



## Основные новеллы вступивших в действие с 01.01.2021 г.

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»



Управление Роспотребнадзора по  
Республике Дагестан



# Объединение всех требований КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБУЧЕНИЯ, воспитания, отдыха, С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ и особенностей каждой организации.

СанПиН 2.4.3.1186-03, СанПиН 2.4.1.3147-13

СанПиН 2.4.3.2201-07, СанПиН 2.4.4.3155-13

СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.4.3172-14

СанПиН 2.4.6.2553-09, СанПиН 2.4.3259-15

СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15

СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.1.3049-13

СанПиН 2.4.2.2843-11, СанПиН 2.4.4.3048-13

Вместо **34** нормативных документов,  
действовавших ранее

## СП 2.4.3648-20



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



# Особенности санитарно-эпидемиологических правил действующие в 2021 году



Документ разработан в рамках реализации задач регуляторной гильотины, введен в действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.

## САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА:

- **НЕ СОДЕРЖАТ** рекомендательных норм, все нормы носят **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ** характер;
- по отдельным нормам указаны **ДОПУСКИ**, определяющие возможность вариативного и наиболее оптимального функционирования организаций без рисков для здоровья детей и молодежи;
- базируются на результатах гигиенических исследований факторов воспитания и обучения детей;
- учитывают ключевые тренды развития конструкторских и инженерных инноваций в системе строительства и реконструкций зданий, разработке современных методик обучения.



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.09.2020

Москва

№ 28

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.05.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (приложение).
2. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с 01.01.2021.
3. Установить срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» до 01.01.2027.
4. Признать утратившими силу с 01.01.2021: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2002 № 38 «О введении в действие Санитарных правил и нормативов» (зарегистрировано Минюстом России 19.12.2002, регистрационный № 4046);



# Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 года

## Санитарные правила гармонизировали:

- общие требования к территории;
- архитектурно-планировочным решениям зданий;
- оборудованию помещений;
- естественной и искусственной освещенности;
- микроклимату;
- водоснабжению и канализованию;
- организации профилактической и противоэпидемической работы.



## **ВПЕРВЫЕ** установлены требования к:



- детским игровым комнатам;



- организациям высшего и среднего профессионального образования;



- организациям, предоставляющим услуги временного проживания детей;

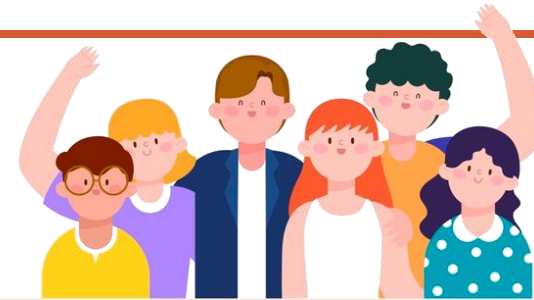


- проведению массовых мероприятий с участием детей.

# Раздел 1 «Область применения»



## Санитарные правила направлены на:



1) охрану здоровья детей и молодежи;

2) предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний;

3) реализацию гарантов здоровьесбережения.

Замена термина «организации» на хозяйствующие субъекты



**ХОЗЯЙСТВУЮЩИЕ СУБЪЕКТЫ** – это организации, осуществляющие образовательную деятельность, деятельность по уходу и присмотру за детьми, услуги отдыха и оздоровления, временного проживания, социальные услуги, услуги по перевозкам организованных групп детей.



# Раздел 1 «Область применения»



Санитарные правила вводят **единые требования к срокам прохождения гигиенической подготовки и аттестации** всех работников хозяйствующих субъектов – **п.1.5.**

**Работники ДОЛЖНЫ проходить:**

- Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр;
- Периодические медицинские осмотры;
- Профессиональную гигиеническую подготовку;
- Аттестацию;
- Иметь личную медицинскую книжку со всеми результатами.



Все работники за исключением работников, связанных с питанием  
**1 раз в 2 года**



Работники Занятые в приготовлении пищи и ее раздаче  
**1 раз в год**



В части количественных значений факторов санитарные правила дают отсылку **на гигиенические нормативы.**

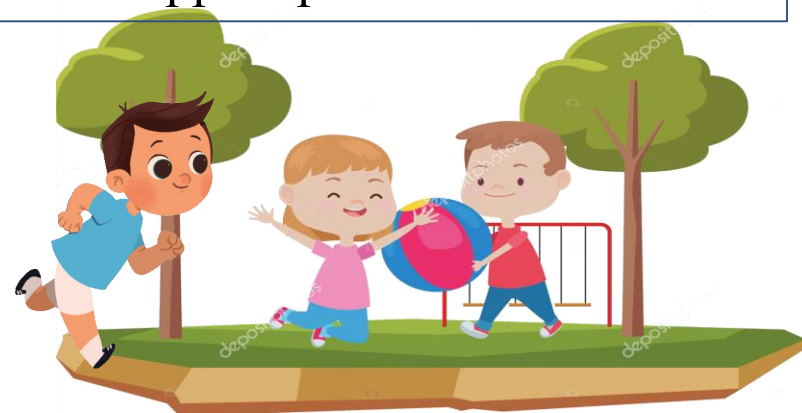


## Раздел 2 «Общие требования»

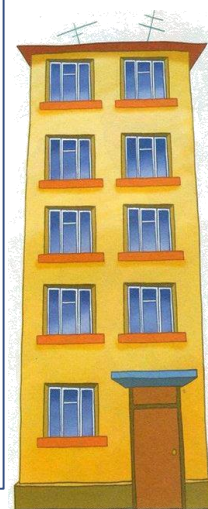


**Обязательный характер** приобрели требования к территориальной доступности школ и детских садов, доставке детей, проживающих удаленно от общеобразовательных организаций - **п.2.1.**

Правилами **допускается возможность** использования для занятий по физической культуре и спортивных соревнований спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории - **п.2.2.2.**



**Введено требование** обязательности периметрального ограждения собственной территории зелеными насаждениями (наряду с забором) с целью шумоизоляции и защиты от химического загрязнения - **п.2.2.1.**



**Допускается возможность** использования мусорных контейнерных площадок жилой застройки (**п. 2.2.3.**)

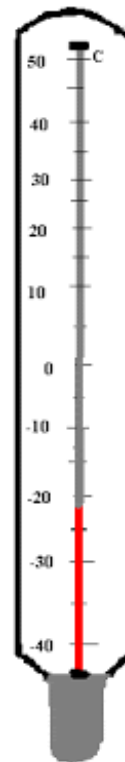
## Раздел 2 «Общие требования»



Для хозяйствующих субъектов, не имеющих централизованной системы водоснабжения и водоотведения, **введено требование обязательного оборудования автономных систем холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения - п.2.6.1.**

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения **обязательность** установки **водонагревателей - п.2.6.1.**

Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив их **возможностью** использования кипяченой воды - **п.2.6.6.**



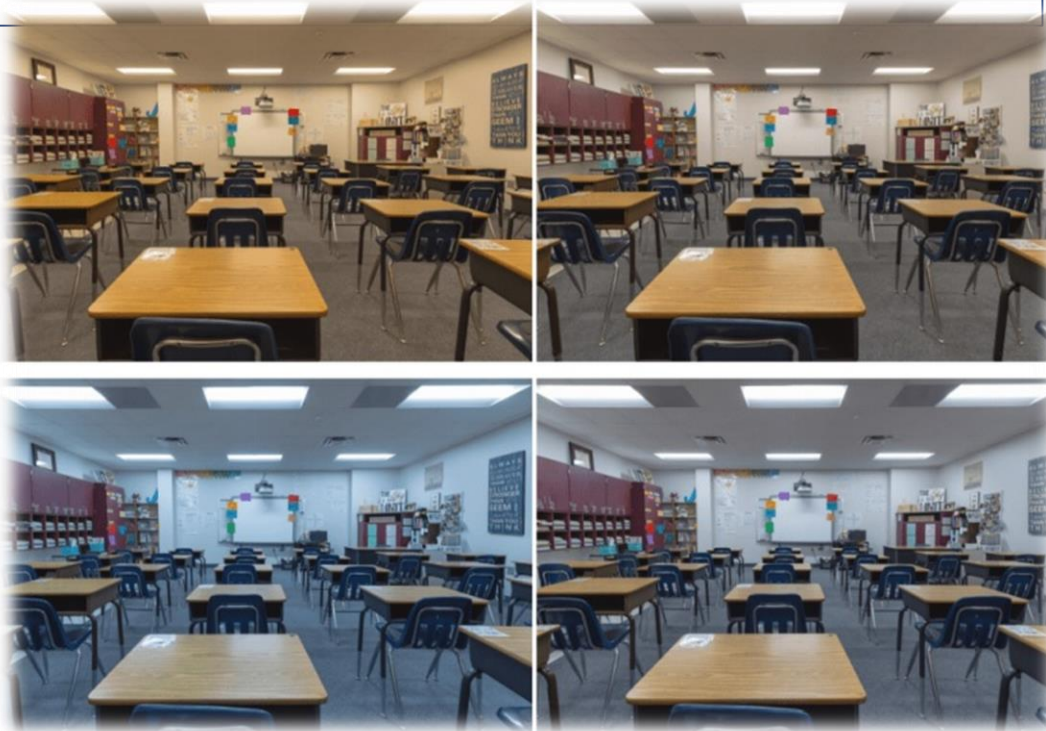
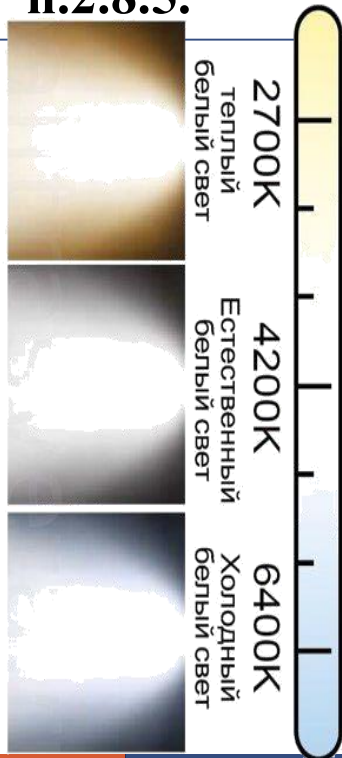
**Впервые** на обязательной основе для всех помещений, предназначенных для пребывания детей и молодежи, вводится требование к осуществлению контроля за температурой воздуха - **п.2.7.3.**





## Раздел 2 «Общие требования»

- Наряду с люминесцентными лампами **допускается** возможность использования светодиодных ламп.
- **Регламентированы** возможные спектры цветоизлучения (*белый, тепло-белый, естественно-белый*);
- **Введен** запрет на использование в одном помещении разных типов ламп, а также лампы с разным цветоизлучением - п.2.8.5.



Потолки не должны иметь следов протеканий и признаков поражений грибком - п.2.5.3. **(введено впервые)**



- **Впервые** предусмотрена обязательность оборудования всех помещений емкостями для сбора мусора и своевременному удалению мусора - п. 2.11.1.



## Раздел 2 «Общие требования»



✓ **Впервые** использован термин «**ТРАНСФОРМИРУЕМЫЕ ПРОСТРАНСТВА**» и определена возможность их многофункционального использования (актовый зал, столовая, рекреации, библиотека, спортивный зал) и использования трансформируемой мебели – п.2.3.2., п. 2.4.3.

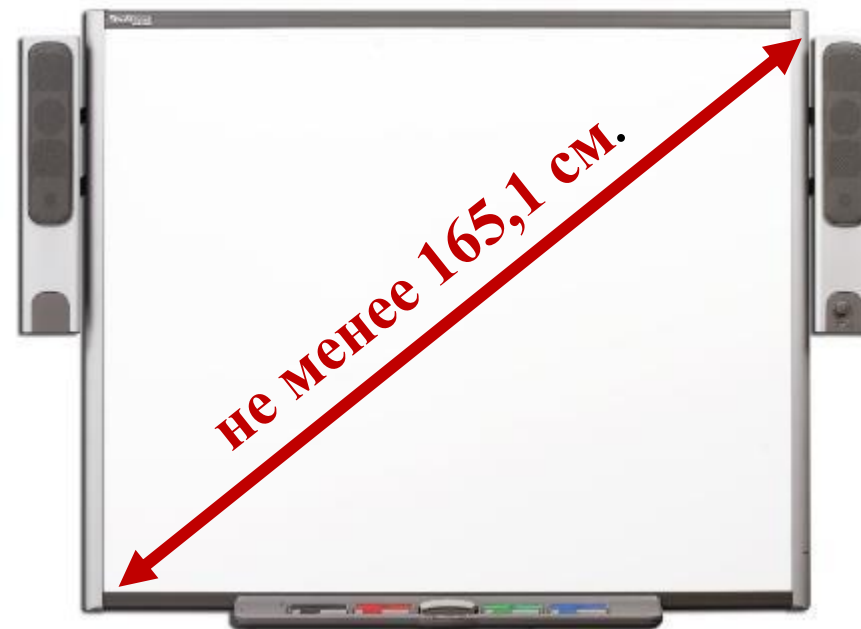
✓ **Предусмотрена возможность** использования территории и помещений хозяйствующих субъектов иными юридическими и физическими лицами (в соответствии с заявленным видом деятельности) – п.1.6.



## Раздел 2 «Общие требования»



**Впервые** регламентирована **минимальная диагональ интерактивной доски** (не менее 165,1 см), место размещения (по центру фронтальной стены), сформулированы требования к профилактике негативного воздействия на зрение обучающихся (**равномерность освещения, отсутствие бликов доступность поверхности для работы обучающихся, матовая поверхность, отсутствие слепящего эффекта**) – п.п.2.4.4, 2.8.3.



По результатам экспериментальных исследований **регламентированы минимальные размеры** диагонали монитора персонального компьютера (39,6 см), ноутбука (39,6 см), планшета (26,6 см)

## Раздел 2 «Общие требования»



### Интерактивная доска



**Определена** общая продолжительность использования электронных средств обучения на уроке (п.2.10.2.):

- для интерактивной доски – для детей до 10 лет – 20 минут, старше 10 лет – 30 минут;
- для компьютера (ноутбука, планшета) - для детей 1-2 классов – 20 минут, 3-4 классов – 25 минут, 5- 9 классов – 30 минут, 10-11 классов – 35 минут);

### Компьютер



До 10 лет

20 минут

Старше 10 лет

30 минут

**Введен запрет** на использование электронных средств обучения для до 5 лет – п.2.10.2.



1-2 класс

20 минут

2-4 класс

25 минут

5-9 класс

30 минут

10-11 класс

35 минут

**Определена** продолжительность непрерывного использования экрана (для детей 5-7 лет – 5-7 минут, для учащихся 1-4-х классов - 10 минут, для 5-9-х классов – 15 минут) – п.2.10.2;

# Профилактические мероприятия стали ОБЯЗАТЕЛЬНЫ ВО ВСЕХ ОРГАНИЗАЦИЯХ:



С целью профилактики нарушений зрения **введено обязательное требование к проведению гимнастики для глаз** при использовании электронных средств обучения на уроке и перемене, а также при использовании книжных учебных изданий – во время перемен (п.2.10.2, п.2.10.3).

Физкультминутки во время занятий.



Гимнастика для глаз.



Контроль за рабочей позой, в том числе, во время письма, рисования и использования гаджетов.



ПРИ РАБОТЕ ЗА ПАРТОЙ



ПРИ РАБОТЕ ЗА КОМПЬЮТЕРОМ



## Раздел 2 «Общие требования»

➤ Регламентирован обязательный набор производственных помещений пищеблока, определяющий возможность его работы на сырье, полуфабрикатах, в формате буфетов-раздаточных - п.2.4.6.1.



**Предусмотрена обязательность оборудования** места приготовления холодных закусок **бактерицидными установками.**

**Определены критерии оценки достаточности** оборудования пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, кухонной и столовой посудой - п.2.4.6.2.



➤ **В два раза увеличена кратность** обработ столов для приема пищи в групповых помещениях – п. 2.11.2.





## Раздел 2 «Общие требования»

**Впервые** введены требования (п. 2.9.5., п.2.10.3) :

➤ к обязательному распределению детей в группы для занятий физической культурой;



➤ документированию и контролю за организацией физического воспитания;

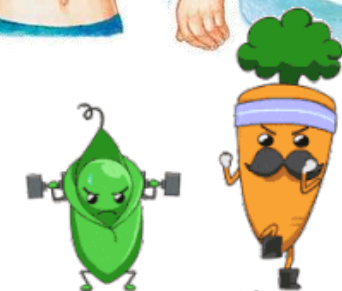
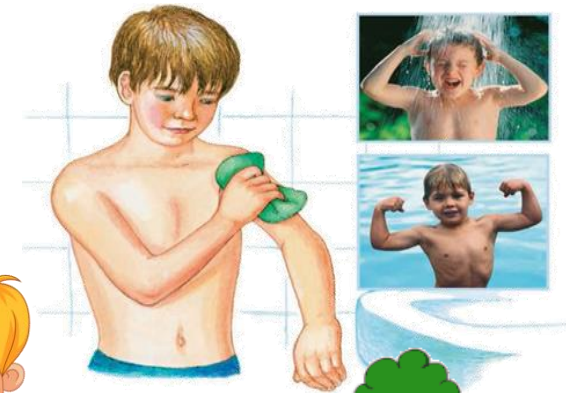
➤ к проведению мероприятий по физической культуре с учетом пола, возраста и состояния здоровья;

➤ обязательности проведения мероприятий по закаливанию;

➤ обязательности работы по формированию здорового образа жизни;

➤ обязательности реализации технологий сбережения здоровья;

➤ обязательности контроля за соблюдением правил личной гигиены.



## Раздел 2 «Общие требования»



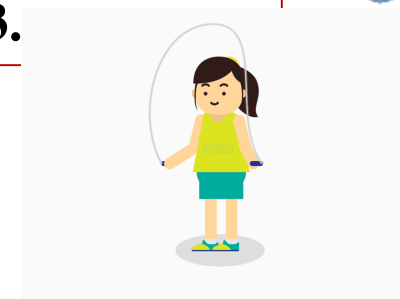
**Впервые** в санитарных правилах указан временной промежуток (не более 2-х часов), в течение которого необходимо информировать органы Роспотребнадзора о фактах выявления инфекционных и паразитарных заболеваний среди детей, молодежи и персонала (п.2.9.5).



**Введено обязательное требование** присутствия на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах медицинского работника – п.2.10.3.



**Введено требование к режиму двигательной активности детей** – соответствие возрасту и состоянию здоровья – п.2.10.3.





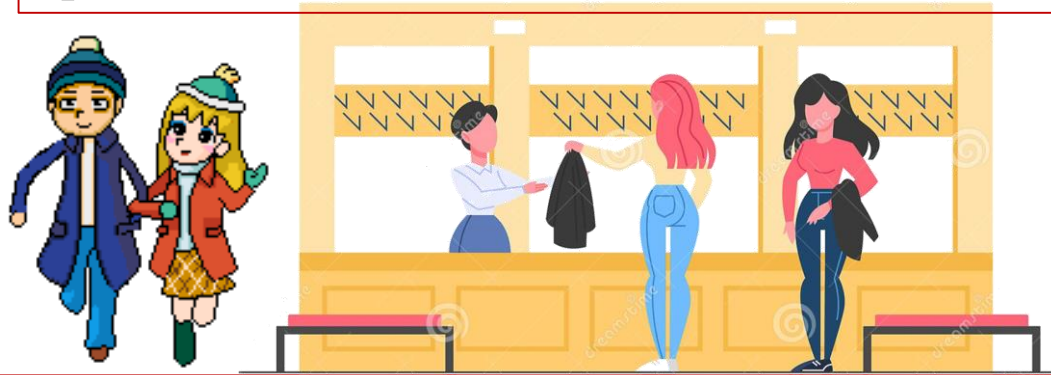
# Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»



## Общеобразовательные организации – новые специальные требования:

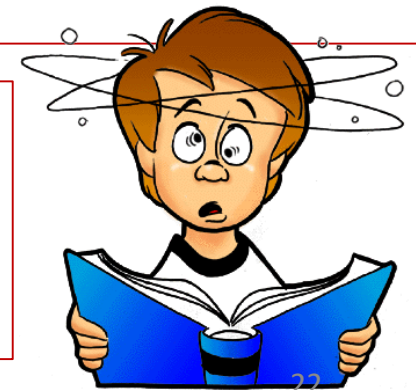
Обязательность оборудования на территории школы **парковочной зоны** для маломобильных групп населения (п.3.4.1).

Наличие на приобретаемое оборудование для детских игровых площадок **документов об оценке (подтверждении) соответствия** регламентированным требованиям (п.3.4.1).



**Определена минимальная площадь гардероба** (не менее  $0,15 \text{ м}^2$  на ребенка); площадь туалетов при спортивном зале (не менее  $8,0 \text{ м}^2$ ) и душевых (не менее  $12,0 \text{ м}^2$ ) – п. 3.4.5., 3.4.9.

Определен объем обязательной части образовательной программы (для 1-4 кл. - 80%, 5-9 кл. – 70%, 10-11 кл. – 60%), предусматривая, что суммарный объем обязательной части реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки (п. 3.4.16).





## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности» общеобразовательные организации – новые специальные требования

**Впервые** установлены требования к порядку реализации дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

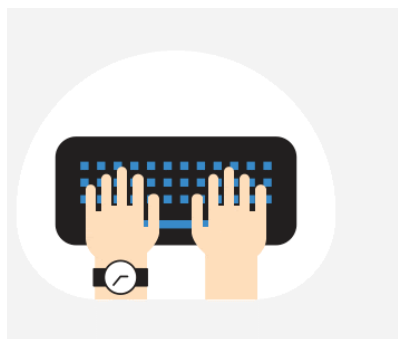


**Запрет** на использование сотовых телефонов для образовательных целей (п.3.5.3.).

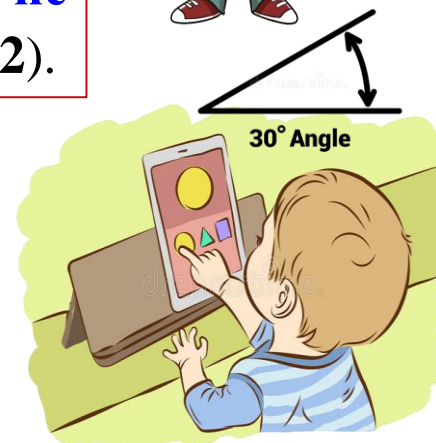


**Расстояние от глаз до экрана** должно быть не менее 50 см (п.3.5.7.).

Предусмотрена возможность **использования** на занятиях **не более двух различных электронных средств обучения** (п.3.5.2).



Возможность **использования ноутбуков** для обучающихся начальных классов при наличии **дополнительной клавиатуры** (п.3.5.4.).



Возможность использования **планшетов** предусматривает **угол наклона в 30°** относительно вертикали (п.3.5.4.).



## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности» общеобразовательные организации – новые специальные требования



**ВПЕРВЫЕ** регламентировано время непрерывного использования наушников за день - не более часа при уровне громкости не более 60% от максимальной (п.3.5.10).

Предусматривается обязательность **сокращения продолжительности уроков до 40 минут** при использовании электронных средств обучения



**Введен запрет** на размещение базовых станций подвижной сотовой связи (п.3.5.3.).

**Введено требование к проведению** ежедневной дезинфекции экрана, клавиатуры, компьютерной мыши с использованием дезинфекционных растворов или салфеток на спиртовой основе (п.3.5.14).



Сокращено с 45 минут до 20 минут минимальное время между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком (п. 3.4.16).



# Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»



## Загородные стационарные детские оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием



**Допускается возможность** осуществление заезда в 2 дня, предусматривается проведение бесконтактной термометрии каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с фиксированием результатов в журнале - **п.3.11.2;**



**Запрещается** пребывание на территории организации (вне специально установленных мест) посетителей, в том числе родителей (законных представителей) детей.



# Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»



**Предусмотрена обязательность** указания в договоре на оказание услуг отдыха детей использование индивидуального спального места с использованием личного инвентаря - п.3.13.5. **Обязательное** проведение акарицидных обработок территорий не менее чем 3 дня до заезда детей



## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»



### Впервые регламентированы требования к:



Условиям временного размещения организованных групп детей в общежитиях, гостиницах, турбазах, базах отдыха, в т.ч. предусматривающие **обязательность** обеспечения требований к нормам площади на одного человека, наличию условий для соблюдения правил личной гигиены, организации питания и питьевого режима, естественного освещения (п.3.15).



Проведению массовых мероприятий с участием детей и молодежи:

- предусматривается **обязательность** информирования органов Роспотребнадзора (в срок не позднее чем за 1 месяц до начала мероприятия) о планируемых сроках проведения мероприятия,
- о количестве участников,
- условиях доставки участников до планируемого места проведения мероприятия,
- условиях проживания,
- организации питьевого режима,
- организации питания,
- сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, противоклещевых обработках (в случае если мероприятие проводится в теплое время года и в природных условиях).

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



НАССР

меню

режим питания

химический  
состав и  
натуральные  
нормы питания

требования к  
документации

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

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



набор  
помещений

оснащение

естественная и  
искусственная  
освещенность

водоснабжение  
и  
канализование

микроклимат

медицинские  
осмотры и  
гигиеническое  
обучение

аттестация

организация  
питания на  
экзаменах

порядок  
контроля за  
питанием

производственный  
контроль

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



✓ гармонизированы требования к организации питания



регламентированы требования к обеспечению детей здоровым питанием



обеспечен должный уровень научного обоснования

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

## Основные задачи санитарных правил, санитарных норм и правил:



охрана здоровья детей и молодежи



• предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний



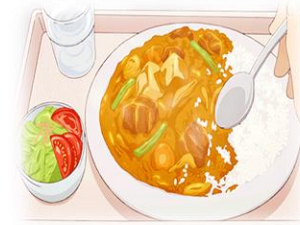
• формирование навыков здорового питания



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



Обеспечение  
здоровым  
питанием детей



при временном размещении  
организованных групп детей

при перевозке  
детей ЖД  
транспортом

при проведении  
выездных  
экскурсионных  
мероприятий

в различных  
типах и видах  
организаций для  
детей и молодежи

общежитие

гостиница

турбаза

база  
отдыха



# Путеводитель по вступившим в действие требованиям по организации питания детей



№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	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	

# Путеводитель по вступившим в действие требованиям по организации питания детей



№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	СП 2.4. 3648-20
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 **ХАССП** (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 ( $\leq 100$  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.)



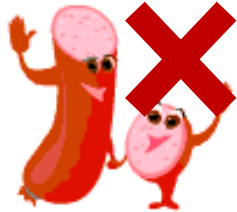
**Кратность обработки аппаратов:** не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)



# Организация здорового питания детей



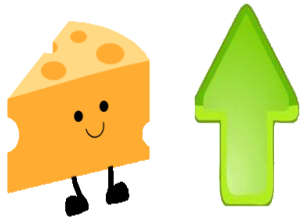
➤ На 22 - 36 % снижены нормы потребления сахара  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)



➤ 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)

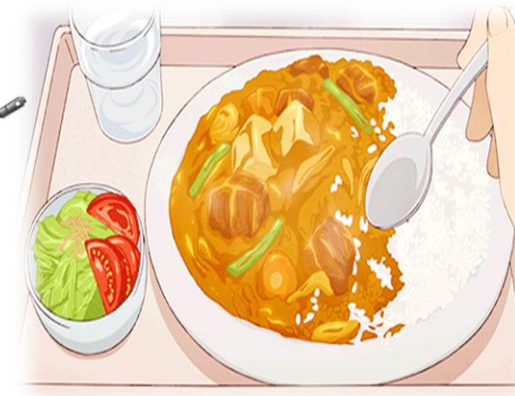


➤ В отдельных возрастных категориях увеличена на 2 - 27 % норма потребления сыра  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

**Впервые** регламентированы требования к особенностям питания кадетов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложения)

Регламентированы показатели значений суммарной массы блюд по отдельным приемам пищи  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3)

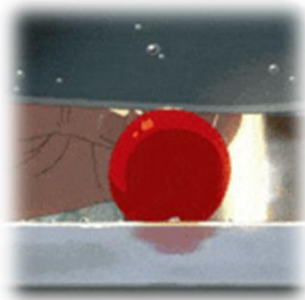
Показатели	1-3 года	3-7 лет	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200



# 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.)





# Основные нововведения

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.)





# Основные нововведения

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.)

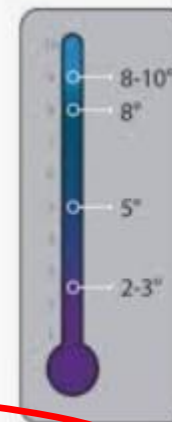


# Документация пищеблока

Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30



Приложение N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6





# Документация пищеблока

Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------



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:



# Документация пищеблока



Приложение N 5 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции



Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание



# Натуральные нормы питания и массы порций

## Приложение N 7 СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6

Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 7-ми до 18 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50



Приложение N 9  
Таблица 1. МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

## Приложение N 9, таблица 3

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

Приемы пищи	1-3 года	3-7 лет	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

# Разработка меню



## Приложение N 8 Меню приготавливаемых блюд (рекомендуемый образец)

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 7 лет/ 7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	углеводы		
Понедельник, неделя 1; день 1							
завтрак							
...							
Итого за завтрак							
...							
Итого за день							
...							
Среднее значение за период							



## Приложение N 10, табл.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
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	



# Разработка меню



Приложение N 10, табл.1

## ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение N 10, табл.4

## Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.00	завтрак		
10.30 - 11.00	второй завтрак		
12.00 - 13.00	обед		
15.30	полдник		
18.30	ужин		
21.00	второй ужин		

Приложение N 12

## КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин



# Разработка меню



**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
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%



## **РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ**

*Реализация требований на практике, должна обеспечить здоровьесберегающие условия воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания.*

