

**О введении новых санитарно-эпидемиологических требований  
к организации питания с 2021 года**

от 18.12.2020 г.

Уважаемые коллеги, члены муниципальной рабочей группы по контролю за организацией и качеством питания!

С 01 января 2021 года вступают в силу санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, которые утверждены постановлением Главного санитарного врача 27.10.2020 №32. Данные требования будут действовать до 01.01.2027 года.

Также постановлением Главного санитарного врача отменен ряд санитарных правил, в том числе СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; пункты с 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"; 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".

По сравнению с предыдущими санитарно-эпидемиологическими требованиями, данные требования сгруппированы в более крупные разделы.

А теперь хотелось бы озвучить нововведения:

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

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.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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.

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 °С до +6 °С.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или **использованием кипяченой питьевой воды.**

В санитарно-эпидемиологических требованиях прописаны требования к обработке кулеров, требования по использованию кипяченой воды (обращаем ваше внимание, что в ОУ время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в

произвольной форме).

В санитарно-эпидемиологических требованиях имеются образцы документов, которые должны быть в ОУ:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях **(новый)**;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- меню приготавливаемых блюд;
- ведомость контроля за рационом питания **(новая)**.

Также санитарно-эпидемиологическими требованиями утверждено количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.

В связи с вышеизложенным рекомендуем руководителям ОУ уделить особое внимание вопросу изменений, в связи с вступлением с 01.01.2021 года новых требований санитарного законодательства.