

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст.1650; 2020, № 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст.3295; 2004, № 8, ст.663; № 47, ст.4666; 2005, № 39, ст.3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).
2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.:

[главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4-15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 \(зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный № 28564\), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 № 41 \(зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный № 38824\);](#)

[главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 № 68 \(зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный № 31209\), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 № 38 \(зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный № 38591\);](#)

[пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья", утвержденных постановлением Главного](#)

[государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 \(зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный № 38528\)](#);

А.Ю.Попова

Зарегистрировано

в	Министерстве	юстиции
Российской		Федерации
11	ноября	2020
		года,

регистрационный № 60833

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 27 октября 2020 года № 32

Приложение. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

I. Область применения

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


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


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


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

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные

исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

 Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.7052); а также 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" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии **маркировки и товаросопроводительной документации**, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

 Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.7052); а также 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" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.3

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

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

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового

использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией¹, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

¹ [Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" \(ТР ТС 005/2011\), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 \(Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011\). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с \[Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011\]\(#\), ратифицированным \[Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"\]\(#\) \(Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.7052\); а также \[Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014\]\(#\), ратифицированным \[Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"\]\(#\) \(Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст.5310\); \[раздел 16 главы II Единых санитарных требований\]\(#\)\).](#)

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде¹.

¹ [СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"](#), утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20](#) (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), [от 25.02.2010 № 10](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный № 16679), [от 28.06.2010 № 74](#) (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение № 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях¹.

¹ [СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях"](#), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948).

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

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

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

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории



[Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#), [Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, № 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, № 31, ст.4431).

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

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

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации



[Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#); [приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и \(или\) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры \(обследования\), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров \(обследований\) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и \(или\) опасными условиями труда"](#) (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными [приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), [от 05.12.2014 № 801н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 № 62н/49н](#) (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный № 50237), [приказом Минздрава России от 13.12.2019 № 1032н](#) (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 № 56976), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 № 187н/268н](#) (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 № 58320), [приказом Минздрава России от 18.05.2020 № 455н](#) (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 № 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.



[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 01.11.2005, регистрационный № 7134), [от 10.01.2006 № 2](#) (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 7411), [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) (далее - приказ Минздрава России № 330).

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.



[Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.



[Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

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

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



[Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и

гастроёмкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

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

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

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

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

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

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

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

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

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

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

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

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

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за

детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения № 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.



Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020* № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 02.01.2000".

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

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

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые

помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической 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 настоящим Правилам](#).

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

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

[Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.](#)

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении № 8 к настоящим Правилам](#)). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

[Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.](#)

[Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с](#)

[таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности \(приложение № 11 к настоящим Правилам\).](#)

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. **Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.** Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в [приложении № 6 к настоящим Правилам.](#)

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

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

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

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

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, **допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей,** в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8.4. **Питьевой режим** в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

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



СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст.7052); а также 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" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст.5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или **с использованием кипяченой питьевой воды.** Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

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



[Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.](#)

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

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

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

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

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

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, 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.

Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4.....

Рекомендуемый образец

Приложение 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

<u>№</u> <u>п/п</u>	<u>Дата</u>	<u>Ф.И.О.</u> <u>работника</u> <u>(последнее</u> <u>при</u> <u>наличии)</u>	<u>Долж</u> <u>ность</u>	<u>Подпись</u> <u>сотрудник</u> <u>а об</u> <u>отсутствии</u> <u>и</u> <u>признаков</u> <u>инфекци-</u> <u>онных</u> <u>заболеван</u> <u>ий у</u> <u>сотрудник</u> <u>а и членов</u> <u>семьи</u>	<u>Подпись</u> <u>сотрудника</u> <u>об</u> <u>отсутствии</u> <u>заболеваний</u> <u>верхних</u> <u>дыхательных</u> <u>путей и</u> <u>гнойничковы</u> <u>х</u> <u>заболеваний</u> <u>кожи рук и</u> <u>открытых</u> <u>поверхностей</u> <u>тела</u>	<u>Результат</u> <u>осмотра</u> <u>медицински</u> <u>м</u> <u>работником</u> <u>(ответствен</u> <u>=</u> <u>ным лицом)</u> <u>(допущен/</u> <u>отстранен)</u>	<u>Подпись</u> <u>медицинск</u> <u>ого</u> <u>работника</u> <u>(ответст-</u> <u>венного</u> <u>лица)</u>
1.							
2.							
3.							
-							

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Приложение 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Приложение 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

<u>N</u>	<u>Наименование</u>	<u>Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в</u> <u>процентах)</u>

								<u>М</u> <u>ветеринар</u> <u>но-</u> <u>санитарно</u> <u>й</u> <u>экспертиз</u> <u>ы)</u>				
-												

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 7. 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)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25

8	<u>Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое</u>	<u>32</u>	<u>37</u>
9	<u>Яйцо, шт.</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
10	<u>Картофель</u>	<u>120</u>	<u>140</u>
11	<u>Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г</u>	<u>180</u>	<u>220</u>
12	<u>Фрукты свежие</u>	<u>95</u>	<u>100</u>
13	<u>Сухофрукты</u>	<u>9</u>	<u>11</u>
14	<u>Соки фруктовые и овощные</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
15	<u>Витаминизированные напитки</u>	<u>0</u>	<u>50</u>
16	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
17	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>60</u>	<u>80</u>
18	<u>Крупы, бобовые</u>	<u>30</u>	<u>43</u>
19	<u>Макаронные изделия</u>	<u>8</u>	<u>12</u>
20	<u>Мука пшеничная</u>	<u>25</u>	<u>29</u>
21	<u>Масло сливочное</u>	<u>18</u>	<u>21</u>
22	<u>Масло растительное</u>	<u>9</u>	<u>11</u>
23	<u>Кондитерские изделия</u>	<u>12</u>	<u>20</u>
24	<u>Чай</u>	<u>0,5</u>	<u>0,6</u>
25	<u>Какао-порошок</u>	<u>0,5</u>	<u>0,6</u>
26	<u>Кофейный напиток</u>	<u>1</u>	<u>1,2</u>
27	<u>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 используемом готовой пищевой продукции)</u>	<u>25</u>	<u>30</u>
28	<u>Дрожжи хлебопекарные</u>	<u>0,4</u>	<u>0,5</u>
29	<u>Крахмал</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
30	<u>Соль пищевая поваренная йодированная</u>	<u>3</u>	<u>5</u>

Приложение 8. Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

<u>Прием пищи</u>	<u>Наименование</u> <u>блюда</u>	<u>Вес</u> <u>блюда</u>	<u>Пищевые вещества</u>			<u>Энергетическая</u> <u>ценность</u>	<u>N</u> <u>рецептуры</u>
			<u>Белки</u>	<u>Жиры</u>	<u>Углеводы</u>		
<u>Неделя 1</u> <u>День 1</u>							
<u>завтрак</u>							
-							
<u>итого за завтрак</u>							
<u>обед</u>							
-							
<u>итого за обед</u>							
<u>полдник</u>							
-							
<u>итого за полдник</u>							
<u>ужин</u>							
-							
<u>итого за ужин</u>							
<u>Итого за день:</u>							

<u>День 2</u>							
<u>завтрак</u>							
-							
<u>Итого за завтрак</u>							
<u>обед</u>							
-							
<u>Итого за обед</u>							
<u>ПОЛДНИК</u>							
-							
<u>Итого за ПОЛДНИК</u>							
<u>ужин</u>							
-							
<u>Итого за ужин</u>							
<u>Итого за день:</u>							
...							
<u>Среднее значение за период:</u>							

Таблица 1

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

<u>Блюдо</u>	<u>Масса порций</u>	
	<u>от 1 года до 3 лет</u>	<u>3-7 лет</u>
<u>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)</u>	<u>130-150</u>	<u>150-200</u>
<u>Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)</u>	<u>30-40</u>	<u>50-60</u>
<u>Первое блюдо</u>	<u>150-180</u>	<u>180-200</u>
<u>Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)</u>	<u>50-60</u>	<u>70-80</u>
<u>Гарнир</u>	<u>110-120</u>	<u>130-150</u>
<u>Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)</u>	<u>150-180</u>	<u>180-200</u>
<u>Фрукты</u>	<u>95</u>	<u>100</u>

Таблица 3

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

<u>Показатели</u>	<u>от 1 до 3 лет</u>	<u>от 3 до 7 лет</u>

<u>Завтрак</u>	<u>350</u>	<u>400</u>
<u>Второй завтрак</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Обед</u>	<u>450</u>	<u>600</u>
<u>Полдник</u>	<u>200</u>	<u>250</u>
<u>Ужин</u>	<u>400</u>	<u>450</u>
<u>Второй ужин</u>	<u>100</u>	<u>150</u>

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

<u>Показатели</u>	<u>Потребность в пищевых веществах</u>	
	<u>1-3 лет</u>	<u>3-7 лет</u>
<u>белки (г/сут)</u>	<u>42</u>	<u>54</u>
<u>жиры (г/сут)</u>	<u>47</u>	<u>60</u>
<u>углеводы (г/сут)</u>	<u>203</u>	<u>261</u>
<u>энергетическая ценность (ккал/сут)</u>	<u>1400</u>	<u>1800</u>
<u>витамин С (мг/сут)</u>	<u>45</u>	<u>50</u>
<u>витамин В1 (мг/сут)</u>	<u>0,8</u>	<u>0,9</u>
<u>витамин В2 (мг/сут)</u>	<u>0,9</u>	<u>1,0</u>
<u>витамин А (рет. экв/сут)</u>	<u>450</u>	<u>500</u>
<u>витамин D (мкг/сут)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

<u>кальций (мг/сут)</u>	<u>800</u>	<u>900</u>
<u>фосфор (мг/сут)</u>	<u>700</u>	<u>800</u>
<u>магний (мг/сут)</u>	<u>80</u>	<u>200</u>
<u>железо (мг/сут)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
<u>калий (мг/сут)</u>	<u>400</u>	<u>600</u>
<u>йод (мг/сут)</u>	<u>0,07</u>	<u>0,1</u>
<u>селен (мг/сут)</u>	<u>0,0015</u>	<u>0,02</u>
<u>фтор (мг/сут)</u>	<u>1,4</u>	<u>2,0</u>

Таблица 3

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

<u>Тип организации</u>	<u>Прием пищи</u>	<u>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</u>
<u>Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей</u>	<u>завтрак</u>	<u>20%</u>
	<u>второй завтрак</u>	<u>5%</u>
	<u>обед</u>	<u>35%</u>
	<u>полдник</u>	<u>15%</u>
	<u>ужин</u>	<u>25%</u>

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

<u>Время приема пищи</u>	<u>Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации</u>		
	<u>8-10 часов</u>	<u>11-12 часов</u>	<u>24 часа</u>
<u>8.30-9.00</u>	<u>завтрак</u>	<u>завтрак</u>	<u>Завтрак</u>
<u>10.30-11.00</u>	<u>второй завтрак</u>	<u>второй завтрак</u>	<u>второй завтрак</u>
<u>12.00-13.00</u>	<u>Обед</u>	<u>Обед</u>	<u>Обед</u>
<u>15.30</u>	<u>полдник</u>	<u>полдник</u>	<u>Полдник</u>
<u>18.30</u>	<u>=</u>	<u>ужин</u>	<u>Ужин</u>
<u>21.00</u>	<u>=</u>	<u>=</u>	<u>второй ужин</u>

Приложение № 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

<u>Вид пищевой продукции</u>	<u>Масса, г</u>	<u>Вид пищевой продукции - заменитель</u>	<u>Масса, г</u>
<u>Говядина</u>	<u>100</u>	<u>Печень говяжья</u>	<u>116</u>
		<u>Мясо птицы</u>	<u>97</u>
		<u>Рыба (треска)</u>	<u>125</u>
		<u>Творог с массовой долей жира 9%</u>	<u>120</u>
<u>Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%</u>	<u>100</u>	<u>Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%</u>	<u>100</u>
		<u>Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)</u>	<u>40</u>
		<u>Творог с массовой долей жира 9%</u>	<u>17</u>
		<u>Мясо (говядина I кат.)</u>	<u>14</u>

		<u>Рыба (треска)</u>	<u>17,5</u>
		<u>Сыр</u>	<u>12,5</u>
		<u>Яйцо куриное</u>	<u>22</u>
<u>Творог с массовой долей</u>	<u>100</u>	<u>Мясо говядина</u>	<u>83</u>
<u>жира 9%</u>		<u>Рыба (треска)</u>	<u>105</u>
<u>Яйцо куриное (1 шт.)</u>	<u>41</u>	<u>Творог с массовой долей жира 9%</u>	<u>31</u>
		<u>Мясо (говядина)</u>	<u>26</u>
		<u>Рыба (треска)</u>	<u>30</u>
		<u>Молоко цельное</u>	<u>186</u>
		<u>Сыр</u>	<u>20</u>
<u>Рыба (треска)</u>	<u>100</u>	<u>Мясо (говядина)</u>	<u>87</u>
		<u>Творог с массовой долей жира 9%</u>	<u>105</u>
<u>Картофель</u>	<u>100</u>	<u>Капуста белокочанная</u>	<u>111</u>
		<u>Морковь</u>	<u>154</u>
		<u>Свекла</u>	<u>118</u>
		<u>Бобы (фасоль), в том числе консервированные</u>	<u>33</u>
		<u>Горошек _____ зеленый консервированный</u>	<u>64</u>
		<u>Кабачки</u>	<u>300</u>
<u>Фрукты свежие</u>	<u>100</u>	<u>Яблоки</u>	<u>12</u>
		<u>Соки фруктовые</u>	<u>133</u>

	<u>Соки фруктово-ягодные</u>	<u>133</u>
	<u>Сухофрукты:</u>	
	<u>Изюм</u>	<u>22</u>

Приложение № 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

<u>Вид организации</u>	<u>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</u>	<u>Количество обязательных приемов пищи</u>
<u>Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру</u>	<u>до 5 часов</u>	<u>2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)</u>
	<u>8-10 часов</u>	<u>завтрак, второй завтрак, обед и полдник</u>
	<u>11-12 часов</u>	<u>завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин</u>
	<u>круглосуточно</u>	<u>завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин</u>

Приложение № 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 13. Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

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 в % (+/-)
			1	2	3	...	7		
-									
-									

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

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

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