



**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

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

# Путеводитель по требованиям к организации питания детей

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

## 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	<b>Мясо 1-й категории</b>	<b>70</b>	<b>78</b>
12	<b>Субпродукты (печень, язык, сердце)</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
13	<b>Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)</b>	<b>35</b>	<b>53</b>
14	<b>Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое</b>	<b>58</b>	<b>77</b>

## **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 - <b>15%</b>
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - <b>15%</b>

### 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
<b>Завтрак</b>	350	400	<b>500</b>	<b>550</b>
<b>Второй завтрак</b>	100	100	<b>200</b>	<b>200</b>
<b>Обед</b>	450	600	<b>700</b>	<b>800</b>
<b>Полдник</b>	200	250	<b>300</b>	<b>350</b>
<b>Ужин</b>	400	450	<b>500</b>	<b>600</b>
<b>Второй ужин</b>	100	150	<b>200</b>	<b>200</b>

## **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: