



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**  
(Минобрнауки ЧР)

**НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН  
ДЕШАРАН А, ИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО**

**П Р И К А З**

12.01.2021

№ 5-п

г. Грозный

**О введении новых  
санитарно-эпидемиологических  
требований к организациям  
общественного питания населения**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Руководителям муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, а также руководителям образовательных организаций, расположенных на территории Чеченской Республики, всех уровней и форм собственности обеспечить реализацию в пределах установленных компетенций, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 ноября 2020 года № 32.

Директорам образовательных организаций, руководителям муниципальных органов организовать работу в соответствии с новыми требованиями СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

Обратить особое внимание на основные положения (Приложение №1)

2. Исполняющему обязанности начальника отдела кадров (Сабировой Л.А.) довести настоящий приказ до сведения руководителей муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, руководителей образовательных организаций.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя Гаева И.Д.

Министр



И.Х. Байсултанов

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

Срок действия с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
<b>I. Область применения</b>		
1.3	<b>Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).</b>	Ранее все рекомендации были обязательными для исполнения.
<b>II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.</b>		
2.14	Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд..., цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.	Включено требование об использовании бактерицидного оборудования в холодном цехе.
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.	Отдельно включено требование о вакцинации.
<b>IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов</b>		
4.2	<b>При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.</b>	Включено требование об информировании потребителя в случае использования аллергенов.

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
<b>VIII. Особенности организации общественного питания детей</b>		
8.1.2	<p>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.</p>	<p>Включено требование о применении специальных меню, распространяющееся на образовательные организации.</p>
8.1.3	<p>...В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, ...меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей....</p> <p><i>*В документе отсутствует указание на необходимость согласования меню с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</i></p>	<p>Редакция п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08: «Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор».</p>
<b>Приложения 6 - 13</b>		
Прил. 6	<p>Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.</p> <p>19. Соки концентрированные диффузионные.</p> <p>...</p> <p>41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.</p> <p>...</p> <p>44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.</p>	<p>Включены пункты 19 и 41.</p> <p>В пункте 44 жирность указана с применением диапазона (более/менее). Ранее жирность указывалась точно: 2,5% и 3,5%.</p> <p>Исключена ссылка на запрет продуктов, которые не вошли в перечень рекомендованных продуктов.</p>

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
Прил. 7	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).	Включено.
Прил. 7	Таблица 1, таблица 2. Изменены нормы среднесуточной пищевой продукции в ряде наименований (хлеб, молоко, сыр, сахар, чай, дрожжи хлебопекарные, соль пищевая поваренная йодированная, овощи, яйца, кондитерские изделия) (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки).	Изменено по сравнению с прил.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 таблица 1 и прил.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.
Прил. 8	Скорректирован перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся.	Из приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 исключена таблица 2. Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2- и 4-разовом питании.
Прил. 9	Таблица 1. «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» <i>*Масса напитка теперь указана в диапазоне 180-200 гр.</i>	в СанПин 2.4.5.2409-08 – масса напитка указана точно 200 гр.
Прил. 9	Таблица 2. «Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)».	В СанПин 2.4.5.2409-08 – указанная таблица отсутствует.
Прил. 9	Таблица 3. «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)».	В СанПин 2.4.5.2409-08 – указанная таблица отсутствует.
Прил. 13	Ведомость контроля за рационом питания	В форму ведомости дополнительно включены:

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по корректировке меню,</li> <li>- подпись медицинского работника и дата,</li> <li>- подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления,</li> <li>- подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника.</li> </ul>
8.1.8	<p>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.</p>	Включено.
8.1.10	<p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>	Исключены слова «не считая выходных и праздничных дней»
8.2.1	<p>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).</p>	Включено.

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
8.2.2	Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.	Включено.
8.2.3	В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, <b>допускается употребление детьми готовых домашних блюд</b> , 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, <b>микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.</b>	Необходимо оборудовать места для употребления домашней пищи.
8.3.2	<p>Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.</p> <p>Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.</p> <p><b>Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.</b></p> <p><b>Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением</b></p>	<p>Частично изменено.</p> <p>Редакция СанПиН 2.4.5.2409-08: «Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции»</p>