



РОСПОТРЕБНАДЗОР

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ



## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи





## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи

Основной регламент санитарных правил,  
санитарных норм и правил

гармонизированы требования  
к организации питания

регламентированы требования  
к обеспечению детей здоровым питанием

обеспечен должный уровень научного обоснования

Основные задачи санитарных правил, санитарных  
норм и правил

охрана здоровья детей и молодежи

предотвращение инфекционных, массовых  
неинфекционных заболеваний

формирование навыков здорового питания

Документы разработаны в рамках реализации задач регуляторной гильотины, **введены в действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.**



## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи





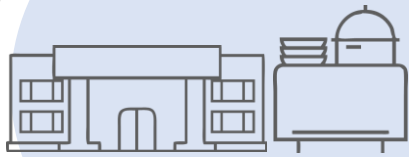
## Путеводитель по вступившим в действие требованиям организации питания детей

№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648-20
1	Набор помещений		2.4.6.1, 3.1.11
2	Водоснабжение и канализование		2.6.1, 3.4.13
3	Микроклимат и вентиляция		2.7.4
4	Естественное и искусственное освещение		2.8.1
5	Соблюдение принципов поточности		2.3.3
6	Оборудование, инвентарь, посуда и тара		2.4.6.2, 2.4.6.3
7	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	
8	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	8.1.6	
9	Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6
10	Режим питания	8.1.2, 8.1.4	
11	Соблюдение правил личной гигиены/о и ГВиО	2.21, 2.22	1.5
12	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	2.3, 2.6, 2.8, 3.3	
13	Санитарное состояние и содержание помещений		2.9.5, 2.11.2, 2.11.4
14	НАССР	2.1	



## Основные нововведения, регламентированные нормативными документами

- Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.1)
- Исключено требование обязательности согласования меню в территориальных органах Роспотребнадзора (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.3)
- Введено обязательное требование о разработке меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурей, муковисцидозом и пищевой аллергией (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2)
- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных регионах в меню должны включаться специализированные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.6)
- Введено требование к информированию родителей об организации питания детей и принципах здорового питания:
  - ежедневное меню;
  - меню дополнительного питания;
  - рекомендации по организации здорового питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.7)





## Организация дополнительного питания детей

### ▪ Расширен перечень продукции, разрешенной для реализации через вендинговые автоматы

- В потребительской (мелкоштучной) упаковке: соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты.
- В потребительской упаковке (□ 100 г.): мучные кондитерские изделия, в т.ч. обогащенные микронутриентами со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)
- 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. 8.3.1-2.)
- Кратность обработки аппаратов: не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)





## Организация здорового питания детей

- На 22-36% снижены нормы потребления сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- Из перечня продуктов, для питания детей исключены колбасные изделия (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- На 17-40% снижены нормы потребления соли. Соль только йодированная! (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- В отдельных возрастных категориях увеличена на 2-27% норма потребления сыра. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- Впервые регламентированы требования к особенностям питания кадетов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение)
- Регламентированы показатели значений суммарной массы блюд по отдельным приемам пищи (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3)

Показатели	1-3 года	3-7 лет	7-12 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





## Основные нововведения

- Санитарными правилами впервые регламентирован обязательный набор производственных помещений пищеблока, определяющий возможность его работы на сырье, полуфабрикатах, в формате буфетов-раздаточных (СП 2.4.3648-20; п.2.4.6.1)
- В помещениях для приготовления холодных закусок должны быть установлены бактерицидные установки (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)
- При замене оборудования должна быть предусмотрена установка столов с охлаждаемой поверхностью (СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.)
- При пребывании детей и молодежи на объектах более 4 часов предусмотрена обязательность организации горячего питания (СП 2.4.3648-20, п.1.9.)
- Минимальный набор столовой и кухонной посуды, инвентаря, а также объемы единовременно приготавливаемых блюд должны соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)
- Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив их возможностью использования кипяченой воды (СП 2.4.3648-20, п.2.6.6.)





## Требования для отдельных видов организаций

### ▪ Для дошкольных организаций

- увеличена в два раза кратность обработки столов для приема пищи (СП 2.4.3648-20, п.2.11.2)
- введено 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, п.3.1.9.)

### ▪ 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

предусмотрена возможность организации питания детей на кухне, если на одно посадочное место приходится не менее 0,7 м<sup>2</sup>, при одновременном приеме пищи всеми детьми (СП 2.4.3648-20, п.3.1.11)





## Требования для отдельных видов организаций

- **Для общеобразовательных организаций**

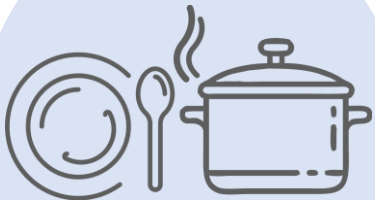
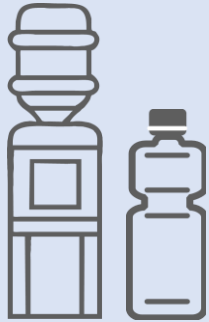
введено требование к обязательности организации питьевого режима при проведении экзаменов (СП 2.4.3648-20, п. 3.4.16)

- **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, п. 3.9)

- **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-процентная надбавка к нормам обеспечения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.2.6)





## **РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ**

Реализация на практике требований санитарных правил, должна обеспечить детей здоровым питанием, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания.