



**Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Республике Башкортостан**

# **Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных организациях**

**Р.А. Ахметшина**

**начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков  
Управления Роспотребнадзора по Республике  
Башкортостан**

# ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ

**Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**



**Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**



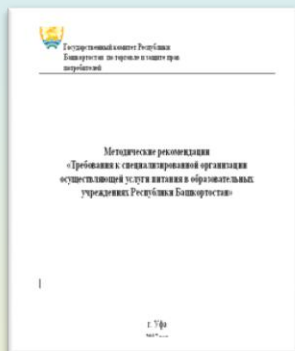
**Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»**



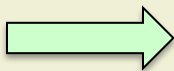
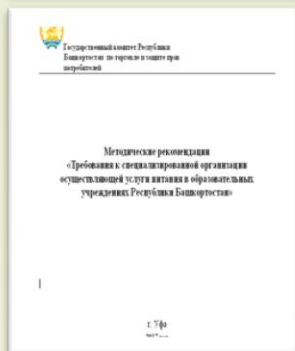
**Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»**



# Нормативные правовые акты



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

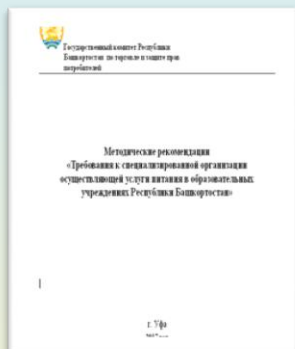


**СП 2.4.3648-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

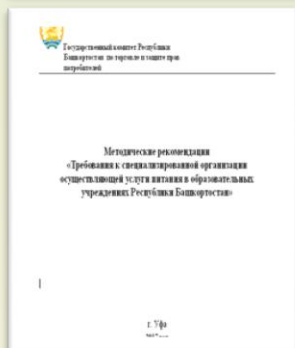


**СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

# Нормативные правовые акты



**СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».**



**СП 2.2.3670-20 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»**



# Нормативные правовые акты



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.01.2021

Москва

№ 4

Об утверждении санитарных  
правил и норм СанПиН 3.3686-21  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования по профилактике  
инфекционных болезней»



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020, № 29, ст. 4504), 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; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (приложение).
2. Ввести в действие санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» с 01.09.2021.

**вступают в действие  
1 сентября 2021 года**

# СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"



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



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

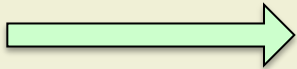


IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия **химических факторов**

# СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"



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



VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)  
VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения



VIII. Особенности организации общественного питания **детей**

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться требования (2.4.6.1.-2.4.6.3).

## **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.4. При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться требования (3.4.8.,3.4.11)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.1. В организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых здания должны соблюдаться требования (3.1.3., 3.1.11.)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.12. В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться требования (3.12.2)

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.1. Нормативы площади помещений;**

**Таблица 6.4. Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях;**

**Таблица 6.6. Требования к организации образовательного процесса**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания;**

**Таблица 6.19. Минимальное количество работников пищеблоков в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления**

## Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

➤ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"и"

➤ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции

➤ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

➤ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

➤ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

## Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

➤ **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**

➤ **ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»**

➤ **ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»**

➤ **ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

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

**Ст.1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

**санитарно-эпидемиологические требования** - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, **несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний** и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами

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

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**

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

1.9. При нахождении детей и молодежи на **объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.**

Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

## СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### II. Общие требования

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

Минимальное количество помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (далее - минимальный набор помещений) с круглосуточным пребыванием включает: жилые помещения, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебные классы (комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые комнаты), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые комнаты и (или) гостиные), душевые, умывальные, туалеты для проживающих, помещения для стирки, сушки и глажки белья, комнаты для хранения постельного белья, комнаты и туалеты для персонала.

Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает: помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности, помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов), санитарные узлы, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством <sup>5</sup>)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.4. При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:

3.4.11. **При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании** (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: учебные кабинеты, **помещения для организации питания**, административно-хозяйственные помещения, санузлы.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

**III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

**3.1.3. Планировка помещений дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы** (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, **буфет**, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.1.11. Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп предусматривается следующий набор помещений и (или) мест: место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для раздельного хранения верхней одежды и полками для обуви воспитанников; игровая комната для проведения игр; помещение (место в игровой комнате) для сна; кухня (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов; помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов); место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима; помещение (место) для хранения белья (при организации сна детей); место или (шкаф) для хранения уборочного инвентаря; туалет; умывальная комната.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

**III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.1.11. Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп:

допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

**III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.1. В организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых здания должны соблюдаться следующие требования:

3.1.10. Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 1.9 Правил. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

### **III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.12. В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться следующие требования:

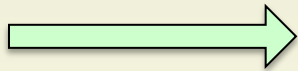
3.12.2. Минимальный набор помещений включает игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, **столовую**, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

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

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



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.



2.15. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

# СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

2.6. При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.6.1. Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока). Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

2.6.2. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

2.6.4. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.6.5. **Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, туалеты, душевые, умывальные, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.**

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

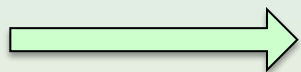
**III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.**

3.4. При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:

3.4.13. Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются **помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты.**

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

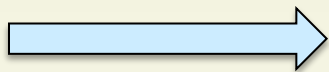
## **II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания**



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

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**



2.6.2. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## I. Общие требования

2.6. При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

**2.6.1. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.**

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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



7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.6. При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.6.1. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока). Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды **перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;**

4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

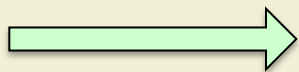
1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

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

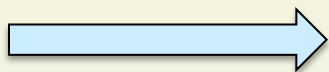
II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания



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



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



2.13. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О  
безопасности пищевой продукции»

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

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:



2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства-члена Таможенного союза;

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.8. Естественное и искусственное освежение в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

2.8.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.8.5. Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

2.8.6. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагонепроницаемую.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.8.2. Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:

душевых и туалетов для персонала,  
кладовых и складских помещений,  
бойлерных, насосных водопровода и канализации,  
камер вентиляционных,  
камер кондиционирования воздуха,

узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий,  
помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря,  
помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.1. **на сырье** :  
загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

**2.4.6.1. Состав  
комплекса  
помещений для  
приготовления и  
раздачи пищи**

**2.4.6.1. работающие на  
полуфабрикатах**, :  
загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

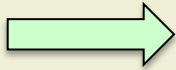


2.4.6.1. **буфет -раздаточная** : помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

# **Типы пищеблоков**



**столовая, работающая на сырье**



**столовая, работающая на сырье и  
полуфабрикатах**



**догоотовочная организация,  
работающая на полуфабрикатах**

# **Типы пищеблоков**



**Буфет-раздаточная**

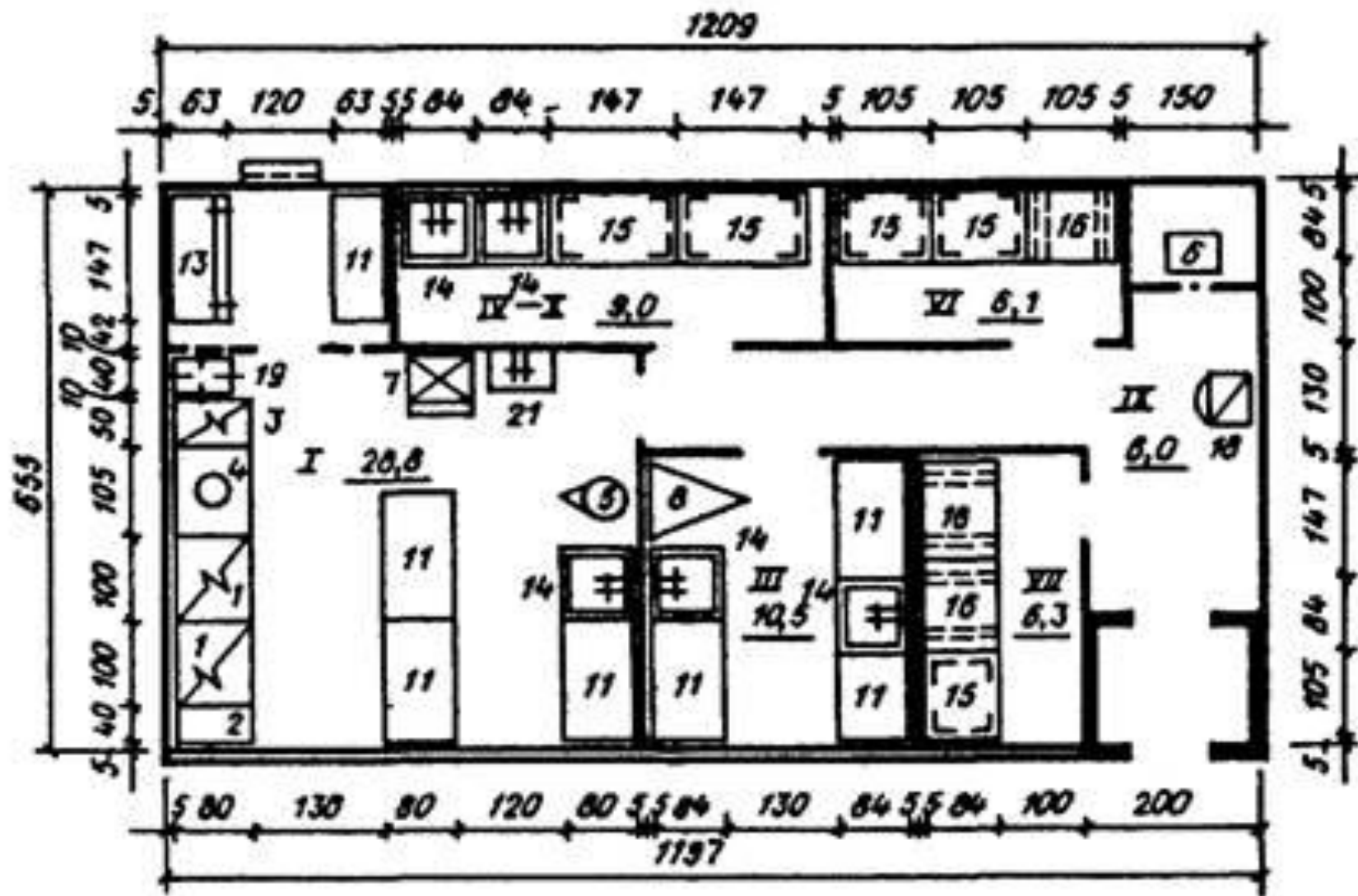


**Комната приема пищи**

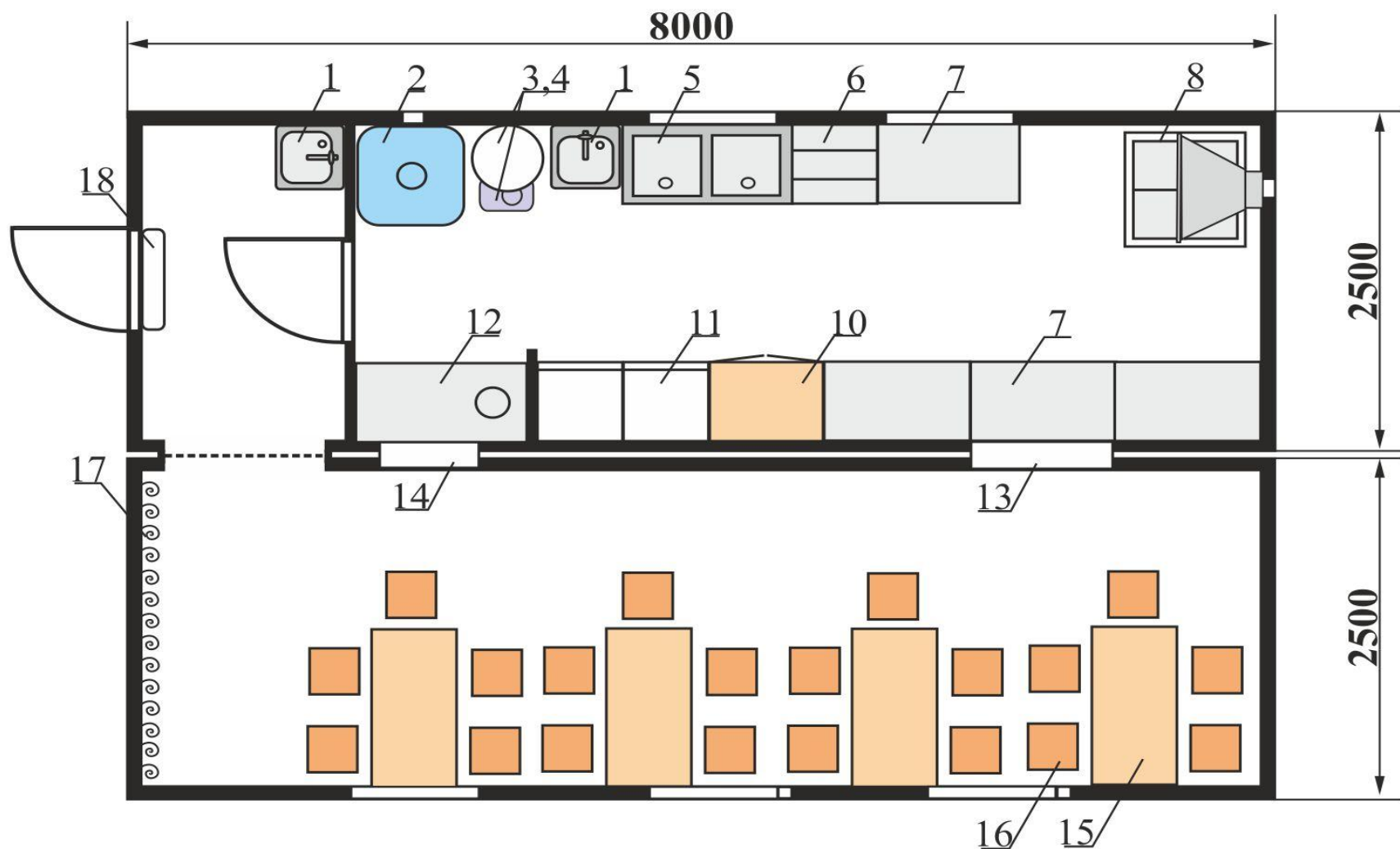
# Примерная планировка школьной столовой полного цикла



## Примерная планировка пищеблока - доготовочной



## Примерная планировка буфета-раздаточной



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

1.3. Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**192. Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений**

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания**

| Наименование производственного помещения        | Наименование оборудования             | Количество (не менее) |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1                                               | 2                                     | 3                     |
| Склад                                           | стеллажи                              | 1                     |
|                                                 | подтоварники                          | 1                     |
|                                                 | среднетемпературные холодильные шкафы | 1                     |
|                                                 | низкотемпературные холодильные шкафы  | 1                     |
|                                                 | психрометр                            | 1                     |
| Овощной цех (первичной обработки овощей - зона) | производственные столы                | 2                     |
|                                                 | картофелеочистительная машина         | 1                     |
|                                                 | овощерезательная машина               | 1                     |
|                                                 | моечные ванны                         | 2                     |
|                                                 | раковина для мытья рук                | 1                     |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения                          | Наименование оборудования                                                                            | количество оборудования (не менее) |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона) | производственные столы                                                                               | 2                                  |
|                                                 | моечные ванны                                                                                        | 2                                  |
|                                                 | универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина                                    | 1                                  |
|                                                 | среднетемпературные холодильные шкафы                                                                | 1                                  |
|                                                 | раковина для мытья рук                                                                               | 1                                  |
|                                                 |                                                                                                      |                                    |
| Холодный цех (зона)                             | производственные столы                                                                               | 2                                  |
|                                                 | контрольные весы                                                                                     | 1                                  |
|                                                 | среднетемпературные холодильные шкафы                                                                | 1                                  |
|                                                 | универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина                                    | 1                                  |
|                                                 | бактерицидная установка для обеззараживания воздуха                                                  | 1                                  |
|                                                 | моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) | 1                                  |
|                                                 | раковина для мытья рук                                                                               | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения | наименование оборудования                                | количество оборудования (не менее) |
|------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Мясорыбный цех         | производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) | 3                                  |
|                        | контрольные весы                                         | 1                                  |
|                        | среднетемпературные холодильные шкафы                    | 1                                  |
|                        | низкотемпературные холодильные шкафы                     | 1                                  |
|                        | электро- мясорубка                                       | 1                                  |
|                        | моечные ванны                                            | 2                                  |
|                        | колода для разрубка мяса                                 | 1                                  |
|                        | фаршемешалка                                             | 1                                  |
|                        | котлетоформовочный автомат                               | 1                                  |
|                        | раковина для мытья рук                                   | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

|                               |                                  |                                           |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Наименование помещения</b> | <b>наименование оборудования</b> | <b>количество оборудования (не менее)</b> |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|

|                                                        |                                |   |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|---|
| Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе) | производственный стол          | 1 |
|                                                        | моечные ванны (емкости)        | 3 |
|                                                        | емкость для обработанного яйца | 1 |
|                                                        | раковина для мытья рук         | 1 |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения | наименование оборудования | количество оборудования (не менее) |
|------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Мучной цех             | производственные столы    | 2                                  |
|                        | тестомесильная машина     | 1                                  |
|                        | контрольные весы          | 1                                  |
|                        | пекарский шкаф            | 1                                  |
|                        | стеллажи                  | 1                                  |
|                        | моечная ванна             | 1                                  |
|                        | раковина для мытья рук    | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения | наименование оборудования             | количество оборудования (не менее) |
|------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Доготовочный цех       | производственные столы                | 3                                  |
|                        | контрольные весы                      | 1                                  |
|                        | среднетемпературные холодильные шкафы | 1                                  |
|                        | низкотемпературные холодильные шкафы  | 1                                  |
|                        | овощерезательная машина               | 1                                  |
|                        | моечные ванны                         | 3                                  |
|                        | раковина для мытья рук                | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения      | наименование оборудования              | количество оборудования (не менее) |
|-----------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|
| Помещение для нарезки хлеба | производственный стол                  | 1                                  |
|                             | хлеборезательная машина                | 1                                  |
|                             | шкаф для хранения хлеба                | 1                                  |
|                             | раковина для мытья рук                 | 1                                  |
| Горячий цех                 | производственные столы                 | 2                                  |
|                             | электрическая плита                    | 1                                  |
|                             | электрическая сковорода                | 1                                  |
|                             | духовой (жарочный) шкаф                | 1                                  |
|                             | пароконвектомат                        | 1                                  |
|                             | электропривод для готовой продукции    | 1                                  |
|                             | электро- котел                         | 1                                  |
|                             | контрольные весы                       | 1                                  |
|                             | раковина для мытья рук                 | 1                                  |
| Раздаточная зона            | мармиты для горячих блюд               | 2                                  |
|                             | холодильный прилавок (витрина, секция) | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения            | наименование оборудования                                                                                                              | количество оборудования (не менее) |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Моечная для мытья столовой посуды | производственный стол                                                                                                                  | 1                                  |
|                                   | посудомоечная машина                                                                                                                   | 1                                  |
|                                   | моечные ванны (для мытья столовой посуды)                                                                                              | 3                                  |
|                                   | моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)                                                                              | 2                                  |
|                                   | стеллаж (шкаф)                                                                                                                         | 1                                  |
|                                   | раковина для мытья рук                                                                                                                 | 1                                  |
| Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол                                                                                                                  | 1                                  |
|                                   | моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2                                  |
| Моечная тары                      | моечные ванны                                                                                                                          | 2                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций в базовых предприятиях питания (продолжение)**

| Наименование помещения                                         | наименование оборудования             | количество оборудования (не менее) |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Производственное помещение буфетно-раздаточной с посудомоечной | производственные столы                | 2                                  |
|                                                                | электроплита                          | 1                                  |
|                                                                | моечная ванна                         | 1                                  |
|                                                                | среднетемпературные холодильные шкафы | 2                                  |
|                                                                | раковина для мытья рук                | 1                                  |
| Комната приема пищи                                            | производственный стол                 | 1                                  |
|                                                                | электроплита                          | 1                                  |
|                                                                | среднетемпературный холодильный шкаф  | 1                                  |
|                                                                | шкаф (стеллаж)                        | 1                                  |
|                                                                | моечная ванна                         | 1                                  |
|                                                                | раковина для мытья рук                | 1                                  |
|                                                                | картофелеочистительная машина         | 1                                  |
|                                                                | овощерезательная машина               | 1                                  |
|                                                                | моечные ванны                         | 2                                  |
|                                                                | раковина для мытья рук                | 1                                  |

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

Таблица 6.1. Нормативы площадей помещений

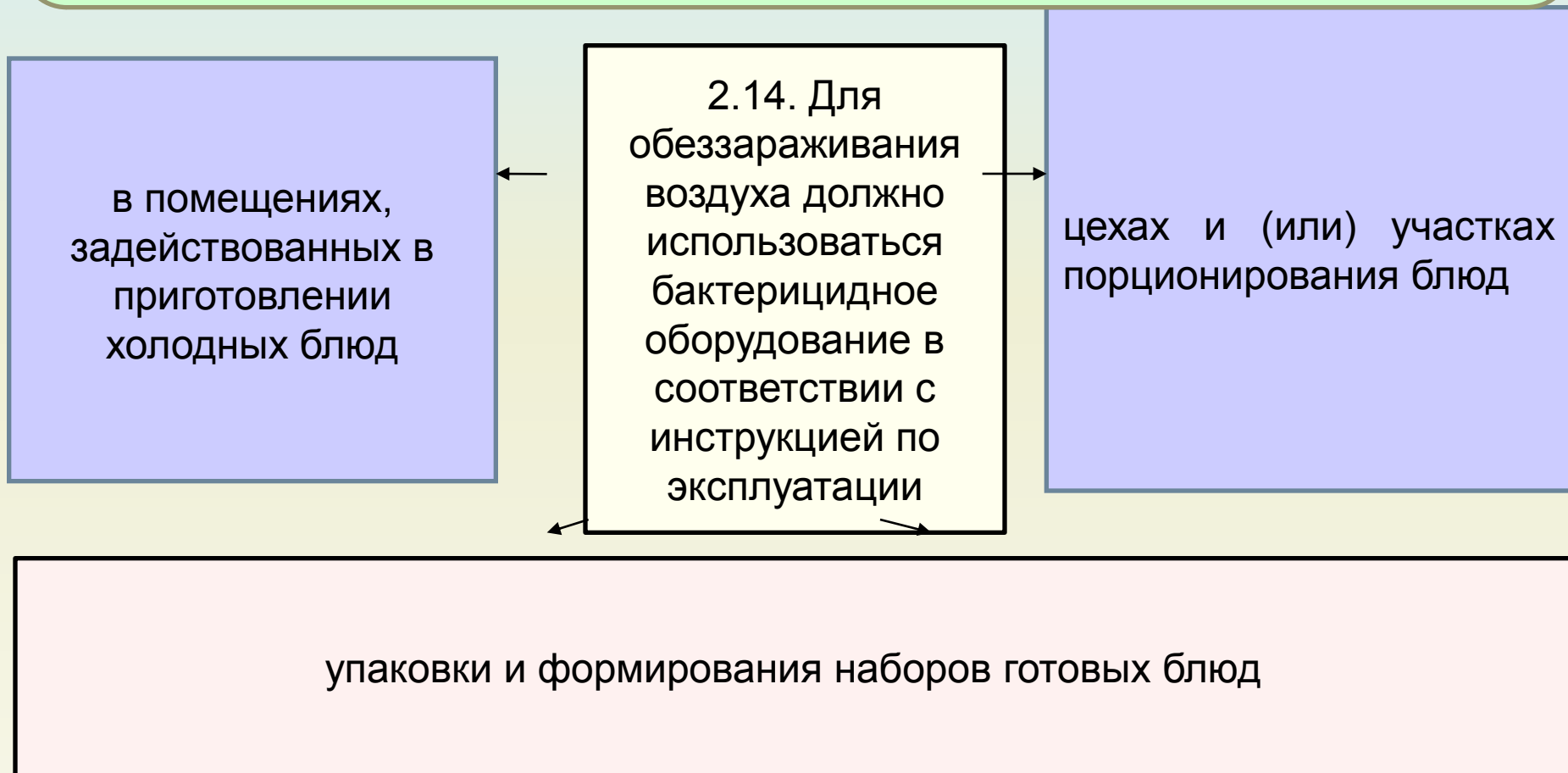
Помещение возраст  
организации для детей до 7 лет

площадь не менее

|          |                    |
|----------|--------------------|
| Буфетная | 3,0 м <sup>2</sup> |
|----------|--------------------|

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

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



СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

**помещениях для приготовления холодных закусок**

2.4.6.2. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

2.4.6.2.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

192. Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений.

193. Количество холодильников определяется количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов.

194. В мучном цехе производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.

195. Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. **Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.**

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

# Поточность движения сырой и готовой продукции



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

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

2.5. в соответствии с требованиями технического регламента Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер

2.5. должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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.

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

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

3.3. 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

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

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

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

2.3.3 Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;  
6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем **в соответствии с гигиеническими нормативами**, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

**Оборудование помещений**

2.4.6.2. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

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

при наличии маркировки и  
товаросопроводительной  
документации, сведений  
об оценке  
(подтверждении)  
соответствия,  
предусмотренных в том  
числе техническими  
регламентами

2.2. Прием пищевой  
продукции, в том  
числе  
продовольственного  
сырья, на  
предприятие  
общественного  
питания должен  
осуществляться

при соблюдении условий  
и режима перевозки

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

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

В случае нарушений  
условий и режима  
перевозки

2.2. пищевая  
продукция и  
продовольственное  
(пищевое) сырье на  
предприятии  
общественного  
питания  
**не принимаются**

При отсутствии  
товаросопроводительной  
документации и  
маркировки

**Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ**  
**«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

**Статья 1. Основные понятия**



**товаросопроводительные документы -  
документы, обеспечивающие возможность  
документально установить предыдущего и  
последующего собственников пищевых  
продуктов, за исключением потребителей, а  
также позволяющие идентифицировать  
сопровожаемые этими документами  
пищевые продукты**

**Федеральный закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ  
«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности  
пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в  
Российской Федерации»**



**Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий**

1. В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям.

# Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий

## Декларация о соответствии

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Eurasian Conformity</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ<br/>ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ</b> |
| <b>Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью «ТрансКэроб-Рус»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     |
| Место нахождения: Российская Федерация, Москва, 105064, улица Басманный тупик, дом 6а, строение 1, офис 215, адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 115304, улица Каспийская, дом 24, основной государственный регистрационный номер: 1147746527829, телефон: +74959721801, адрес электронной почты: info@kurob-kerob.ru |                                                                     |
| в лице Генерального директора Большакова Ильи Игоревича                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                     |
| заявляет, что Кокосовое масло, масло ши, весовые и фасованные в стеклянные и полимерные банки, бочки, канистры и пакеты массой нетто от 20г до 50кг Торговая марка «ROYAL FOREST»                                                                                                                                                                       |                                                                     |
| изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «ТрансКэроб-Рус», Место нахождения: Российская Федерация, Москва, 105064, улица Басманный тупик, дом 6а, строение 1, офис 215, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Москва, 115304, улица Каспийская, дом 24                                  |                                                                     |
| Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.41.29-011-29903295-2017                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                     |
| Код ТН ВЭД ЕАЭС 1513119902, 1515909900. Серийный выпуск                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                     |
| соответствует требованиям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |
| ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"                                                       |                                                                     |
| Декларация о соответствии принята на основании                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                     |
| Протокола испытаний № СДС3/092017-187 от 14.09.2017 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "РСТ-ГРУПП", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ.00011                                                                                                                                                       |                                                                     |
| Схема декларирования 1д                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                     |
| Дополнительная информация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |
| Условия хранения продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Срок хранения (годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке каждой единицы продукции.                                                                                                   |                                                                     |
| Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 13.09.2018 включительно                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | Большаков Илья Игоревич<br>(Ф.И.О. заявителя)                       |
| Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.АД34.В.15544                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                     |
| Дата регистрации декларации о соответствии: 14.09.2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     |

# Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий

## Ветеринарное свидетельство

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА  
Ленинградская обл., Лодейнополюсский р-н,  
ГБУ ЛО «СБЕЖ Лодейнополюсского  
и Подпорожского районов»  
(инstitutional organization)

Форма № 2

**ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО**

247 №10388400 от 24 .. Марта 2017 г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящее ветеринарное свидетельство  
КФХ Сукач Н.Ю.  
(инstitutional organization)  
в том, что мясо-говядина  
(инstitutional organization)  
в количестве 4/320 кг четвертины КФХ Сукач Н.Ю.  
(инstitutional organization)  
выработана КФХ Сукач Н.Ю./ Ленинградская обл., Лодейнополюсский р-н, п.Мехбаза,  
Разъезжая д.3 кв.2  
(инstitutional organization)  
05.03.2017  
(date)  
подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме /  
(инstitutional organization)  
и признана годной для реализации без ограничений  
(инstitutional organization)  
КФХ Сукач Н.Ю.; Ленинградская обл., Лодейнополюсский р-н, п.Мехбаза, Разъезжая д.3 кв.2  
(инstitutional organization)  
автомобильный; Мехбаза - Санкт Петербург  
(инstitutional organization)  
в направлении Хасанский район; г. Санкт Петербург, ул. ... по ТП №6/н от 24.03.2017  
(инstitutional organization)  
Продукция подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям ГБУ ЛО «СБЕЖ  
Лодейнополюсского и Подпорожского районов»; предубойный осмотр №52/1 от 05.03.2017г. здоров /взвешивание 600  
кг.; инстинеркоз №52/1 от 24.03.2017г. отриц.; ВСО в полном объеме №52/1 от 24.03.2017г. уаоаа.  
(инstitutional organization)  
особые отметки Район благополучен по острым инфекционным болезням животных и птиц;  
(инstitutional organization)  
Разрешение Управления ветеринарии Лен. обл. № 07-16-01/0037 от; кл. овальное 29-10-03  
(инstitutional organization)  
Транспортное средство очищено и продезинфицировано.  
Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается  
грузополучателю. Копии свидетельства недействительны.

Ветеринарное свидетельство выдал  
Ветеринарный врач  
ИВКОВ Н. В.  
(инstitutional organization)

Госзнак, МДП, Москва, 2016 г. А.

# Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий

## Свидетельство о государственной регистрации

  
ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ГУ "Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья"  
(уполномоченный орган государства-члена Евразийского экономического союза)  
Главный врач ГУ "Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья"  
(руководитель уполномоченного органа)  
г. Минск  
(наименование административно-территориального образования)

**СВИДЕТЕЛЬСТВО**  
о государственной регистрации  
BY.70.06.01.005.E.005677.11.19 от 05.11.2019

**Продукция:**  
Полуфабрикаты натуральные замороженные из мяса цыплят-бройлеров для дошкольного и школьного питания: бедро цыпленка, голень цыпленка, грудка цыпленка, крылышко цыпленка, окорочок цыпленка, филе бедра, филе голени, филе грудной части цыпленка, окорочок бескостный. ТУ 9214-359-23476484-10. Область применения: для дошкольного и школьного питания. Изготовитель: ООО МитЛайф. Адрес: 121471, город Москва, улица Рябиновая, дом 32, 1 этаж помещение 2, РОССИЯ. Адреса производства: РОССИЯ, 142340, Московская область, Чеховский район, д. Горелово. Заявитель: ООО МитЛайф. Адрес: 121471, город Москва, улица Рябиновая, дом 32, 1 этаж помещение 2, РОССИЯ  
(наименование продукции, нормативные акты/технические документы, в соответствии с которыми осуществляется продукция, наименование и адрес каждой из компаний (производителей), участвующих)

соответствует Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

прошла государственную регистрацию, внесена в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования

Настоящее свидетельство выдано на основании  
Заключения ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» от 01.11.2019 г. № 18-30/2019/4613

Срок действия свидетельства о государственной регистрации устанавливается на весь период изготовления или поставок подконтрольной продукции на территорию Евразийского экономического союза

  
Главный врач ГУ "Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья"  
М.П.  А.Л.Скуранович

BY 0023470

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 4. Определения

**пищевая продукция для детского питания**  
специализированная пищевая продукция,  
предназначенная для детского питания для детей  
(для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей  
дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного  
возраста от 6 лет и старше), отвечающая  
соответствующим физиологическим потребностям  
детского организма и не причиняющая вред здоровью  
ребенка соответствующего возраста;

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Приложение 2. Микробиологические нормативы безопасности

### Таблица 1

#### **1.12. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста**

**Полуфабрикаты из рыбы** и нерыбных объектов промысла - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

Полуфабрикаты из морской рыбы

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла - изделия структурированные фаршевые

**Приложение 2. Микробиологические нормативы**  
**безопасности**  
**Таблица 1**

**1.12. Специализированная пищевая продукция для  
детского питания для детей дошкольного и  
школьного возраста (продолжение)**

**Мясные полуфабрикаты** натуральные сырые  
Мясные полуфабрикаты рубленые сырые  
Мясные полуфабрикаты сырые  
Мясные полуфабрикаты сырые в панировке

**Приложение 2. Микробиологические нормативы**  
**безопасности**  
**Таблица 1**

**1.12. Специализированная пищевая продукция для  
детского питания для детей дошкольного и  
школьного возраста (продолжение)**

**Колбасные изделия** со сроками годности более  
5 суток; паштеты и кулинарные изделия из мяса со  
сроками годности более 72 час

Колбасные изделия

Паштеты

**Приложение 2. Микробиологические нормативы**  
**безопасности**  
**Таблица 1**

**1.12. Специализированная пищевая продукция для  
детского питания для детей дошкольного и  
школьного возраста (продолжение)**

**Кулинарные изделия из мяса**

**Кулинарные изделия из рыбы** и нерыбных объектов промысла с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки

Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Приложение 2. Микробиологические нормативы безопасности

### Таблица 1

#### 1.12. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (продолжение)

##### **хлебобулочные изделия**

галеты

крекеры

Пряники, коврижки без начинки

Пряники, коврижки с начинкой

пряники, коврижки

Кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой;

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Приложение 2. Микробиологические нормативы безопасности

### Таблица 1

#### **1.12. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (продолжение)**

Кексы и рулеты в герметичной упаковке;  
Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой;  
Вафли с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью;  
Рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами;  
Рулеты бисквитные с начинкой сливочной, жировой  
рулеты бисквитные с начинкой фруктовой, с цукатами, маком, орехами, пряники, коврижки, галеты, крекеры;

**Приложение 2. Микробиологические нормативы**  
**безопасности**  
**Таблица 1**

**1.12. Специализированная пищевая продукция для  
детского питания для детей дошкольного и  
школьного возраста (продолжение)**

Печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой;

печенье с кремовой прослойкой, начинкой

Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе

Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе.

Маркировка  
упакованной  
пищевой  
продукции  
должна  
содержать  
следующие  
сведения

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4

7. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении:

1) свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;

2) уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов);

3) пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.

3) количество пищевой продукции;

# Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011

## "Пищевая продукция в части ее маркировки" Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции

Маркировка  
упакованной  
пищевой  
продукции  
должна  
содержать  
следующие  
сведения

4) Дату изготовления пищевой продукции

5) срок годности пищевой продукции;

6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

Маркировка  
упакованной  
пищевой  
продукции  
должна  
содержать  
следующие  
сведения



7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);

Маркировка  
упакованной  
пищевой  
продукции  
должна  
содержать  
следующие  
сведения



8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

Маркировка  
упакованной  
пищевой  
продукции  
должна  
содержать  
следующие  
сведения

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

# Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011

## "Пищевая продукция в части ее маркировки"

### Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции

#### 4.9. Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции

1. Пищевая  
ценность  
пищевой  
продукции,  
указываемая в  
ее маркировке,  
включает  
следующие  
показатели:

1) энергетическую ценность (калорийность);

2) количество белков, жиров, углеводов;

3) количество витаминов и минеральных веществ

8. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве. В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции может указываться в отношении витаминов и минеральных веществ, для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

## **Глава IV.1. Организация питания детей**

### **Статья 25.1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей**

- 1. Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.**
- 2. Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.**

# **Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

## **Статья 1. Основные понятия**



**обращение пищевых продуктов, материалов и изделий -  
производство (изготовление), упаковка, реализация,  
хранение, перевозки и использование пищевых продуктов  
на территории Российской Федерации**

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

## Статья 1. Основные понятия



**качество пищевых продуктов** - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

## Статья 1. Основные понятия



**потребительские свойства пищевых продуктов** - совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах)

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

## Статья 1. Основные понятия



**фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной**

**Федеральный закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ**  
**«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности**  
**пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в**  
**Российской Федерации»**



**Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий**

2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или)  
некачественными по органолептическим показателям

**Федеральный закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ**

**«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»**



**Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий  
(продолжение)**

**2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:** которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (**загрязнители**), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) **которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;**

Федеральный закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ

«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»



**Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий**

**3. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2 статьи 3**

*которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;*

*которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (**загрязнители**), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) **которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации,***

**признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.**

**Федеральный закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ**

**«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»**



**Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий**

**4. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах четвертом - седьмом пункта 2 статьи 3,**  
*в отношении которых установлен факт фальсификации;*  
*в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;*  
*которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;*  
*которые не имеют товаросопроводительных документов,*  
**признаются некачественными и подлежат экспертизе, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации.**

## Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

5.1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в течение установленного срока годности при использовании по назначению должна быть безопасна. В ней не допускается превышение нормируемых показателей содержания микроорганизмов, а также наличие возбудителей инфекционных, паразитарных болезней, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

5.4. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе с истекшим сроком годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно либо по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора).

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

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

в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов  
Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

3.1. <sup>↑</sup>Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки

также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования)

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.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

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

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

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

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

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

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

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

## технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 17.** Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»



8.2. Проводятся мероприятия по предупреждению контаминации и размножения иерсиний на овощах в овощехранилищах, плодоовощных базах, тепличных хозяйствах.

8.2.1. Осуществляется подготовка типовых и приспособленных овоще- и фруктохранилищ к приему на хранение нового урожая: освобождение хранилищ от остатков зимних овощей и мусора; просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и побелкой. Эффективность дезинфекции оценивается по отсутствию в смывах микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y. enterocolitica*.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.2.2. В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4°C и относительной влажности в пределах до 70%.

8.2.5. Своевременная и качественная переборка овощей, тщательная зачистка порченных и гниющих участков овощей и фруктов.

8.2.6. Недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещения для хранения ранних овощей с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией.

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

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



# Обязательные требования

## Контроль за изготовлением продукции, блюд

п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

2.3.3. СП 2.4.3648-20 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов

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

**5.1. С целью минимизации и риска теплового воздействия**

5.1. 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.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается

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

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

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

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

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

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



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

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

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.

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

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

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

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

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

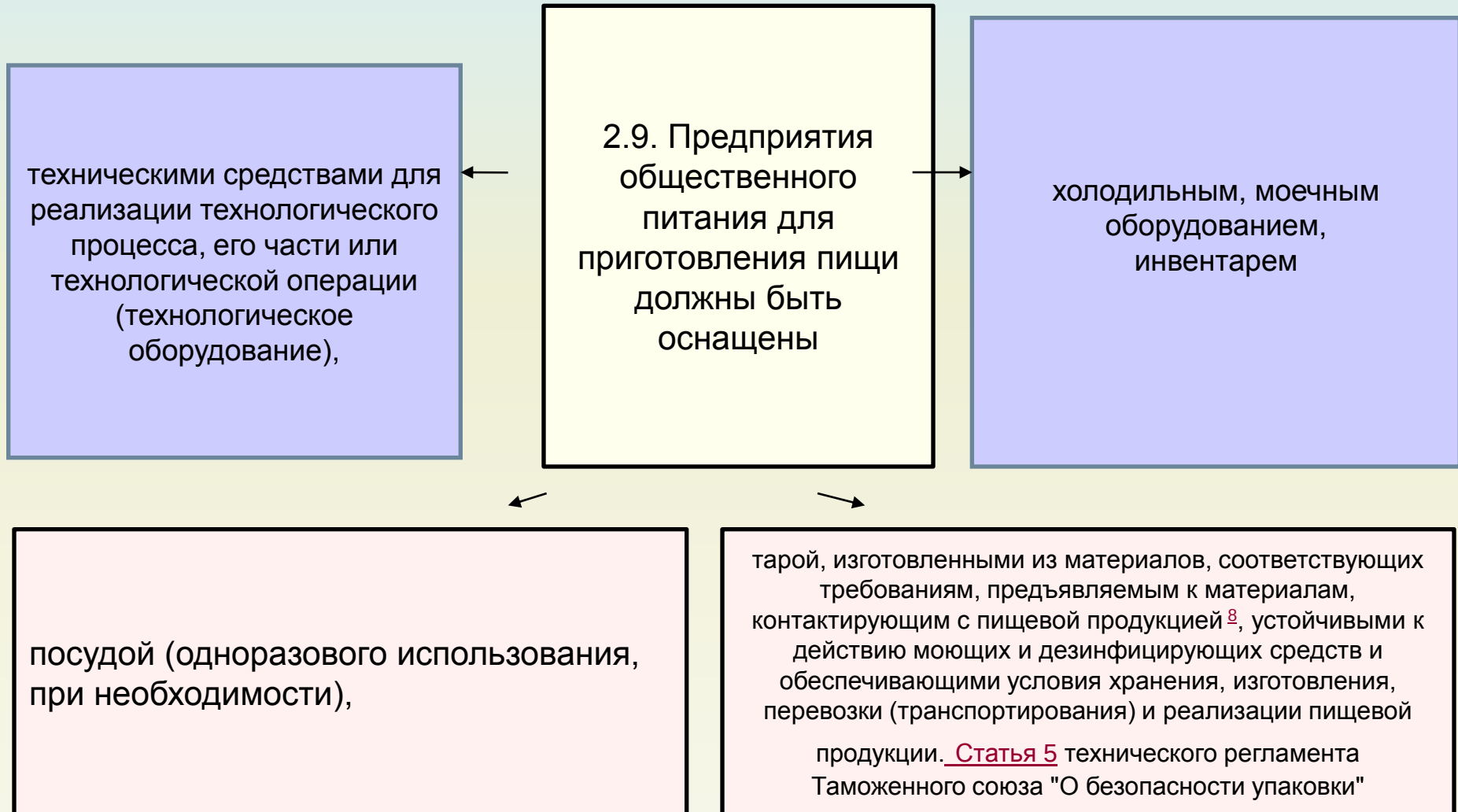
8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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.

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

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



СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

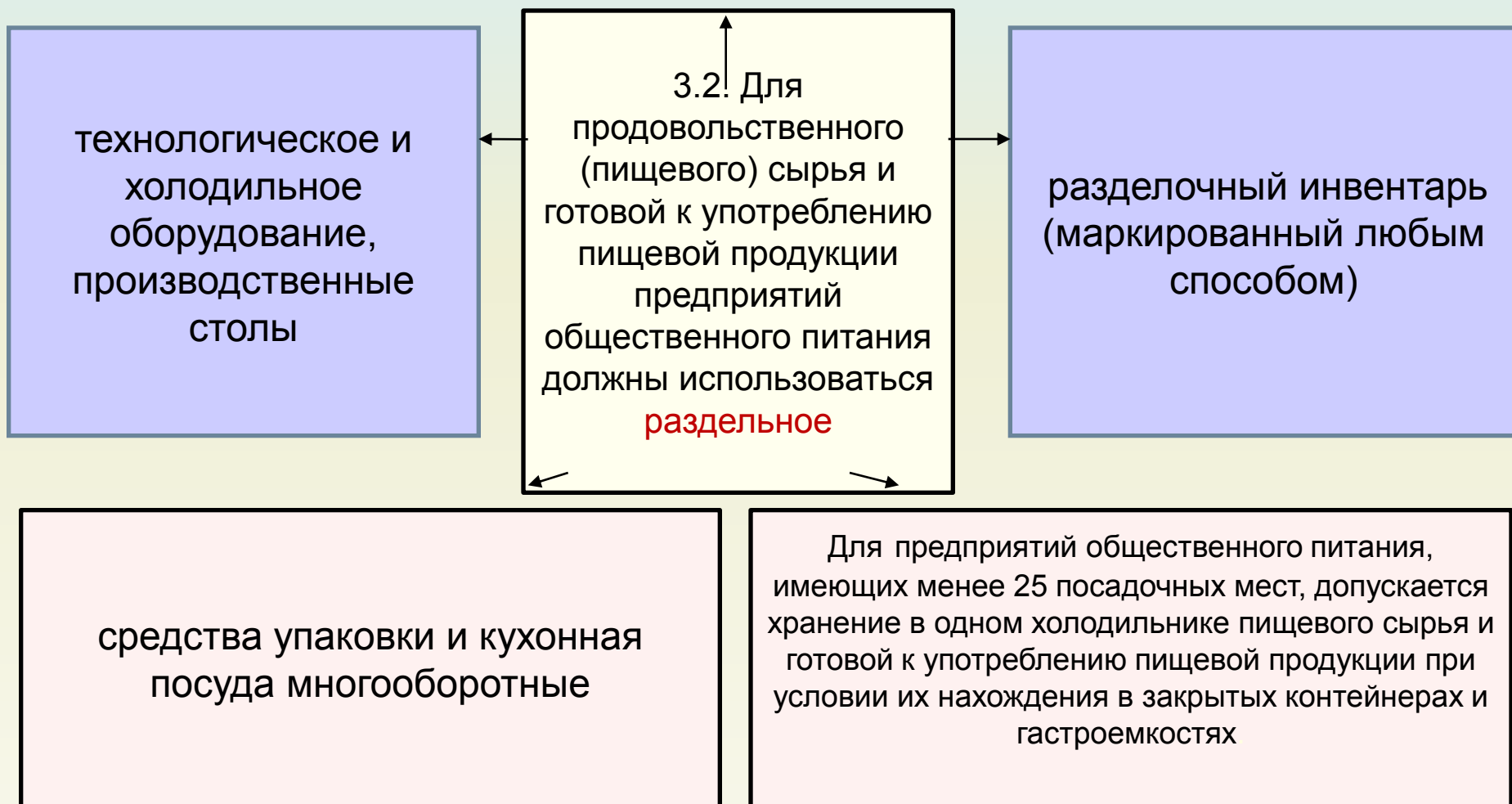
2.4.6.2. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

**Технологическое  
оборудование**

2.4.6.2.  
Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим

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

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



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

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

#### **3.13. должны быть оборудованы**

Складские помещения для хранения продукции

**Холодильное оборудование**



приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха



контрольными термометрами

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

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

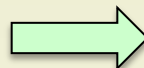
### III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

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

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



складских помещениях



на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

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

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

**3.2. Столовая и кухонная посуда и инвентарь**

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.

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

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

**3.2. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).**

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2.Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

2.4.6.2.  
Оборудование,  
инвентарь, столы,  
посуда и тара

2.4.6.2.Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.4.6.2.Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

2.4.6.2.Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4.6.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

2.4.6.2.  
Инвентарь, посуда

2.4.6.2. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

2.4.6.2. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

2.4.6.2. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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

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

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.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.6. Предупреждение контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд обеспечивается соблюдением требований нормативных правовых документов в отношении производств пищевых продуктов, содержанию пищеблоков учреждений и предприятий, организаций торговли.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.6.1. Должно  
быть  
обеспечено:

- соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей перед каждым завозом партий овощей;

- ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

- соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

8.6.1. Должно  
быть  
обеспечено  
(продолжение):

- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытьем фруктов, в т.ч. citrusовых;

- соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;

- проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке.

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

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

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

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

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:

Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

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

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

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания  
населения"

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.**

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук, пыли.

Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и

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 отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.  
■ Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

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

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

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

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

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

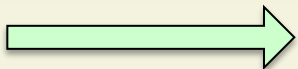
8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

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

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



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.



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

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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



8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.5. При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

2.5.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.**

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

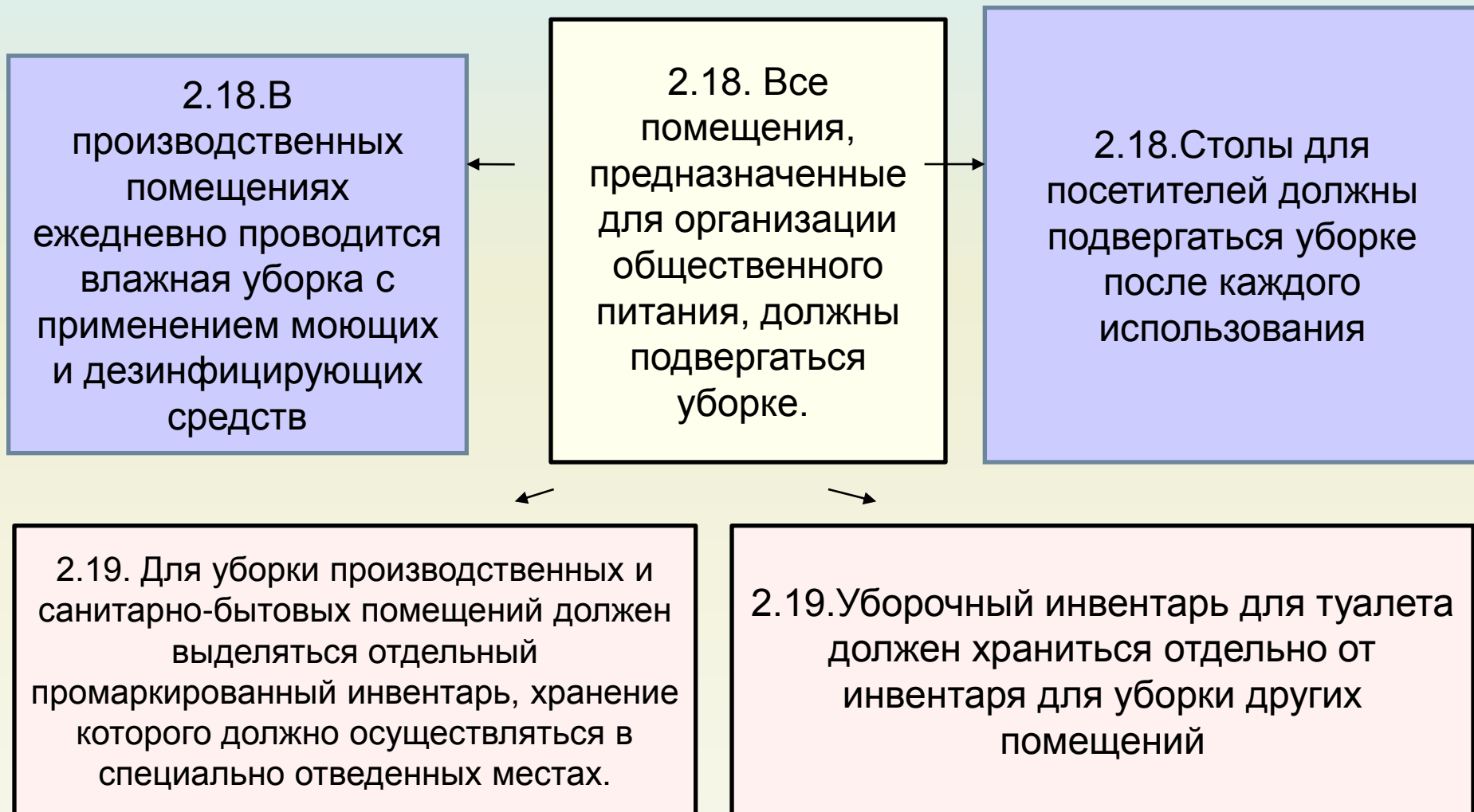
1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

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

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



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

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

не должны  
содержаться  
синантропные птицы и  
животные

2.23. В помещениях  
предприятия  
общественного  
питания

запрещается проживание  
физических лиц

в производственных помещениях не  
допускается хранение личных вещей и  
комнатных растений <sup>15</sup> Статьи 10 и 14  
технического регламента Таможенного союза  
ТР ТС 021/2011.

не должно быть насекомых и грызунов,

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.11.9. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствии детей и молодежи.

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

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).

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

2.11.3. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. **Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.**

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

2.11.4. **Ежедневная уборка** туалетов, умывальных, душевых, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, **проводится с использованием дезинфицирующих средств.** Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## **II. Общие требования**

2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

2.11.7. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.11.8. Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

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

**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.

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

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

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.

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

**Таблица 6.19 минимальное количество работников пищеблоков в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления**

| Принцип работы пищеблока  | Численность питающихся детей | Количество работников пищеблоков |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| На сырье и полуфабрикатах | до 200 человек               | 1 на 50 человек (но не менее)    |
|                           | от 200 до 400 человек        | 1 на 60 человек                  |
|                           | от 400 до 700 человек        | 1 на 70 человек                  |
|                           | более 700 человек            | не менее 10 человек              |
| На привозной продукции    |                              | 1 на 100 детей (но не менее)     |
|                           |                              |                                  |

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

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

прохождения ими  
профессиональной  
гигиенической  
подготовки и  
аттестации

2.21. Лица,  
поступающие на  
работу в организации  
общественного  
питания, должны  
соответствовать  
требованиям,  
установленным  
законодательством  
Российской  
Федерации, 12  
касающимся

предварительных и  
периодических  
медицинских осмотров,

вакцинации

## **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

1.5. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими **предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров , профессиональной гигиенической подготовки и аттестации** (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) **вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами** медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

**Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018)**

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

6. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, **не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.**

## технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, **не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.**

**приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 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"**  
**действует до 1 апреля 2021 г.**

# МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПРИКАЗ

от 28 января 2021 г.

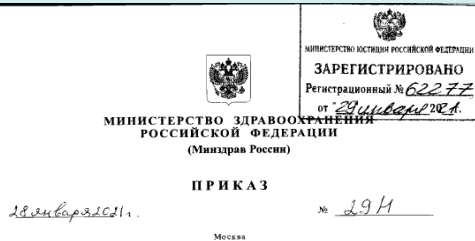
№ 29н

**«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»**

**Настоящий приказ вступает в силу с 1 апреля 2021 г. и  
действует до 1 апреля 2027 г.**

# ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

от 28 января 2021 г. № 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 работ, при выполнении которых  
проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские  
осмотры

В соответствии с частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса  
Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002,  
№ 1, ст. 3; 2015, № 29, ст. 4356), пунктом 6 статьи 34 Федерального закона  
от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии  
населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14,  
ст. 1650; 2013, № 48, ст. 6165), пунктом 14 части 2 статьи 14, частью 3 статьи 24  
Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья  
граждан в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской  
Федерации, 2011, № 48, ст. 6724), подпунктами 5.2.55, 5.2.87 Положения о  
Министерстве здравоохранения Российской Федерации, утвержденного  
постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 608  
(Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26,  
ст. 3526), п р и к а з ы в а ю:

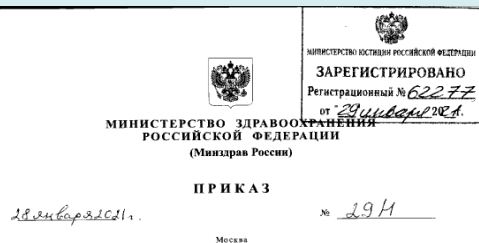
1. Утвердить:  
Порядок проведения обязательных предварительных и периодических  
медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213  
Трудового кодекса Российской Федерации, согласно приложению № 1;

## ПЕРИОДИЧНОСТЬ И ОБЪЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ

| № п/п | Наименование вредных и (или) опасных<br>производственных факторов <1>                        | Периодичность<br>осмотров | Участие врачей-<br>специалистов                                            | Лабораторные и функциональные<br>исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                            | 3                         | 4                                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 25    | Работы в организациях,<br>деятельность которых<br>связана с воспитанием и<br>обучением детей | 1 раз<br>в год            | Врач-<br>оториноларинголог<br>Врач-<br>дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Мазки на гонорею при поступлении на<br>работу<br>Исследования на носительство<br>возбудителей кишечных инфекций и<br>серологическое обследование на<br>брюшную тиф при поступлении на<br>работу и в дальнейшем - по<br>эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при<br>поступлении на работу и в дальнейшем<br>- не реже 1 раза в год либо по<br>эпидпоказаниям |

# ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

от 28 января 2021 г. № 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

В соответствии с частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2015, № 29, ст. 4356), пунктом 6 статьи 34 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2013, № 48, ст. 6165), пунктом 14 части 2 статьи 14, частью 3 статьи 24 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724), подпунктами 5.2.55, 5.2.87 Положения о Министерстве здравоохранения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июля 2012 г. № 608 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст. 3526), приказываю:

1. Утвердить:  
Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, согласно приложению № 1;

## ПЕРИОДИЧНОСТЬ И ОБЪЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ

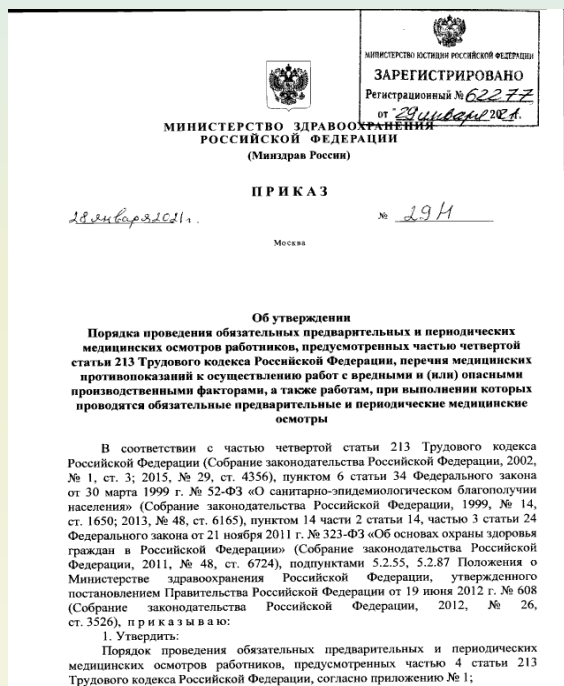
| № п/п | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов                                        | Лабораторные и функциональные исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                      | 4                                                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 23    | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях: пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям |
| 24    | Работы на водопроводных сооружениях, имеющие непосредственное отношение к подготовке воды, а также обслуживанию водопроводных сетей                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 раз в год            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказаниям                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

от 28 января 2021 г. № 29н

п. 31. При проведении периодических осмотров обследуемые лица в соответствии с периодичностью осмотров, указанной в пункте 18 Порядка, проходят

п. 31.2 следующие исследования:  
флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки



**п. 10.6.2 СП 3.1.1.3108-13**  
**«ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ**  
**ИНФЕКЦИЙ»**

**Однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) подлежат:**

**сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки;**

**сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;**

**лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений**

# Приказ Министерства здравоохранения РФ от 03.02.2021 № 47н «О внесении изменения в календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утвержденный приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н»

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
Регистрационный № 02-434  
от 09.02.2021

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(Минздрав России)

П Р И К А З

3.02.2021 2021н № 47н

Москва

О внесении изменения в календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утвержденный приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н

В соответствии со статьями 10 и 11 Федерального закона от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 38, ст. 4736; 2013, № 48, ст. 6165) п р и к а з ы в а ю:

В календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утвержденный приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 апреля 2014 г., регистрационный № 32115), с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 16 июля 2016 г. № 370н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 июля 2016 г., регистрационный № 42728), от 13 апреля 2017 г. № 175н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 мая 2017 г., регистрационный № 46745), от 19 февраля 2019 г. № 69н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 марта 2019 г., регистрационный № 54089), от 24 апреля 2019 г. № 243н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2019 г., регистрационный № 55249), от 14 сентября 2020 г. № 967н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 октября 2020 г., регистрационный № 60329) и от 9 декабря 2020 г. № 1307н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 декабря 2020 г., регистрационный № 61502), позицию, касающуюся вакцинации против новой коронавирусной инфекции, изложить в следующей редакции:

|                                                      |                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| « Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом | К приоритету 1-го уровня относятся: лица в возрасте 60 лет и старше; взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям; работники медицинских, образовательных |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SARS-CoV-2 | организаций, организаций социального обслуживания и многофункциональных центров; лица, проживающие в организациях социального обслуживания; лица с хроническими заболеваниями, в том числе с заболеваниями бронхолегочной системы, сердечно-сосудистыми заболеваниями, сахарным диабетом и ожирением; граждане, проживающие в городах с численностью населения 1 млн и более.<br>К приоритету 2-го уровня относятся: взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям; работники организаций транспорта и энергетики, сотрудники правоохранительных органов, государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу; лица, работающие вахтовым методом; волонтеры; военнослужащие; работники организаций сферы предоставления услуг.<br>К приоритету 3-го уровня относятся: государственные гражданские и муниципальные служащие; обучающиеся в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования старше 18 лет; лица, подлежащие призыву на военную службу. |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Министр

М.А. Мурашко

Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2 к приоритету 1-го уровня относятся:

работники образовательных организаций

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

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

2.22.  
Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания,

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 <sup>13</sup> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

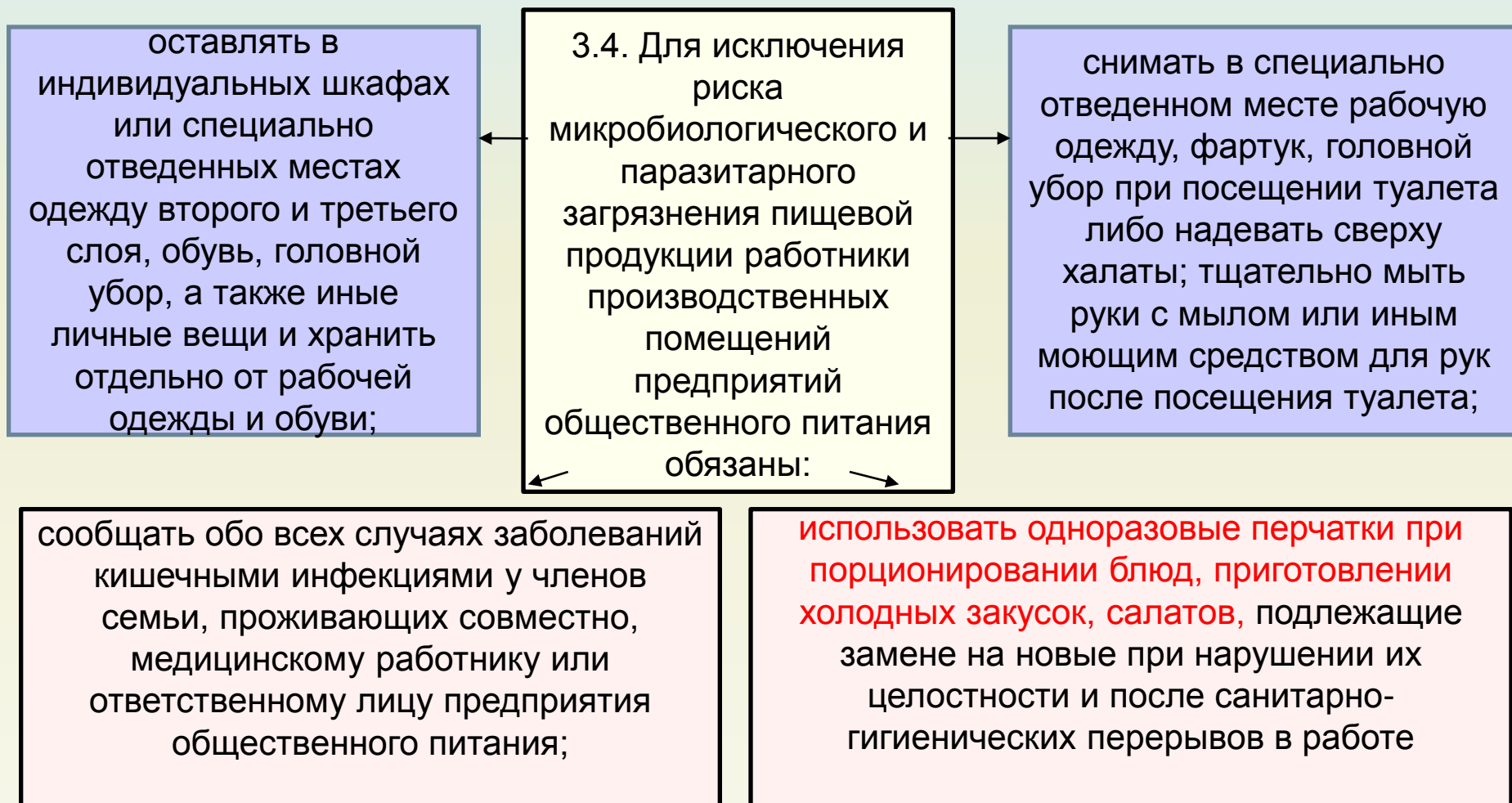
Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ <sup>14</sup>

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

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



технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 11.**  
Требования к  
обеспечению  
безопасности  
пищевой  
продукции в  
процессе ее  
производства  
(изготовления)



**5. Запрещается принимать пищу  
непосредственно в  
производственных помещениях.**

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О  
безопасности пищевой продукции»

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

3,4. В  
производственных  
помещениях не  
допускается

хранение личной и производственной  
(специальной) одежды и обуви персонала.

любых веществ и материалов, не  
используемых при производстве  
(изготовлении) пищевой продукции, в том  
числе моющих и дезинфицирующих средств,  
за исключением моющих и  
дезинфицирующих средств, необходимых  
для обеспечения текущей мойки и  
дезинфекции производственных помещений  
и оборудования.

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

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

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

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

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

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

**Сан ПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"**

**II. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений**

**3.** Контейнерные площадки, организуемые заинтересованными лицами (далее - заинтересованные лица), независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров <sup>5</sup>) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки.

Специальные площадки должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра.

Сан ПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

**II. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений**

4. Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи <sup>6</sup> должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров

Сан ПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

**II. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений**

4. В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи должно быть не менее 8 метров, но не более 100 метров

**Сан ПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"**

**II. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений**

9. При накоплении ТКО, в том числе при раздельном сборе отходов, владельцем контейнерной и (или) специальной площадки должна быть исключена возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку.

11. Срок временного накопления несортированных ТКО определяется исходя из среднесуточной температуры наружного воздуха в течение 3-х суток:

плюс 5°C и выше - не более 1 суток;

плюс 4°C и ниже - не более 3 суток.

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

Таблица 6.1. Нормативы площади помещений

| помещение                                            | Тип организации                                                                                                                                      | Норматив не менее                                          |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Обеденный зал                                        | Общеобразовательные организации                                                                                                                      | 0,7 кв. м /посадочное место                                |
| Помещения для приема пищи и (или) приготовления пищи | Малокомплектные образовательные организации, реализующие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования | 0,7 кв. м /посадочное место (минимальная площадь 20 кв. м) |

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

3.4. При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:

3.4.3. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся **в течение не более трех перемен**, во вновь строящихся и реконструируемых - **не более чем в две перемены**.

Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

**При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.**

СП 2.4.3648-20 п. 2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.4.6.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

Таблица 6.4. Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

| показатель                                                                           | возраст        | норматив                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта) | 7 лет и старше | 0,7-0,8 м                    |
| Количество умывальников или раковины желобкового типа пред обеденным залом, не менее |                | 1 кран на 20 посадочных мест |

**Сан ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вступают в действие 1 марта 2021 года)**

Таблица 6.6. Требования к организации образовательного процесса

| Показатель                                     | Организация, возраст                     | норматив |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|
| Продолжительность перемен (перерывов) не менее | 1- 11 классы<br>Перемены для приема пищи | 20 минут |

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

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.

## технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

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

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

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

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

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

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

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

5) **проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство** (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции

в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП:

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции

в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП:

9) **выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены** в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) **выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;**

# технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

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

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 11.** Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции **изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.**

2. **Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.**

**Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)**  
**технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

**3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:**

**1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;**

**2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;**

**Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)**  
**технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

**3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:**

**3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;**

**4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);**

**5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;**

**Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)**  
**технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

**3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:**

6) **периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции** требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) **периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции** технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) **меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 11.** Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.3. В овощехранилищах, плодоовощных базах и тепличных хозяйствах в рамках производственного контроля проводится регулярные исследования для выявления инфицированности иерсиниями грызунов (ежеквартально), обсеменённости иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (с учетом эпидемиологической ситуации, но не реже 1 раза в квартал), в тепличных хозяйствах - в период сбора урожая. В случае обнаружения возбудителей проводится внеплановая дезинфекция, дератизация, сортировка плодоовощной продукции, зачистка или замена стеллажей и тары.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.4. В случае выделения иерсиний в рамках производственного контроля необходимо немедленно информировать территориальные органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Вопрос о поставке овощей в организованные коллективы из овощехранилищ и теплиц, в которых выявлена обсемененность иерсиниями овощей и инфицированность грызунов, решается органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в конкретной ситуации с учетом эпидемиологической значимости выделенных культур.

## СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

8.5. В овощехранилищах организованных коллективов и лечебно-профилактических учреждений лабораторные исследования на обсеменённость иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводятся через 2-3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции.

# Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции

Наименование

Фасовка

дата выработки

изготовитель

поставщик

количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)

номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого  
продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной  
регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной  
экспертизы)

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного  
сырья и пищевых продуктов

Условия хранения, конечный срок реализации

Дата и час фактической реализации

Подпись ответственного лица

Примечание

# Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного  
помещения

Наименование холодильного оборудования

Температура в градусах Цельсия

месяц/дни: (ежедневно)

# **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п

Наименование складского помещения

Месяц/дни: (температура в градусах  
Цельсия и влажность в процентах)

1

2

3

4

5

6

# Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и<br>час<br>изгото<br>влени<br>я<br>блюда | Врем<br>я<br>сняти<br>я<br>браке<br>ража | Наи<br>мено<br>вани<br>е<br>готов<br>ого<br>блюд<br>а | Результаты<br>органолептическ<br>ой оценки<br>качества готовых<br>блюд | Разре<br>шение<br>к<br>реализ<br>ации<br>блюда,<br>кулина<br>рного<br>издели<br>я | Подписи<br>членов<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Результат<br>ы<br>взвешиван<br>ия<br>порционны<br>х блюд | Примеча<br>ние |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|
|------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|

# Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п

Дата

Ф. И. О. работника (последнее при наличии)

Должность

Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний  
у сотрудника и членов семьи

Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных  
путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей  
тела

Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)  
(допущен / отстранен)

Подпись медицинского работника (ответственного лица)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

## II. Общие требования

1.10. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, **хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор**, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Ст.1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

**санитарно-эпидемиологические требования** - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, **несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний** и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами

# Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ

**Статья 6.5. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде**

**Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения**

**Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов**

**Статья 14.45. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия**

**Статья 14.46.2. Непринятие изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) мер по предотвращению причинения вреда при обращении продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов**

предупреждение

административный  
штраф

административное  
приостановление  
деятельности на  
срок до девяноста  
суток

административного  
правонарушения,  
Снятие пищевой  
продукции с  
реализации,  
уничтожение  
пищевой продукции

## Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению)

влечет наложение административного штрафа

на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей;

на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей;

на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток;

на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

# Методические рекомендации

**МР 2.4.0179-20**

**«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»**

**(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)**

**МР 2.4.0180-20**

**«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»**

**(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)**

# Методические рекомендации

**МР 2.4.0162-19**

**2.4. Гигиена детей и подростков**

**«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»  
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главный государственный санитарный врач РФ 30 декабря 2019 г.)**

■

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН**



**Благодарю  
за  
внимание!**