



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Свердловской
области**

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

**Особенности организации питания детей
Основные нововведения и изменения**

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

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

Организация питания детей

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

Путеводитель по требованиям к организации питания детей

Требования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648-20	СанПиН1.2.3685-21
Набор помещений		2.4.6.1, 3.1.11	Таблица 6.18
Водоснабжение и канализование, умывальники		2.6.1, 3.4.13	Таблица 6.4.
Микроклимат и вентиляция		2.7.4	
Естественное и искусственное освещение		2.8.1	
Соблюдение принципов поточности		2.3.3	
Оборудование, мебель, инвентарь, посуда		2.4.6.2, 2.4.6.3	Таблица 6.18
Организация здорового питания и формирование примерного меню	8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4,8.1.5, 8.1.8, 8.2.1, 8.2.2		
Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	8.1.6		
Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6	
Режим питания	8.1.2, 8.1.4		

Путеводитель по требованиям к организации питания детей

Требования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648-20	СанПиН1.2.3685-21
Соблюдение правил личной гигиены, гигиеническое обучение, медосмотр	2.21, 2.22, 3.4.	1.5	
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	2.3, 2.6, 2.8, 3.3	2.3.3.	
Санитарное состояние и содержание помещений		2.9.5, 2.11.2, 2.11.4	
Площадь в обеденном зале на 1 посадочное место			Таблица 6.1.
Минимальное количество работников пищеблоков			Таблица 6.19.
Сухой паек, костровое питание			Таблица 6.20.
Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП	2.1.		

Организация общественного питания детей

Меню должно **утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации,** в которой организуется питание детей (п. 8.1.3)

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться **специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами,** а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки **должны готовиться** в соответствии с прилагаемыми инструкциями **непосредственно перед раздачей** (п.8.1.6)

Организация общественного питания детей

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

- 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** с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **рекомендации по организации здорового питания детей.**

Организация общественного питания детей

Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача (п. 8.2.1)



**Оборудование
холодильником для
временного хранения
готовых блюд (п.8.2.3)**



**Оборудование
микроволновыми печами
для разогрева блюд (п. 8.2.3)**

Приложение 7, табл. 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки), табл. 1 до 7 лет
ИСКЛЮЧЕНЫ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77

Организация общественного питания детей

На 22-37% снижены нормы потребления сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 7, табл. 1, 2)

На 17-40% снижены нормы потребления соли (приложение 7, табл. 1, 2)

Впервые регламентированы требования к особенностям питания кадетов (приложение 7, таблица 5)

В группах семейного типа и группах по уходу и присмотру за детьми, для детей-сирот, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, допускается использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках при условии обязательного наличия сведений об оценке соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место её приобретения (документы хранятся в течение 7 дней после полного расходования продукции), п. 8.6.5.

Организация общественного питания детей

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются (п.8.1.2)

Приложение 12

Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Приложение 10, Таблица 3

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%

Приложение 9, табл. 3

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Организация общественного питания детей

На период летнего отдыха и оздоровления, 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 (п. 8.1.2.4)

Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе) устанавливается 15% надбавка к нормам обеспечения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.2.6)

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (п. 8.4.5)

Организация общественного питания детей

Для обучающихся в организациях профессионального образования должно быть организовано двухразовое горячее питание, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание (СП 2.4.3648-20, пункт 3.9)

В общеобразовательных организациях введено требование к обязательности организации питьевого режима при проведении экзаменов (СП 2.4.3648-20, пункт 3.4.16) и горячего питания при продолжительности экзамена более 4-х часов (пункт 3.4.18)

Для дошкольных организаций

- увеличена кратность обработки столов для приема пищи – до и после приема пищи (СП 2.4.3648-20, пункт 2.11.2)
- требование к наличию **дополнительных комплектов спецодежды у помощников воспитателя** фартука, колпака или косынки для надевания во время раздачи пищи, фартука для мытья посуды и отдельного халата для уборки помещений, наряду с 2-мя комплектами специальной одежды на 1 человека (СП 2.4.3648-20, пункт 3.1.9.)

Организация общественного питания детей

- **Регламентированы места дислокации** возможной установки аппаратов для **автоматической выдачи** пищевой продукции (в обеденных залах при условии соблюдения нормы площади посадочного места) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.2)
- **Кратность обработки** аппаратов для автоматической выдачи: не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1)

Организация общественного питания детей

Расширен перечень продукции, реализуемой через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (**соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара**) п. 8.3.2.

Организация общественного питания детей

Вместо Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья включен Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5)

Исключен журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Ведомость контроля за питанием (приложение № 13) дополнена:

- 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: