня безопасности и устранение избыточной административной нагрузки на субъекты предпринимательской деятельности. Проводится с помощью отмены всех неактуальных нормативных актов в сфере надзора и контроля, а также построения новой, современной, эффективной системы государственного контроля (надзора), направленной на снижение социально значимых рисков.
- ▶ **Работа ведётся в двух направлениях:**
 - 1) построение новой системы обязательных требований, соответствующих современному уровню технологического развития и риск-ориентированному подходу.
 - 2) установление детальных правил, относящихся к организации контрольно-надзорной деятельности.

Участники «Регуляторной ГИЛЬОТИНЫ»

40 органов власти
разрабатывают проекты
новых НПА

Более 40 рабочих групп
оценивают проекты и дают
комментарии по доработке

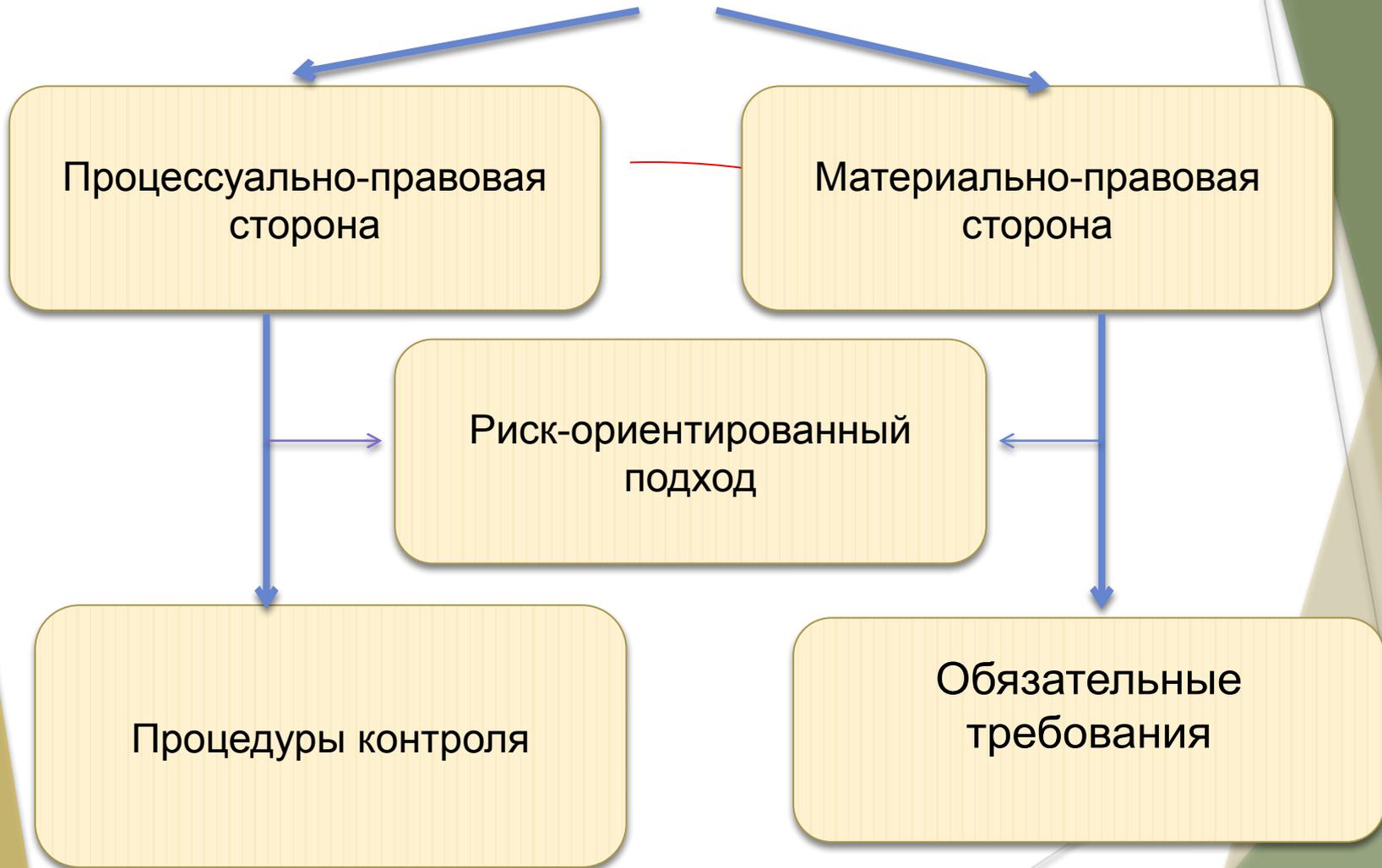
Правительственная
комиссия по проведению
административной
реформы снимает
разногласия

Принято новое
регулирование

Ключевые законы

- ▶ **Федеральный закон** от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «**О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации**» предусматривает:
 - ▶ - закрепление применения риск-ориентированного подхода; возможности применения альтернативных инструментов регулирования; перечень и порядок контрольно-надзорных мероприятий; процедуры профилактики и иных мер по предупреждению рисков; порядок привлечения подконтрольных лиц к ответственности и оспаривание действий инспектора
 - расширяет гарантии для граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении в отношении их государственного контроля (надзора), муниципального контроля.
- ▶ **Федеральный закон** от 31 июля 2020 г. № 247-ФЗ «**Об обязательных требованиях в Российской Федерации**» определяет правовые и организационные основы установления и оценки применения содержащихся в НПА требований, которые связаны с осуществлением экономической деятельности.
- ▶ - устанавливает, что Правительство Российской Федерации до 1 января 2021 года обеспечивает признание утратившими силу, не действующими на территории Российской Федерации и отмену нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации, федеральных органов исполнительной власти, а также правовых актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при осуществлении государственного контроля (надзора). Вместо нормативных правовых актов, прекращающих своё действие, должно быть обеспечено принятие нормативных правовых актов, соответствующих новым принципам установления обязательных требований.

Контрольно-надзорная деятельность



Органы власти, регулирующие отношения в отрасли

▶ [Роспотребнадзор](#)

▶ <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

▶ [Минздрав России](#)

▶ <https://www.rosminzdrav.ru/>

▶ [ФМБА России](#)



<http://a314.phobos.apple.com/us/r1000/012/Purple6/v4/e8/e3/23/e8e32392-b08d-09a8-15a7-ec60143a36a2/mzl.ysvpgha.jpg>

<https://s0721919168.mirtesen.ru/blog/43829311888/V-FMBA-Rossii-zavershilis-doklinicheskie-issledovaniya-preparata>

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 января 2020 г. № 7 «О признании утратившими силу некоторых актов РСФСР и Российской Федерации и их отдельных положений»

- ▶ В целях систематизации законодательства Российской Федерации Правительство Российской Федерации п о с т а н о в л я е т :
- ▶ 1. Признать утратившими силу акты РСФСР и Российской Федерации и их отдельные положения по перечню согласно приложению.
- ▶ 2. Настоящее постановление вступает в силу с 1 февраля 2020 г., за исключением пунктов 27, 54, 589, 760, 906, 1068 и 1233 перечня, предусмотренного пунктом 1 настоящего постановления, которые вступают в силу с 1 января 2021 г.
- ▶ Председатель Правительства Российской Федерации
Д.Медведев

С 1 февраля 2020 г. утрачивают силу 1259 устаревших или не применяющихся на практике актов РСФСР и РФ и их отдельных положений

<https://knd.ac.gov.ru/wp-content/uploads/2020/01/postanovlenie-ot-13.01.2020-7.pdf>

- ▶ С 1 января 2021 г. утрачивают силу отдельные акты РСФСР, касающиеся:
- ▶ - условий труда домашних работников, работников виброопасных профессий;
- ▶ - содержания в городах собак и кошек;
- ▶ - дошкольного воспитания;
- ▶ - сохранения и развития садово-паркового искусства;
- ▶ - развития изобретательства и рационализаторской деятельности.

Постановление Правительства РФ от 8 октября 2020 г. N 1631 "Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора"

- ▶ Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 12 января 1996 г. N 1 "Об утверждении [санитарных правил и норм](#)". СанПиН 2.1.2/3041-96 "Устройство, оборудование и содержание центров временного размещения иммигрантов - иностранных граждан, лиц без гражданства и беженцев» - без замены
- ▶ 2. Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 21 февраля 1996 г. N 3 "Об утверждении [санитарных правил и норм](#)". СН 2.5.2.047-96 "Уровни шума на морских судах» - без замены
- ▶ 3. Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 21 февраля 1996 г. N 4 "Об утверждении [санитарных правил и норм](#)". СН 2.5.2.048-96 "Уровни вибрации на морских судах» - без замены
- ▶ 4. Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. N 6 "Об утверждении [санитарных правил и норм](#)". СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции» - без замены

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

- ▶ Утратили силу:
- ▶ санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества. СанПиН 2.1.2.1188-03",
- ▶ СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"

СП 2.1.3678-20

- ▶ 1.1. Настоящие санитарные правила (далее - правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выполнению работ и предоставлению гостиничных, медицинских, бытовых, социальных услуг, услуг в области культуры, спорта, организации досуга, развлечений, продаже товаров производственно-технического назначения для личных и бытовых нужд (далее - услуги), а также к используемым хозяйствующими субъектами зданиям, сооружениям, помещениям, оборудованию и транспортным средствам.

II. Общие требования

- ▶ 2.1. Хозяйствующий субъект в соответствии с осуществляемой им деятельностью по предоставлению услуг населению, должен осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации

- ▶ [1 Статьи 11, 29, 32 и 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" \(Собрание законодательства Российской Федерации 1999, N 14, ст. 1650; 2004, N 35, ст. 3607; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, ст.](#)

Водоснабжение и водоотведение

- ▶ 2.2 Здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
- ▶ При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.
- ▶ При отсутствии горячего централизованного водоснабжения должны устанавливаться водонагревающие устройства.
- ▶ 2.3. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.
- ▶ Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.4. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

- ▶ В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.
- ▶ 2.5. Уровни естественного и искусственного освещения, инсоляции, шума, вибрации, электромагнитных полей в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- ▶ 2.6. Помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, должны быть обеспечены местной системой вытяжной вентиляции.
- ▶ Обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Гигиенические покрытия поверхностей помещений

- ▶ 2.7. Покрытия пола и стен помещений, используемых хозяйствующими субъектами, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- ▶ В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

Содержание территории

- ▶ 2.8. На территории земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (далее - собственная территория), не допускается скопление мусора. Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.
- ▶ 2.9. Мусор должен собираться в контейнеры, закрывающиеся крышками. Очистка мусоросборников должна проводиться при заполнении $2/3$ их объема.
- ▶ 2.10. Контейнерная площадка для сбора твёрдых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Уборочный инвентарь

- ▶ 2.11. Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.
- ▶ По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.
- ▶ Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами.

Дезинсекция и дератизация

- ▶ 2.12. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.
- ▶ При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие работников и потребителей.

III. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, условиям хранения при реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд

- ▶ 3.1. Внутренняя отделка помещений, используемых для хранения и реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд (далее - товары) должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку с применением моющих средств и не иметь повреждений.
- ▶ 3.2. При транспортировании товаров бытовой химии, парфюмерных и косметических товаров, строительных материалов **совместно с пищевой продукцией**, должны быть обеспечены условия, **исключающие их соприкосновение, загрязнение, а также изменение потребительских свойств пищевой продукции.**
- ▶ 3.3. Не допускается перевозка пестицидов и агрохимикатов **транспортом, предназначенным для транспортировки пищевой продукции.**
- ▶ 3.4. Хранение, транспортирование, реализация пестицидов и агрохимикатов осуществляется в герметичной потребительской и (или) транспортной упаковке.
- ▶ 3.5. Хранение пестицидов и агрохимикатов, строительных материалов должно осуществляться в отдельных помещениях, предназначенных для этих целей или в выделенных зонах складов для непродовольственных товаров.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими

медицинские услуги

4.2.2. Палатные отделения, отделения лучевой диагностики, отделение терапии, лаборатории, **производственные, складские, хозяйственные, подсобные и административно-бытовые помещения столовой (далее - пищеблок),** центральное стерилизационное отделение, аптечная организация, прачечная не должны быть проходными.

4.2.3. Минимальные площади помещений, необходимые для обеспечения противоэпидемического режима, эксплуатируемых медицинскими организациями, следует принимать согласно приложениям NN 1 и 2 к настоящим правилам. При этом площади помещений, предусмотренные в приложениях NN 1 и 2 к настоящим правилам, могут быть уменьшены в пределах 15%.

Площадь помещений, не указанных в таблице, определяется непосредственно хозяйствующим субъектом с учетом:

габаритов и расстановки оборудования;

числа лиц, которые одновременно могут находиться в помещении;

последовательности технологических процессов;

расстояний, обеспечивающих расстановку оборудования, а также передвижение пациентов и работников.

Приложение 1

Набор основных помещений, необходимых для обеспечения противоэпидемического режима и минимальные площади помещений

N п/п	Наименование помещений	Площадь (м2)
66	Буфетная с оборудованием для мойки столовой посуды	15
67	Буфетная при применении технологии системы "таблет-питания"	8
68	Обеденный зал (при наличии)	1,2 на 1 посадочное место

Пищеблок медицинских организаций

- ▶ 4.2.7. **Пищеблок** медицинских организаций должен располагаться в изолированном блоке помещений и быть оборудован автономной системой приточно-вытяжной вентиляции. В инфекционных стационарах входы в пищеблок из транспортных тоннелей и коридоров должны иметь пространство, предназначенное для разделения воздушных сред помещений при входе в них, с вентиляцией (далее - шлюз) и подпором воздуха.
- ▶ 4.6.2. **Без естественного освещения** или **с освещением вторым светом** при условии обеспечения нормируемых показателей микроклимата и кратности воздухообмена размещаются:
 - ▶ а) технические и инженерные помещения (тепловые пункты, насосные, компрессорные, вентиляционные камеры, дистилляционные, мастерские по эксплуатации зданий, серверные);
 - ▶ б) помещения работников (помещения для занятий работников, конференц-залы, помещения отдыха, приема пищи, выездных бригад, гардеробные, душевые, санитарный узел);
 - ▶ в) помещения вспомогательных служб (экспедиции, загрузочные, архивы, кладовые и хранилища всех видов, термостатная, комната приготовления сред, центральные бельевые, помещения приготовления рабочих дезинфекционных растворов, моечные, столовые, **помещения пищеблоков**, прачечных, центральных стерилизационных, дезинфекционных отделений, помещения хранения и одевания трупов, траурный зал, помещения обработки медицинских отходов, санитарные пропускники, санитарные комнаты, клизменные);

Гигиеничные поверхности

- ▶ 9.22. **В производственных и складских помещениях пищеблока, буфетных**, коридоров и холлов, помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные, туалеты), помещениях прачечной, кладовых для хранения чистого и грязного белья стены должны быть на высоту не ниже 1,8 метра облицованы материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

- ▶ 4.5.8. Каждая группа помещений (операционные, реанимационные, рентгенокабинеты, лаборатории, боксированные помещения, **пищевые блоки**) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением, либо вентиляционная система нескольких помещений класса чистоты А должна исключать обратный переток воздуха между помещениями.
- ▶ **V. Санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении услуг аптечными организациями**

VI. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг в области спорта, организации досуга и развлечений

- ▶ 6.1.15. Здания объектов спорта должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией. Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения объектов спорта, **помещения столовой, буфетные**, душевые, умывальные, медицинский пункт, туалетные.
- ▶ 6.1.16. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения должна быть автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта, производственных помещений **столовой**, душевых, умывальников, помещений для хранения уборочного инвентаря.

VII. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг

- ▶ 7.6. Отделка помещений кладовых для хранения чистого и грязного белья, помещений для хранения и обработки инвентаря, **панелей в кухнях, полов, а также стен в местах установки раковин** и других санитарно-технических приборов должна быть выполнена из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов, доступной для уборки.

VIII. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению бытовых услуг

- ▶ 8.5.3. В банях размещаются: помещения для оказания услуг - маникюра и педикюра, массажа, парикмахерских и косметических услуг, прачечные, объекты общественного питания, розничной торговли, бассейны, при условии соблюдения требований разделов настоящих правил.

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию зданий, помещений и деятельности организаций социального обслуживания

- ▶ 9.5. В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях, коридорах, гостиных, помещениях для занятий, **обеденном зале-столовой** и других помещениях применяются люминесцентные лампы или лампы с аналогичными светотехническими характеристиками со светорассеивающей арматурой, **для производственных помещений столовой**, прачечной и душевых - с влагозащитной арматурой, в помещениях медицинского назначения - с закрытыми светильниками. Не используются в одном помещении одновременно в качестве источника общего освещения лампы разного типа.

9.9. Жилые помещения организаций, оказывающих социальные услуги по уходу с обеспечением проживания,

- ▶ организуются по типу жилых ячеек и (или) жилых групп.
- ▶ Жилые помещения по типу жилых ячеек организуются для группы численностью не более 6 человек с общей гостиной, **кухней, столовой**, прихожей, санитарным узлом.
- ▶ При организации по типу жилых групп, жилые комнаты (спальни) и места общего пользования (**кухня**, душевая, санитарные узлы) должны быть связаны через коридор (коридоры).
- ▶ В зданиях, жилые помещения которых организованы по типу жилых групп, должен быть туалет для каждой жилой комнаты (спальни), а также для каждой жилой группы не менее чем по одному туалету отдельно для мужчин и женщин, оборудованных унитазами в закрытых кабинках (писсуарами - в мужском туалете) и умывальниками.
- ▶ В зданиях, жилые помещения которых организованы по типу жилых групп, должны быть рекреационные зоны (гостиные) и **кухни (или совмещенные кухни-гостиные)** общие для группы не более 6 человек, проживающих в соседних жилых комнатах (спальнях).

- ▶ 9.28. В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания оборудуются помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей.
- ▶ Стирка личных вещей осуществляется с использованием бытовых стиральных машин, с предоставлением, проживающим возможности использования бытовых стиральных машин в этих целях. Бытовые стиральные машины устанавливаются в помещении санитарного узла или в санитарно-бытовом помещении блока жилых ячеек и жилых групп. **Не допускается установка бытовой стиральной машины в помещении для приготовления и (или) приема пищи (кухне), в жилых комнатах (спальнях).**

9.34. В организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания может быть организована **доставка готовых блюд из организаций общественного питания.**

9.35. Для хранения скоропортящихся продуктов **в буфетах-раздаточных, кухнях, кухнях-гостиных** и блоках жилых помещений должно быть холодильное оборудование.

9.36. В организации социального обслуживания должен быть обеспечен **свободный доступ получателей социальных услуг к питьевой воде.**

Питьевой режим организуют с использованием питьевой кипяченой или бутилированной воды, расфасованной в емкости. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено наличие чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

Уборка помещений

- ▶ 9.37. Все помещения организации социального обслуживания ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств.
- ▶ В местах общего пользования (**буфетных, столовых**, вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, душевых, ванных комнатах) влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- ▶ **В столовой** и туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, для борьбы с бактериальными инфекциями, в душевых и ванных комнатах - для борьбы с грибковыми инфекциями.
- ▶ 9.42. В помещениях **столовой**, жилых комнат, спален, медицинского назначения устанавливаются **москитные сетки на окна** в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения.

- ▶ **9.51. Не допускается привлечение лиц, получающих услуги по уходу с обеспечением проживания, к приготовлению готовых блюд и раздаче пищи, нарезке хлеба при организации общественного питания в столовых, буфетах-раздаточных, а также к сбору и сортировке грязного белья при организации централизованной стирки белья.**
- ▶ **Приложение 3**
- ▶ **Предельные значения содержания общего количества микроорганизмов в 1 с учетом температуры и кратности воздухообмена (класс чистоты)**
- ▶ - Представлены показатели для пищеблоков и буфетных

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

- ▶ В [СанПиН](#) включены требования 17 актов в сфере общественного питания с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, содержат особые требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований.
- ▶ Новый [СанПиН](#) разработан с учетом риск-ориентированного подхода, современных технологий, видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции этих предприятий, исключено дублирование требований других нормативных документов.

Наиболее важные изменения в СанПиН

- ▶ 1. Включение требований о необходимости соблюдения ХАССП.
- ▶ 2. Рекомендательный характер некоторых положений правил, что предоставляет организации право выбора наиболее приемлемого для нее варианта.
- ▶ 3. Возможность оформления документов в электронном виде. В частности, в пунктах [2.22](#), [3.8](#), [4.3](#) прямо предусмотрено, что документы могут быть оформлены как в бумажном, так и в электронном виде.
- ▶ 4. Установлены требования к документации на входное сырье и продукцию.
- ▶ 5. В новый [СанПиН](#) включены требования к организации питания всех категорий граждан (включая взрослое, детское население, инвалидов и лиц, нуждающихся в особом питании), в том числе в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях.
- ▶ 6. Установление требований исходя из факторов (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).
- ▶ 7. Текст правил синхронизирован с действующим законодательством ТР ТС/ЕАЭС, [Федеральными законами "Об отходах производства и потребления"](#), Приказами Минздравсоцразвития о медицинских требованиях к работникам.

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 обитания¹ 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.
- ▶ Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания². (2 [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).

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

- ▶ 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
- ▶ 3 [Пункт 3 части 3 статьи 10 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](#)

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

- ▶ 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 регламентами⁴. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.
- ▶ 4 Абзацы 6 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, ратифициро

- ▶ 2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
- ▶ 5 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)6. (статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза **ТР ТС 021/2011**).

▶ **Статья 5. Правила обращения на рынке**

- ▶ 1. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.
- ▶ 2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
- ▶ 3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.
- ▶ 4. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Статья 21. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- ▶ 1. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:
 - ▶ 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
 - ▶ 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
 - ▶ 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
 - ▶ 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.
- ▶ 2. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32. Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.
- ▶ 3. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

П. 2.4 продолжение

- ▶ Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), **не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.**

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания,

- ▶ в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента 7. (7 [Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 11](#)).
- ▶ В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- ▶ На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

[021/20](#)

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

- ▶ **Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации**
- ▶ 1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- ▶ 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 (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

▶ 3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

▶ 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

▶ 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

▶ 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

▶ 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- ▶ 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- ▶ 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- ▶ 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- ▶ 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- ▶ 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- ▶ 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ▶ 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- ▶ 12) прослеживаемость пищевой продукции.

- ▶ **прослеживаемость пищевой продукции** - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

ТР ТС 021/2011

Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

- ▶ 1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:
 - ▶ 1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
 - ▶ 2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
 - ▶ 3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
 - ▶ 4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
 - ▶ 5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;
 - ▶ 6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; 7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

ТР ТС 021/2011

Статья 14. продолжение

- ▶ 2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:
 - ▶ 1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
 - ▶ 2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства-члена Таможенного союза;
 - ▶ 3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
 - ▶ 4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.
- ▶ 3. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

- ▶ 4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
- ▶ 5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:
 - ▶ 1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
 - ▶ 2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
 - ▶ 3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

- ▶ 4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- ▶ 5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.
- ▶ 6. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.
- ▶ 7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- ▶ 8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

▶ 2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

▶ 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

▶ 2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. (СП) Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- ▶ **Статья 5. Требования безопасности "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)**
- ▶ 1. Упаковка (укупорочные средства) и процессы ее хранения, транспортирования и утилизации должны соответствовать требованиям безопасности настоящей статьи.
- ▶ 2. Упаковка (укупорочные средства) должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению обеспечивалась минимизация риска, обусловленного конструкцией упаковки (укупорочных средств) и применяемыми материалами.
- ▶ 3. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:
 - ▶ применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей; механическим показателям; химической стойкости; герметичности.
- ▶ 4. Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, включая детское питание, должна соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложениях 1 и 1.1.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде⁹.

- ▶ 9 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» (утратил силу)
- ▶ Взамен настоящего документа приняты [СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий"](#) и
- ▶ [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания"](#) (в части цифровых показателей) (письмо Росаккредитации от 4 марта 2021 г. N 4513/03-МЗ)

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях¹⁰.

- ▶ 10 - [СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях"](#) - утратил силу
- ▶ **СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"**
- ▶ **VIII. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию зданий и помещений**

- ▶ 137. Над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними не допускается размещать машинное отделение и шахты лифтов, мусороприемную камеру, ствол мусоропровода и устройство для его очистки и промывки, электрощитовую, венткамеры, насосные, индивидуальные насосные пункты с насосным оборудованием, водомерные узлы с насосным оборудованием, трансформаторные подстанции, промышленное холодильное оборудование, за исключением холодильных витрин и ларей, установленных в торговых объектах и объектах общественного питания с соблюдением гигиенических нормативов.
- ▶ 273. Применение пестицидов и агрохимикатов в черте населенных пунктов должно осуществляться в соответствии со следующими санитарно-эпидемиологическими требованиями:
 - ▶ 1) во дворах многоквартирных жилых домов выборочная очаговая обработка должна проводиться хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку, в случае угрозы массового размножения вредителей или болезней зеленых насаждений с минимальной нормой расхода пестицида;
 - ▶ 2) не допускается применение пестицидов на территории детских, спортивно-оздоровительных, медицинских организаций, предприятий общественного питания и объектов торговли пищевыми продуктами, в водоохраных зонах водоемов, ближе 5 метров от воздухозаборных устройств;

- ▶ 275. При обработке пестицидами скверов и парков хозяйствующими субъектами, осуществляющими обработку, должна быть обеспечена защита от загрязнения детских площадок (песочниц) и пищевых продуктов, реализуемых в расположенных на территории скверов и парков объектах торговли и общественного питания. Завоз пищевых продуктов и работа таких объектов могут быть возобновлены после влажной уборки на объектах, проведенной по истечении установленных сроков ожидания, указанных в инструкции по применению пестицида, агрохимиката.

▶ 2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

▶ 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

▶ 2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

▶ Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться **бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.**

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории¹¹. ([Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#), [Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431)).

- ▶ 2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- ▶ 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- ▶ 2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
- ▶ 2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации [12.\(12 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#) ;

[приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утв](#)

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний¹³ ([13 Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"](#)) кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ¹⁴. (*n.7 с. 11 ТР ТС 021/2011. **Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.***

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений¹⁵. ([Статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011](#)).

2.24. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

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

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

▶ 3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

▶ **Статья 17 ТР ТС 021/2011. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции**

▶ 1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

▶ 2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

▶ 3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

▶ 4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

▶ 5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

▶ 6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

▶ **Статья 17 ТР ТС 021/2011 продолжение**

- ▶ 7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- ▶ 8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.
- ▶ 9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.
- ▶ 10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.
- ▶ 11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.
- ▶ 12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.
- ▶ 13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- ▶ 3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.
- ▶ Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- ▶ Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

- ▶ 3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.
- ▶ 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:
 - ▶ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - ▶ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - ▶ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - ▶ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

▶ 3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов **не допускается:**

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

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

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

▶ 3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

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

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

▶ 3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

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

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

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

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

- ▶ 3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).
- ▶ **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

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

- ▶ Наименование складского помещения

- ▶ 3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:
- ▶ 3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
- ▶ 3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.
- ▶ 3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;
- ▶ 3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
- ▶ 3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.
- ▶ 3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

В дополнение к СанПиН

- ▶ Методические рекомендации к организации общественного питания населения. МР 2.3.6.0233-21. Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 02 марта 2021 г
- ▶ МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- ▶ МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей общеобразовательных организаций»

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

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

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

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

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

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

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

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

- ▶ 4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами¹⁷ ("Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.
- ▶ 4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами¹⁸, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

▶ ТР ТС 021 /201 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

▶ 1) арахис и продукты его переработки;

▶ 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;

▶ 3) горчица и продукты ее переработки;

▶ 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;

▶ 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;

▶ 6) кунжут и продукты его переработки;

▶ 7) люпин и продукты его переработки;

▶ 8) моллюски и продукты их переработки;

▶ 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);

▶ 10) орехи и продукты их переработки;

▶ 11) ракообразные и продукты их переработки;

▶ 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);

▶ 13) сельдерей и продукты его переработки;

▶ 14) соя и продукты ее переработки;

▶ 15) яйца и продукты их переработки.

15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции, за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфама соли, в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина".

СП

- ▶ 4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.
- ▶ 4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

- ▶ 4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- ▶ 4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- ▶ 4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

- ▶ 5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
- ▶ 5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

- ▶ 6.1. При осуществлении кейтеринга:
- ▶ 6.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.
- ▶ 6.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.
- ▶ 6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.
- ▶ 6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

- ▶ 6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:
 - ▶ 6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;
 - ▶ 6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
 - ▶ 6.1.5.3. наименование пищевой продукции;
 - ▶ 6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
- ▶ Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

- ▶ 7.1. При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:
- ▶ 7.1.1. Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.
- ▶ 7.1.2. При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

- ▶ 7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).
- ▶ При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

- ▶ 7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- ▶ Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- ▶ Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.
- ▶ При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

- ▶ 7.1.5. Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции в медицинских организациях пациентам должны производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.
- ▶ 7.1.6. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.
- ▶ 7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения. О правилах хранения личной пищевой продукции пациент медицинской организации должен быть проинформирован при поступлении в отделение медицинской организации.
- ▶ 7.1.8. В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания должны быть предусмотрены комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

- ▶ 7.1.9. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.
- ▶ При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок.
- ▶ 7.1.10. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным.
- ▶ 7.1.11. В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

- ▶ 7.1.12. В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с пунктом 7.1.4 настоящих Правил.
- ▶ 7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- ▶ 7.1.14. Требования пункта 7.1 настоящих Правил распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.

- ▶ 7.2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:
- ▶ 7.2.1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:
 - ▶ 7.2.1.1. Должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.
 - ▶ 7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).
- ▶ 7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.
- ▶ 7.2.3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше $+1^{\circ}\text{C}$ и не более $+5^{\circ}\text{C}$. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.
- ▶ 7.2.4. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.

7.2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

7.2.1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:

7.2.1.1. Должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.

7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).

7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.

7.2.3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше $+1^{\circ}\text{C}$ и не более $+5^{\circ}\text{C}$. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.

7.2.4. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.

▶ 7.2.5. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования) в контейнерах и тележках с бортовым питанием необходимо обеспечить соблюдение температурных режимов.

▶ Ассортимент бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции.

▶ 7.2.6. В целях контроля за риском создания условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием должны пломбироваться, на них должен крепиться маркировочный ярлык, на котором должны быть указаны: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

▶ 7.2.7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, должны комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.

7.2.8. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производиться уполномоченным представителем авиаперевозчика, имеющим личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.

7.2.9. Бортпроводники перед раздачей бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать фартук и перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания.

На воздушных судах бортовое питание должно разогреваться в специальной печи для разогрева. Алюминиевые контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

7.2.10. Использованные подносы должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи. После сбора использованной посуды столы буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и высушиваться. Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную укладку, выданную предприятием бортового питания, и храниться в буфетном отсеке.

VIII. Особенности организации общественного питания детей

- ▶ 8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:
- ▶ 8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения N 7 к настоящим Правилам.
(Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки))

- ▶ 8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных 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.
- ▶ 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.

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%

- ▶ 8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.
- ▶ 8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200

- ▶ 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, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- ▶ 8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- ▶ 8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:
 - ▶ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - ▶ меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - ▶ рекомендации по организации здорового питания детей.

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

▶ 8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 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.

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".

- ▶ 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- ▶ 18. Квас.
- ▶ 19. Соки концентрированные диффузионные.
- ▶ 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- ▶ 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- ▶ 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- ▶ 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- ▶ 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- ▶ 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- ▶ 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- ▶ 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- ▶ 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- ▶ 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- ▶ 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- ▶ 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- ▶ 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

- ▶ 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- ▶ 35. Карамель, в том числе леденцовая.
- ▶ 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- ▶ 37. Окрошки и холодные супы.
- ▶ 38. Яичница-глазунья.
- ▶ 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- ▶ 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- ▶ 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- ▶ 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- ▶ 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- ▶ 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- ▶ 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

- ▶ 8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:
- ▶ 8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- ▶ Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- ▶ 8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- ▶ 8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

- ▶ 8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:
- ▶ 8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.
- ▶ Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- ▶ 8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
- ▶ Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным 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.

"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017)

- ▶ 8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:
- ▶ 8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям 20.
- ▶ 8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- ▶ Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- ▶ 8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- ▶ Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям 21.

- ▶ 8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- ▶ 8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - ▶ кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - ▶ до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - ▶ смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

- ▶ 8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
- ▶ 8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:
 - ▶ 8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями [22. 22 Приказ Минздрава России N 330;](#)
[приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении и порядка обеспечения пациентов лечебным питанием"](#)
 - ▶ 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 отдельного 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 отдельном 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).

Изменение нормативной базы в области гигиены

- ▶ **С 1 января 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:**
- ▶ [СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);
- ▶ [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
- ▶ [СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);
- ▶ [СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);
- ▶ [СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);
- ▶ [СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

С 1 марта 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:

- ▶ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);
- ▶ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

- ▶ **С 1 сентября 2021 года вступят в силу санитарные правила и нормы:**
- ▶ [СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

- ▶ Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08
"Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»
пересмотрены ,подготовлена новая редакция

Перечни НД

- ▶ ПИСЬМО ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА от 16 мая 2007 года N 0100/4962-07-32 О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания
- ▶ https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=12472
- ▶ **Документы** *Размещен: 20 Августа 2019 г.*
Актуализированная база учебно-методических материалов для самостоятельного изучения специалистами органов и организаций Роспотребнадзора по направлениям, учитывающим специфику деятельности Роспотребнадзора

Приложение: [gigienicheskiy-profil- pril-1 4 .xlsx](#) (116.07 Кб, xlsx)

Приложение: [epidemiologicheskiy-profil- pril-1 4 .xlsx](#) (151.07 Кб, xlsx)

Йоддефицитные заболевания (ЙДЗ) – щитовидной железы самая распространенная неинфекционная патология в мире

1,5 миллиарда жителей Земли имеют риск развития ЙДЗ

- 655 миллионов людей в мире имеют эндемический зоб**
- 43 миллиона имеют нарушения функции мозга и умственную отсталость**
- 30 млн людей имеют кретинизм в результате йоддефицита**

(ВОЗ)

Стратегия ликвидации йоддефицитных заболеваний в Российской Федерации на национальном уровне

Йодирование пищевой поваренной соли, реализуемой населению на территории Российской Федерации

Обязательное использование йодированной пищевой поваренной соли среди групп организованных коллективов

Обогащение пищевых продуктов йодом, в том числе путем использования йодированной соли и йодсодержащих добавок

Для групп повышенного риска (подростки, беременные и кормящие женщины) - проведение групповой и индивидуальной йодной профилактики с использованием фармакологических препаратов, содержащих физиологическую дозу йода (йодид калия 100 и 200 мкг в таблетке)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

О профилактике заболеваний, вызванных дефицитом йода

Настоящий Федеральный закон устанавливает правовые основы государственной политики в области профилактики заболеваний, вызванных дефицитом йода, осуществляемой в целях нормального физического и психического развития детей, сохранения и укрепления здоровья граждан.

Статья 1. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Для целей настоящего Федерального закона используются следующие основные понятия:

заболевания, вызванные дефицитом йода – возникающие в связи с недостаточным поступлением йода в организм нарушения деятельности организма, работоспособности, способности адаптироваться к изменяющимся условиям внешней и внутренней среды при одновременном изменении защитно-компенсаторных и защитно-приспособительных реакций и механизмов организма;

профилактика заболеваний, вызванных дефицитом йода – комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, вызванных дефицитом йода, их раннее выявление, выявление причин и условий их возникновения и развития;

йодированная пищевая соль – пищевая соль, обогащенная йодатом калия.

Статья 2. Правовое регулирование отношений в сфере профилактики заболеваний, вызванных дефицитом йода

Правовое регулирование отношений в сфере заболеваний, вызванных дефицитом йода, осуществляется на основе Конституции Российской Федерации, Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», настоящего Федерального закона, других федеральных законов и принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации, муниципальных правовых актов.

Спасибо за внимание!

«Нельзя обьять необьятное» Козьма Прутков