

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 27 октября 2020 года N 32

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

См. Сравнительный анализ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).

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

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

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03" (зарегистрировано

Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05"](#) (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2005, регистрационный N 6295);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 25 "Об утверждении СП 2.3.6.2202-07"](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9614);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 N 42 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2008, регистрационный N 11967);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.08.2008, регистрационный N 12085);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 N 187 "Об утверждении СП 2.3.6.2820-10 "Дополнения N 3 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"](#) (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный N 20156);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.03.2011 N 29 "Об утверждении СП 2.3.6.2867-11 "Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"](#) (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный N 20690);

[пункт 4 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2016 N 76 "О внесении изменений в отдельные санитарно-эпидемиологические правила в части приведения используемой в них терминологии в соответствие с федеральными законами от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" и от 12.04.2010 N 61-ФЗ "Об обращении лекарственных средств"](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.03.2019 N 6 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России

08.04.2019, регистрационный N 54310);

[пункты 5.2.23, 5.2.42, 5.2.53, 5.2.54](#), второй и третий абзац [пункта 5.2.55, пункты 5.2.56-5.2.61, приложение 9.1 СП 2.5.1198-03 "Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 N 12](#) (зарегистрировано Минюстом России 1.04.2003, регистрационный N 4348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.04.2010 N 24](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.04.2010, регистрационный N 16931), [от 16.06.2010 N 68](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2010, регистрационный N 17750), [от 10.06.2016 N 76](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 58](#) (зарегистрировано Минюстом России 09.08.2010, регистрационный N 18094), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2016 N 27](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.03.2016, регистрационный N 41424), [от 10.06.2016 N 76](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[пункты 8.5-8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3-10 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2010, регистрационный N 17378), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[пункты 9.1-9.3](#), третье предложение первого абзаца и шестой абзац [пункта 9.5, пункты 9.6-9.9, приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21](#) (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

[пункты 4.4-4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков"](#), утвержденных [постановлением Главного](#)

[государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

[пункты 6.2-6.5, главу IX, приложения 1-7 СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28563), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4-15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28564), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 N 41](#) (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);

[главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68](#) (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный N 31209), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);

[главы VIII, IX, X, приложения 1-11 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73](#) (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главу III, приложение 2 СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного](#)

[врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный N 31731);

[пункты 9.2 СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);

[главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.02.2015 N 8](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);

[пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный N 38528);

[главу VII СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69](#) (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный N 43348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 N 61](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
11 ноября 2020 года,
регистрационный N 60833

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 27 октября 2020 года N 32

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

I. Область применения

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

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#).

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

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#); [Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150; 2020, N 29, ст.4504).

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

общественного питания).

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

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

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

[Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880](#) (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](#), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](#), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

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

Абзацы 6 и 7 [пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#); [статья 5](#), [статья 21](#) [технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](#); [статья 4](#) [технического](#)

[регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" \(ТР ТС 022/2011\)](#), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881](#) (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](#), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](#), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

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

[Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции \(товарам\), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#), утвержденные [Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299](#) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) .

[Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](#).

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в

том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента . В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

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

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

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

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

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое

оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

[Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" \(ТР ТС 005/2011\)](#), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769](#) (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](#), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](#), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); [раздел 16 главы II Единых санитарных требований](#)).

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

[СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"](#), утвержденный [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24](#) (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20](#) (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), [от 25.02.2010 N 10](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), [от 28.06.2010 N 74](#) (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в [таблицах 1-5](#) и [приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01](#), [приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01"](#)) (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

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

[СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175](#) (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

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

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

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

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

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

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

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

моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#), [Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431).

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

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

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

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

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#); [приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и \(или\) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры \(обследования\), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров \(обследований\) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и \(или\) опасными условиями труда"](#) (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными [приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), [от 05.12.2014 N 801н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), [приказом Минтруда России, Минздрава России от](#)

[06.02.2018 N 62н/49н](#) (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), [приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н](#) (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н](#) (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), [приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н](#) (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении 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.

[Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"](#) (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными [приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624](#) (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), [от 10.01.2006 N 2](#) (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), [от 26.04.2006 N 316](#) (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), [приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н](#) (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), [от 24.11.2016 N 901н](#) (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

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

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

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание

физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений .

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

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

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

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

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

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

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

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

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

Приложение N 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
Официальный интернет-портал
правовой информации
www.pravo.gov.ru, 12.11.2020,
N 0001202011120001

Политика конфиденциальности персональных данных

8-800-555-90-25 - spp@kodeks.ru

3.3.6 revision: 59a2a4a1