ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

02.06.2026 Москва № 18

06 утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 86854
от "2" июня 2026

В соответствии с пунктом 1 статьи 17 и пунктом 1 статьи 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и пунктом 2 Положения о государственном санитарноэпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554, п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Признать утратившими силу:

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрировано Минюстом России 11.112020, регистрационный № 60833);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9 «О внесении изменений в санитарноэпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32» (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2024, регистрационный № 80757).

3. Настоящее постановление вступает в силу с 01.09.2026 и действует до 01.09.2032.



А.Ю. Попова

Приложение к постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от ог сб № «8

# Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

## 1. Область применения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее — Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания[2].

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

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

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

4. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской

---

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее — Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ).

[2] Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Федеральный закон от 02.012000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее — Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

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.

5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами[4] . 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.

6. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям [5] . Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

7. 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.

---

Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (далее — ТР ТС 021/2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05 2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015). 4 Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ; статья 5, статья 21 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 № 881 (Решение вступило в силу 15.12.2011) (далее — ТР ТС 022/2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015).

5 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (далее Единые санитарные требования). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05 2014, ратифицированного Федеральным законом от

03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015). 6 статьи 5 и ТР ТС 021/2011.

8. 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] . В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

9. 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.

10. 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.

11. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания.

12. 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

Статьи и 14 ТР ТС 021/2011.

(одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией [8], устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

13. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде[9].

14. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях [1]().

15. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений

---

8 Раздел 16 главы П Единых санитарных требований; статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769. Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи lOl Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015). 9 Глава lII санитарных правил и норм СанПиН 12.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный № 72558), от 16.12.2024 № 12 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2025, регистрационный № 81783), от 17.03.2025 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 19.05.2025, регистрационный № 82236), от 22.09.2025 № 17 (зарегистрировано Минюстом России 23.10.2025, регистрационный № 83943) и от 24.12.2025 № 19 (зарегистрировано Минюстом России 26.12.2025, регистрационный № 84810) (далее — СанПиН 1.2.3685-21). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.012021 № 2 СанПиН 1.2.3685-21 действует до 01.03 2027.

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.13684-21 «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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.012021 № 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.012021 , регистрационный № 62297), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 № 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный № 64146), от 14.12.2021 № 37
(зарегистрировано Минюстом России 30.12.2021, регистрационный № 66692), от 14.02.2022 № 6
(зарегистрировано Минюстом России 17.02.2022, регистрационный № 6733 1), от 15.11.2024 № l l
(зарегистрировано Минюстом России 27.12.2024, регистрационный № 80808), от 17.06.2026 № 10
(зарегистрировано Минюстом России 24.07.2025, регистрационный № 83049), от 25.06.2025 № В

(зарегистрировано Минюстом России 25.07.2025, регистрационный N2 83059), от 29.12.2025 № 2l . (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2025, регистрационный № 84840) и от 12.02.2026 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 27.02.2026, регистрационный N2 85505) (далее ..СанПиН 2.1.3 684-21 В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.012021 № 3 СанПиН 2.13684-21 действует до 01.03 2027.

должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

16. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории[1].

21. 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.

---

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

22. 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.

23. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

24. 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 .

25. 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 заболевании кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый

---

[12] Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021 , регистрационный № 62277) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 01.02.2022 № 44н (зарегистрирован Минюстом России 09.02.2022, регистрационный № 67206), от 02.10.2024 № 509н (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2024, регистрационный № 79994). В соответствии с пунктом 2 приказа Минздрава России от 01.11.2024 № 29н данный акт действует до 01.04.2027; приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021 , регистрационный № 62278). Согласно пункту 3 приказа Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 № 988н/1420н данный документ действует до 01.04.2027.

[13] Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.112005, регистрационный № 7134), от 10.01.2006 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 741 1), от 26.04.2006 № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 № 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный № 28995), от 24.11.2016 № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный № 44719) и от 19.02.2024 № 70н (зарегистрирован Минюстом России 21.03.2024, регистрационный № 77586)(далее — приказ Минздрава России № 330).

образец приведен в приложении № 1 к 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 работ .

26. 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 растении] [5].

27. 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.

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

28. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов [16] . 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).

29. 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

пункт 7 статьи ТР ТС 021/2011.
1 5 Статьи и 14 ТР ТС 021/2011. 16Статья
17 ТР ТС 021/2011.

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 и подносов для посетителей 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.

30. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

31. 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.

32. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

заправка соусами (за исключением растительных масел) холодных закусок, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

33. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

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; 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;

34. 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.

35. 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 .№ 2 и 3 к Правилам).

36. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания; 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; имеются одноразовая посуда и столовые приборы; жарка осуществляется непосредственно перед реализацией; имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены; мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

37. 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.

Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

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

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

41. 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

42. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами] [7] , соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

43. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами [18] , необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

44. 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.

45. 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).

46. 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.

47. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной

---

17 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.072012 № 58. Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015).

18 Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011.

маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

48. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

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

49. 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 соответственно организованные детские коллективы, детские организации), для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

50. 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)

51. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

52. 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.

53. 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.

54. 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.

55. 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:

название, адрес предприятия общественного питания; дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

наименование пищевой продукции; 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

56, При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

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;

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 вещества. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет;

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 № 4 и 5 к Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение;

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 оставляться 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 °с до + 6 °с.

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;

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;

6) в местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции;

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;

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;

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;

10) в целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным;

1 1) 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;

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 подпунктом 4 пункта 56 Правил;

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 № 4 и 5 к Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение;

14) требования пункта 56 Правил распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.

57. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей ВОЗДУШНЫХ судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарноэпидемиологические требования:

1) при организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:

должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции; не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления);

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

3) пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше + ° с и не более + 5 ° с. Время охлаждения не должно превышать 4 часов;

4) быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке;

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;

6) в целях контроля за риском создания условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на борт все дверцы буфетнокухонного 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) 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;

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;

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 ± 2 °с или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения;

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.

58. При организации лечебно-профилактического питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, установленные в Правилах.

## VIII. Особенности организации общественного питания детей

59. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

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 № 7 к Правилам.

2) в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание», дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6,7, .№№ 9 — 13 к Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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:

а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

б) при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 °т,

в) допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +1- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к Правилам, по каждому приему пищи;

г) 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 % в день на каждого человека;

д) 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;

е) 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,

---

Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.012020 № 29-ФЗ.

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 № 7 к Правилам;

ж) 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;

з) для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 — 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

З) 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.

4) меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к 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 № 1 1 к Правилам).

5) меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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.

7) детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационнотелекоммуникационной сети «Интернет»[1] 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) 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;

9) перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к Правилам;

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

---

1 Подпункт «и» пункта 1 части 2 статьи 29 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

(третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться 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 °с до + 6 °С.

60. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

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);

2) Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

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.

61. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

1) ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

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 содержание 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.

62. 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:

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 требованиями;

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;

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),

---

[21] Глава III СанПиН 1.2.3685-21; глава IV СанПиН 2.1.3684-21; раздел 3 главы П Единых санитарных требований; технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 (далее ТР ЕАЭС 04/2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации

Договора о Евразийском экономическом союзе» (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01 .Ol .2015).

изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям22.,

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;

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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме; .

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.

63. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

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

[22] ТР ТС 022/2011; ТР ЕАЭС 044/2017.

с установленными Минздравом России требованиями23.,

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.

64. 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 детейсирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

1) допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема;

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;

3) помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой;

4) холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к 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;

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;

6) допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов,

[23] Приказ Минздрава России № 330; приказ Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием» (зарегистрирован Минюстом России 30.09.2020, регистрационный № 60137).

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;

7) в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детейсирот 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) допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

65. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

1) должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены;

2) независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

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

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 $^{o}$с до + 6 $^{o}$с;

4) пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается;

5) количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам — одновременное питание всех членов группы);

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

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам
1

и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
ОТСХ-'О€;. «а

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

| | 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 тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен) | П меди ра (ответ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

2

«Санитарно-эпидемиологические . требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отс2 06.2

Рекомендуемый образец

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

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

31

3

и нормам санпин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отоес..€.аок№ * 8

Рекомендуемый образец

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

4

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

о •г- . 2.20“

Рекоменоуемыи о разец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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




| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| OHH<br>-Hdl_l | eÏHIf<br>0.10<br>— HH000 —0810<br>qOHLI -YOI_1 | HHÏI<br>-BE HIfÈOd<br>,He<br>OBhH | 0d0<br>KHH01fhÀ | 808Kodu<br>gqHqo OdOHH08 — 0qKOHOOdI<br>HYHOÏ0 0 00h<br>Pe | 01 1 \| q HOAR 0<br>HH80 000<br>0.10ln eSKd08 ⊂ OLI<br>*eLHOÏN HOYHOWOH | QHÏ%edL HIf<br>KOdl.lOd |



hasDd90n~

930a9qd 0

И

O0 n000d

93

t~</ HHLIHÎO



OOHHOKOIHMI_I

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ml0>19' | | | | | |
| Hl118<br>, 00H | qlfOn901<br>-0.18M | H09<br>-edlqq | 900<br>, [ | | HMHOSf<br>-HKJOOH<br>“02hH |

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

6

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отс2с.-О . № «8

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша — «самоквас».

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

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.

3 1 . Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 $^{0}$/0).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодовоягодного 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.

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

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.





«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 78

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

| | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|---|---|
| | | - 3 года | |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5 % -9 % м.д.ж.) | | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | |
| | | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| l l | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | |
| 13 | Сухофрукты | 9 | |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | | |
| 25 | Какао-порошок | | |

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26 | Кофейный напиток | 1 | |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | | |

Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|---|---|
| | | 7- l l лет | 12 лет и старше |
| | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 1 1 | Мясо 1 -й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | зо | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | зоо | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5 % - 9 % м.д.ж.) | 50 | 60 |
| | | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | зо | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | | |
| 29 | Крахмал | | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Таблица 3 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года

| Наименование вида пищевой продукции | Возраст | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | месяцев | 18 месяцев - 3 года | 3 года - 7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Хлеб ржаной (г) | 20 | | 50 | | 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 | зоо | 400 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г) | 150 | 200 | зоо | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | | 250 | 260 | зоо | зоо |
| Фруктовое пюре (г) | 250 | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Соки фруктовые (мл) | | | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | | 15 | 15 | 15 | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара | | 35 | 55 | 65 | 70 |

Таблица 3 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)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г) | | | | | |
| Кондитерские изделия (г) | | | | | |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | | | | | |
| Какао (г) | | | | | |
| Чай (г) | | | | | |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты печень, язык, сердце) (г) | | | | | |
| Птица 1-й категории (куры потрошеные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная) кат. (г) | | | | | |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г) | | | | | |
| Колбасные изделия (г) | | | | | |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 600 | 600 | | 500 | 500 |
| Творог (5 % - 9 % м.д.ж.) (г) | | | | | |
| Сметана (г) | | | | | |
| Сыр (г) | | | | | |
| Масло сливочное (г) | | | | | |
| Масло растительное (мл) | | | | | |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | | | | | |
| Яйцо (штук) | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Дрожжи хлебопекарные (г) | | | | | |
| Соль (г) | | | | | |
| Специи (г) | | | | | |

Таблица 4

## Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| Наименование видов пищевой продукции и блюд | Возраст (месяцы жизни) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 - 1 |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800 900 | 800 900 | 800 - 900 | 700 | 600 | 500 | 200 - 400 | 200 - |
| фруктовые соки (мл) | | | 5 -30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 1 |
| фруктовое пюре (мл) | | | 5 -30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 1 |
| творог (г) | | | | | - 40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | | | | | | 0,25 | 0,50 | 0,5 |
| овощное пюре (г) | | | 10 - 100 | - 150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | | | 10 - | - 150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | | | | | 5 -30 | | 50 | 60 - |
| рыбное пюре (г) | | | | | | | 5 - 30 | зо - |
| кефир и неадаптированные кисломолочные | | | | | | | 200 | 200 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| продукты (мл) | | | | | | | |
| цельное молоко (мл) | | 100 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | | | | | | 5 | |
| сухари, печенье (г) | | | | | 5 | 5 | |
| растительное масло (мл) | | | 1 -3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | | | 1 -4 | 4 | 4 | 5 | 6 |

---

<*> Для приготовления каш.

<**> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности

(в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

| Наименование видов пищевой продукции питания | Возраст | |
|---|---|---|
| | 5 - 8 класс | 9 - 1 класс |
| Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г) | 120 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 35 | 45 |
| Крупы, бобовые (г) | 50 | 70 |
| Макаронные изделия (г) | 20 | 30 |
| Картофель (г) | зоо | 350 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г) | 400 | 450 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | | 40 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 400 | 400 |
| Сухофрукты, орехи (г) | 90 | 90 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл) | 200 | 200 |
| Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | | 120 |
| Птица (куры потрошеные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошеная - кат) (г) | 55 | 60 |
| Рыба (филе) (г) | 80 | |
| Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша) | 10 | 15 |
| Молоко (мл) | зоо | зоо |
| Кисломолочные продукты (мл) | 200 | 200 |

| | | |
|---|---|---|
| Творог (5 % -9 % м.д.ж.) (г) | 60 | 75 |
| Сыр (г) | 15 | 20 |
| Сметана (мл) | 15 | 20 |

| | | |
|---|---|---|
| Масло сливочное (г) | 50 | 55 |
| Масло растительное (мл) | 20 | 25 |
| Яйцо шт. | | |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г) | 35 | 40 |
| Кондитерские изделия (г) | 20 | 25 |
| Чай (г) | | |
| Какао-порошок, кофейный напиток (г) | 6 | 8 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 2 | 2 |
| Крахмал (г) | | |
| Соль пищевая поваренная йодированная (г) | 4 | 5 |

8

СанПиН

требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отоасК). № «2 годе

| Прием пищи | Наименование блюда | вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | рецептуры |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Белки | Жиры | Угле воды | | |
| Неделя день | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ужин | | | | | | | |
| | | | | | | | |

требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отоасК). № «2 годе

РекоменДуемыи образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет!

7 - 11 лет/12 лет и старше

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Среднее значение за период: | | | | | | | |

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические

9

СанПиН

требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06. №18

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | | | |
|---|---|---|---|---|
| | от 1 года до 3 лет | 3 - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | ВО - 150 | 150 - 200 | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи | 30 - 40 | 50 - 60 | 60 - | - 150 |
| Первое блюдо | 150 - | 180 - 200 | 200 - 250 | 250 - зоо |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50 - 60 | 70 - 80 | 90 - 120 | - 120 |
| Гарнир | 120 | 130 - 150 | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- | - 180 | 180 - 200 | 180 - 200 | 180 - 200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| напиток, напиток из шиповника, сок) | | | | |
| Фрукты | 95 | | 100 | |

Таблица

2 Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | |
|---|---|---|
| | 5 - 8 класс | 9- класс |

| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
|---|---|---|---|---|
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | зоо | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | | 150 | 200 | 200 |

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические

| | | |
|---|---|---|
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 200 - 250 | 250 - 280 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное) | - 150 | 100 - |
| Первое блюдо | 200 - 250 | 250 - зоо |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | - 120 | - 150 |
| Гарнир | - 230 | 200 - 250 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 250 - зоо | зоо - 350 |

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее) Таблица 3

10

санпин

требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

02 СБ.

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах .и минеральных веществах (суточная)

| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 - 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В 1 (мг/сут) | | | | |
| витамин В2 (мг/сут) | | | | |
| витамин А Фет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | ПОО | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | ПОО | 1200 |
| магний (мг/суг) | 80 | 200 | 250 | зоо |
| железо (мг/сут) | | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | | | |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | | | | |

Таблица 2

Приложение № к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические

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

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

Таблица 3 Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности пищевых веществах энергии |
|---|---|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20 % |
| | второй завтрак | |
| | обед | 35 0/0 |
| | полдник | 15 0/0 |
| | ужин | 25 % |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20 - 25 % |
| | обед | 30 - 35 0/0 |
| | полдник | 10 0/0 - 15 0/0 |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30 - 35 0/0 |
| | полдник | 10 - 15 0/0 |
| Организации с круглосуточным | завтрак | 20 % |

| | | |
|---|---|---|
| пребыванием детей | | |
| | второй завтрак | |
| | обед | 35 % |
| | полдник | |
| | ужин | |
| | второй ужин | |

Таблица 4

## Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

| Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | | |
|---|---|---|
| 8- 10 часов | П - 12 часов | 24 часа |
| завтрак | завтрак | Завтрак |
| второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| Обед | Обед | Обед |
| полдник | полдник | Полдник |
| | ужин | Ужин |
| | | второй ужин |

Приложение к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

№1 1

питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отсесе.док№ .РГ

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

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|---|---|---|---|
| Говядина | | Мясо кролика | |
| | | Печень говяжья | |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9 % | 120 |
| | | Баранина П кат. | 97 |
| | | Конина кат. | |
| | | Мясо лося промышленного изготовления | 95 |
| | | Оленина промышленного изготовления | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | | Молоко питьевое с массовой долей жира | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | |
| | | Творог с массовой долей жира 9 % | 17 |
| | | Мясо (говядина кат.) | |
| | | Мясо (говядина П кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9 % | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9 % | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9 % | 105 |
| Картофель | | Капуста белокочанная | |

Приложение к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | |
| | | Кабачки | зоо |
| Фрукты свежие | 10<br>0 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |
| | | Соки фруктово-ягодные | |
| | | Сухофрукты:<br>Яблоки<br>Чернослив<br>Курага<br>Изюм | <br>12<br>17<br>8<br>22 |

№ 12

питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации отого€> № -е 2

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
|---|---|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| | 8 - 10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| | 11 - 12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| | круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| | более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14,00 | дополнительно к завтраку обед |
| | до 17.00 - 18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |

Приложение к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

| | | |
|---|---|---|
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30 - 14.30 | завтрак и обед |
| | 8.30 - 18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

№ 13

питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06. № 2016

Ведомость контроля за рационом питания

с по _____ _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | | | 7 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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