



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»

**ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Воронежской
области»**

Объединение всех требований КОВСЕМ 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 2.4.3.3259-15

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



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);

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

Г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА:

С О Д Е Р Ж И Т нормы, все нормы
О Б Я З А Т Е Л Ь Н Ы Й характер;

- по отдельным нормам указаны **ДОПУСКИ**, определяющие возможность вариативного и оптимального **организаций** более без **функционирования** 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.



Особенности санитарно-эпидемиологических правил

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.



Структура Санитарных Правил

Санитарные правила в своей структуре содержат три раздела:

1. Область применения

- определены типы организаций;
- определен перечень видов деятельности, на которые распространяется регулирующее действие санитарных правил.

2. Общие требования

- регламентированы общие требования для всех типов организаций.

3. Требования в соответствии с спецификой организаций

- определены специальные требования (**ключевые и типоспецифичные**) по отдельным типам организаций и реализуемой ими деятельности;
- детализированы требования с учетом специфики функционирования всех типов организаций с учетом области применения СП.
- при регламентации специальных требований, они имеют первостепенное значение относительно аналогичных требований, приведенных в разделе «Общие требования».



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 I «Область применения»

Санитарные правила устанавливают требования к обеспечению безопасных условий к:

1) образовательной деятельности;

2) оказанию социальных услуг, услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми;

3) организации и проведению временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения;

4) перевозкам организованных групп детей железнодорожным транспортом;

5) культурно-массовых мероприятиям;

6) отдыха и оздоровления.

Раздел 1 «Область применения»

Санитарные правила
НЕ
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ
на проведение
экскурсионных мероприятий
и организованных походов.

При нахождении детей и
молодежи на объектах более 4
часов предусмотрена
обязательность организации
горячего питания - п.1.9.

Без изменений осталось
требование **к**
обязательному наличию
санитарно-
эпидемиологического
заключения у организаций,
осуществляющих
образовательную деятельность,
подлежащую лицензированию,
а также деятельность по
организации отдыха детей и их
оздоровления - **п.1.4.**



Раздел I «Область применения»



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

Работники **ДОЛЖНЫ**

- Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр;
- Периодические медицинские осмотры;
- Профессиональную гигиеническую подготовку;
- Аттестацию;
- Иметь личную медицинскую книжку со **Результатами** медицинских обследований и лабораторных исследований.



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.**

Введено требование

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

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов – **2.2.4.**

На собственной территории не допускается скопление мусора, уборка проводится ежедневно – **2.11.1.**

Спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное (должны иметь документы об оценке соответствия) или натуральное покрытие. 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.**

Допускается возможность

использования мусорных контейнерных площадок жилой застройки - **п. 2.2.3.**

На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей – **2.2.6.**

Раздел 2 «Общие требования»

Должны быть соблюдены гигиенические нормативы по доступности услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья- **п.2.3.1., 2.3.2.**

В подвальных этажах не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь - **п.2.3.1.**

В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей и молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи. - **п.2.3.1.**

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»



Обучающиеся обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом, мебель должна быть обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (на боковой наружной поверхности стола и стула) - **п.2.4.3** (дополнительно СанПиН 1.2.3685-21 таб.6.2)

Длина тела рост ребенка (мм)	Номер мебели	Высота до крышки стола	Высота стула	Цвет маркировки по ТР
До 850	00	340	180	Черный
850-1000	0	400	220	Белый
1000-1150	1	460	260	Оранжевый
1150-1300	2	520	300	Фиолетовый
1300-1450	3	580	340	Желтый
1450-1600	4	640	380	Красный

□ **Впервые предусмотрена возможность** вариативной расстановки парт, при условии **неиспользования** в учебном процессе классной доски - **п.2.4.3.**

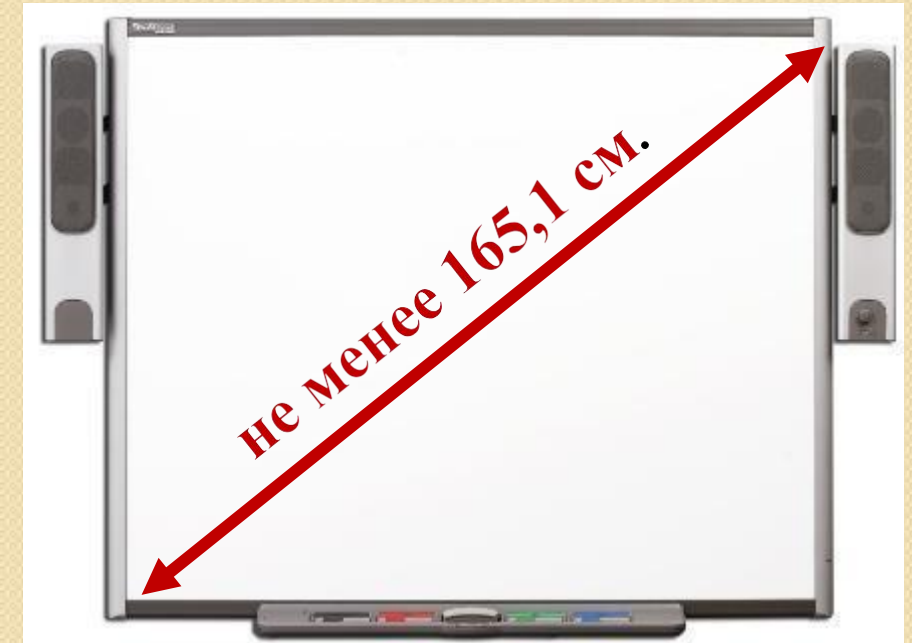
□ Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств— **п.2.4.3.**

□ Как и ранее, в образовательном процессе **не допускается** использование табуреток и скамеек вместо стульев – **п.2.4.3.**

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



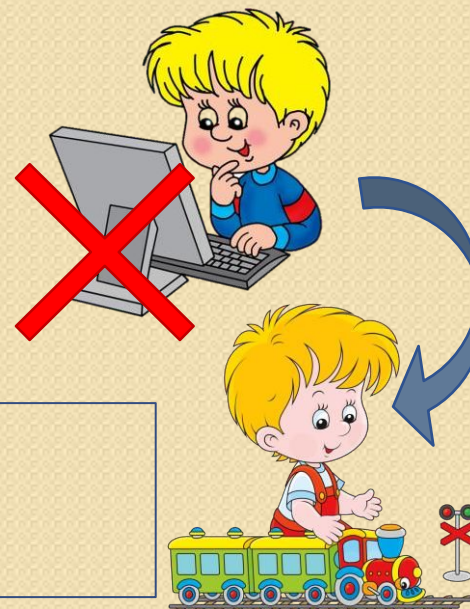
До 10 лет

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;

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.



- Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из **нержавеющей стали, инвентарь**, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь **мерную метку объема в литрах и(или) миллилитрах**– п. 2.4.6.2.



Раздел 2 «Общие требования»



Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступности для детей месте выделяется **помещение либо оборудуется место**, исключаящее доступ к нему детей.- **п.2.4.12.**

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления— **п.2.4.12.**



Помещение оборудуют **поддоном с холодной и горячей водой**, подающейся через смеситель, а также **системой водоотведения-** **п.2.4.12.**

Уборочный инвентарь должен иметь маркировку в зависимости от назначения помещений и вида работ, для туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря— **п.2.4.13.**

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств— **п.2.11.2., 2.11.4.**

Раздел 2 «Общие требования»

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов- **п.2.6.5.**

Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив их **возможностью** использования воды, расфасованной в емкости (бутилированной), при условии иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия и запас чистой посуды и контейнер для сбора использованной- **п.2.6.6.**

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



Раздел 2 «Общие требования»

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, а затем через 2 года после ввода, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет (также в обследование входят инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха)- **п.2.7.4.**

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей- **п. 2.7.5.**

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Проветривание в присутствии детей не проводится– п. 2.7.2.

Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением– п. 2.7.1.

Контроль температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров- **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.**

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством РФ- **п. 2.8.10.**



Остекление окон выполняется из цельного стекла, не допускается наличие трещин – **п. 2.8.3.**

Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию, в помещениях для занятий спорта – защитную, в помещениях с выделением влаги - пылевлагодонепроницаемую– **п. 2.8.6.**

Все источники освещения должны содержаться в исправном состоянии- **п. 2.8.9.**

Раздел 2 «Общие требования»

При организации профилактических и противоэпидемических мероприятий должны соблюдаться следующие требования:

Медицинская деятельность осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией по договору - **п.2.9.2.**

Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи - **п.2.9.3.**

После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки) - **п.2.9.4.**

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

Дошкольные организации – новые специальные требования:

Наличие на собственной территории групповых площадок для прогулок детей **отдельно для каждой группы п.3.1.2.**

Дополнительное наличие у помощников воспитателя фартука, колпака или косынки для надевания во время раздачи пищи, фартука для мытья посуды и отдельного халата для уборки помещений (наряду 2-мя комплектами специальной одежды на 1 человека) – **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**, при условии, если на одно посадочное место приходится **не менее 0,7 м²**, при одновременном приеме пищи всеми детьми - **п.3.1.11.**

Для групп раннего возраста (до 3 лет) – не менее 2,5 кв.м. на 1 ребенка, спальни – не менее 1,8 кв.м, для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) – не менее 2,5 кв.м. на 1 ребенка, спальни – не менее 2,0 кв.м. физкультурный зал – не менее 75 кв. м.- **п.3.1.1.**

(дополнительно СанПиН 1.2.3685-21 таб. 6.1)

Планировка помещений дошкольной организации и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми (исключение, которые располагаются в жилых помещениях) должна обеспечить формирование изолированных помещений для каждой детской группы.- **п.3.1.3.**

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

Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются **приборами по обеззараживанию воздуха(п.3.1.3).**

В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей(**п.3.1.3.**).

Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 кв.м., от 3 до 7 лет – 16,0 кв.м.(**п. 2.4.11).**

При использовании раскладных кроватей в каждом групповом помещении предусматривается место для их хранения, а также место для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья (**п. 3.1.6.**).

В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек (**п. 3.1.7.**).



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

Организации, осуществляющие присмотр и уход за детьми – новые специальные требования:

Организации, осуществляющие присмотр и уход за детьми, размещенные в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий предусматривается следующий **набор помещений** и (или) мест: место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для **раздельного хранения верхней одежды и полками для обуви воспитанников; игровая комната** для проведения игр; **помещение** (место в игровой комнате) для сна; **кухня** (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов; **помещение** (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов); **место** (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима; **помещение** (место) для хранения белья (при организации сна детей); **место или (шкаф)** для хранения уборочного инвентаря; туалет; умывальная комната - п.3.1.11.

Допускается совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала или использование детьми туалета и умывальной комнаты персонала, дети обеспечиваются индивидуальными сидениями (одноразовых) для каждого ребенка - п.3.1.11., 3.2.7.

Для организации прогулок используются оборудованные детские площадки, допускается использование внутридомовых придомовых территорий- п.3.2.6.

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

Профессиональные образовательные организации – новые специальные требования:

При наличии собственной территории выделяются учебная, физкультурно-спортивная, хозяйственная и жилая (при наличии студенческого общежития) зоны - **п.3.9.1.**

Учебные помещения и оборудование для профессиональных дисциплин должны соответствовать направленности реализуемых **образовательных программ среднего профессионального образования и включать:** лаборатории и кабинеты общепрофильного и профессионального циклов, а также помещения по профилю обучения. Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю. Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов - **п.3.9.2.**

В профессиональной образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание. При отсутствии условий организации горячего питания для обучающихся в профессиональной образовательной организации допускается организация горячего питания посредством привлечения организации общественного питания - **п.3.9.5.**

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



Предприятия общественного питания проводить производственный контроль, основанный на принципах **НАССР** (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)

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных регионах в меню должны включаться **специализированные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами**, а также **витаминизированные напитки** (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6.)

Введено требование к информированию родителей об организации питания детей:

- ✓ Ежедневное меню (**меню на сутки для всех возрастных групп, 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.7.)

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)

Организация дополнительного питания детей

Расширен перечень продукции, разрешенной для реализации через вендинговые автоматы

- В потребительской (мелкоштучной) упаковке: **молоко, молочная продукция, соки, нектары, стерилизованное негазированная вода, орехи питьевая арахиса), сухофрукты.** (кроме **мучные кондитерские изделия, в т. Ч. обогащенные микронутриентами со сниженным содержание глютенa, 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.)

Основные нововведения

Минимальный набор столовой и кухонной посуды, а также **объемы единовременно приготавливаемых блюд** должны соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц (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.)

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 м², при одновременном приеме пищи всеми детьми (СП 2.4.3648-20, п.3.1.11)



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!!!