

8 (800) 101-96-61
AGROPIT.RU**ОБЗОР ИЗМЕНЕНИЙ В САНПИН 2.3/2.4.3590-20**

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Изменившиеся фрагменты редакций: сопоставительный анализ

Приложение. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы 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

Пункт 2.4

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
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). 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	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). Абзац утратил силу с 1 марта 2025 г. - Постановление Главного государственного санитарного врача России от 22 августа 2024 г. N 9



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.	
--	--

Пункт 2.8

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
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.	2.8. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания.

Пункт 2.13

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
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.	2.13. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение



требований СанПиН 1.2.3685-21.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов**Пункт 3.5****Пункт 3.5.3**

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
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;	3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) холодных закусок, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов**Пункт 5.1**

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.	5.1. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее соответственно - организованные детские коллективы, детские организации), для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения**Пункт 7.3**

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
Фрагмент в данной редакции	7.3. При организации лечебно-профилактического питания



отсутствовал	должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, установленные в Правилах.
--------------	---

VIII. Особенности организации общественного питания детей

Пункт 8.1

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:	8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

Пункт 8.1.2

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных	8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее



изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: 8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. 8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. 8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. 8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека. 8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения	2 часов с момента изготовления. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: 8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. 8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. 8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. 8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека. 8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским
---	---



родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3](#) приложения N 7 к настоящим Правилам.

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

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

Для предотвращения

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

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3](#) приложения N 7 к настоящим Правилам.

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

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



размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	месту фактического пребывания ребенка. Абзац утрачивает силу с 1 марта 2025 г. - Постановление Главного государственного санитарного врача России от 22 августа 2024 г. N 9
---	--

Пункт 8.1.7

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.	8.1.7. Детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"¹⁹⁽¹⁾) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Пункт 8.1.10

с 23.11.2020 (первоначальная)	с 01.03.2025
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	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.	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, 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.
17. В таблице 1 приложения N 7 в строке 30 цифру "5" заменить цифрой "3". 18. В таблице 4 приложения N 10 графу "Время приема пищи" признать утратившей силу. 19. В графе "Вид пищевой продукции - заменитель" приложения N 11 слова "Мясо лося (мясо с ферм)" заменить словами "Мясо лося промышленного изготовления", слова "Оленина (мясо с ферм)" заменить словами "Оленина промышленного изготовления".	

КРАТКИЕ ПОЯСНЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ:

✓ зоны пищевого производства или размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, могут быть оборудованы автономными системами вентиляции (ранее позволялось оборудовать только локальными системами с присоединением к системе производственных помещений);

✓ требование по использованию термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи закрепляется только за детскими учреждениями (школы, детсады, лагеря, детские больницы);



- ✓ добавляется требование о реализации готовых блюд в детских коллективах в течение 2 часов с момента изготовления;
- ✓ скорректированы требования к режиму питания в детских садах - исключено рекомендованное время приема пищи;
- ✓ при реализации вне организации общественного питания запрещено заправлять соусами не только салаты, но и другие холодные закуски, если только соус не является неотъемлемым компонентом. Соусы доставляются отдельно;
- ✓ среднесуточный объем пищевой соли для детей 3-7 лет уменьшается с 5 до 3 грамм;
- ✓ организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, могут размещать информацию о меню питания в том числе на официальном сайте организации в сети Интернет;
- ✓ исключена возможность не предоставлять документы о соответствии обязательным требованиям при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- ✓ требования СанПиН распространены на организацию лечебно-профилактического питания;
- ✓ уточнено, что говядину можно заменить мясом лося или олениной промышленного изготовления, а не с ферм.

Постановление вступает в силу с 1 марта 2025 г.

До этого времени организациям, оказывающим услуги общественного питания, необходимо ознакомиться с изменениями и внести соответствующие корректировки в работе.

Это поможет уменьшить риск штрафов за нарушение санитарного законодательства в размере до 50000 рублей (ст.6.6 КоАП РФ).

Обзор изменений в СанПин подготовлен

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦЕНТРОМ «АГРОПИЩЕПРОМ»

Мы делаем пищевые предприятия ЛУЧШЕ»

- Разработка Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), Стандартов организаций (СТО) на пищевые продукты



- Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР, ISO 22000, FSSC 22000)
- Подготовка к сертификационным аудитам, аудитам торговых сетей, проверкам Роспотребнадзора и Россельхознадзора
- Испытания продукции
- Сертификация, декларирование

8 (800) 101-96-61 WhatsApp 8(960) 665-44-41	• agropit@mail.ru • tu@agropit.ru	agropit.ru Telegram • 8(902) 734-48-79
• МОСКВА • 8(495) 668-09-18 • САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • 8(812) 309-93-89 • НОВОСИБИРСК • 8(383) 227-86-80 • НИЖНИЙ-НОВГОРОД • 8(831) 429-13-39 • КАЗАНЬ • 8(843) 206-01-93 • ЕКАТЕРИНБУРГ • 8(343) 318-24-29	• ВОРОНЕЖ • 8(473) 204-52-14 • КАЛИНИНГРАД • 8(4012) 720-3-40 • ВОЛГОГРАД • 8(8442) 780-3-18 • САМАРА • 8(846) 206-04-16 • САРАТОВ • 8(8452) 493-8-73 • КРАСНОЯРСК • 8(391) 204-63-94	• РОСТОВ-НА-ДОНУ • 8(863) 308-15-75 • КРАСНОДАР • 8(861) 203-45-41 • СТАВРОПОЛЬ • 8(8652) 206-1-02 • ТОМСК • 8(3822) 984-1-28 • УФА • 8(347) 229-48-09

