

НОВЫЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Суть изменений	Было	Стало
Подтверждающие документы на продукцию должны быть всегда – свидетельство о государственной регистрации или декларация о соответствии	<p>2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).</p> <p>Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям, не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга</p>	<p>2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)</p>
Ассортимент надо утверждать только для проведения массовых мероприятий	<p>2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах</p>	<p>2.8. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.</p> <p>Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания</p>
Вентиляция «грязных» зон по-прежнему может быть автономной или присоединенной к вентиляции производственных помещений	<p>2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам</p>	<p>2.13. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21</p>

Суть изменений	Было	Стало
В закусках «на вынос» можно сразу добавлять заправку, если она – неотъемлемый компонент	3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: 3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд , предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке	3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: 3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) холодных закусок , предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом) . Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке
Термометры на линии раздачи обязательны только в детских и социальных организациях	5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры	5.1. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее соответственно – организованные детские коллективы, детские организации), для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры
Поменяли формулировку без изменения сути	8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг должны соблюдаться следующие требования	8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования
Надо реализовать готовую продукцию в течение двух часов с момента приготовления. Эту норму перенесли из подпункта 8.1.2.8	8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6–13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются	8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6–13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления

Суть изменений	Было	Стало
Размещайте на сайте: ежедневное меню основного и дополнительного питания, а также рекомендации по организации здорового питания детей	8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию	8.1.7. Детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующую информацию
Изменили способ отбора суточной пробы у колбасы	8.1.10... 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 оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции)	8.1.10... 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, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции)