

Нормы общественного питания по СанПиН с изменениями в 2024 году

Введение обновлённых санитарных правил направлено на повышение безопасности в общественном питании. Многочисленные методы работы, порядок контроля и надзора разработаны, чтобы защитить потребителя от отравлений и заболеваний. Новые нормативы в 2024 году рекомендуют пользоваться системой мониторинга производственных процессов, построенной на основе принципов ХАССП. Другие изменения СанПиН связаны с необходимостью упрощения некоторых процедур и потребностью регламентировать ряд ранее не описанных явлений в отрасли, таких как кейтеринг, доставка пищи, продажа на вынос. Совершенствование нормативных актов и процедур контроля общественного питания позволит улучшить качество блюд, повысить уровень обслуживания, предотвратить ситуации, опасные для здоровья сотрудников и посетителей.

Что представляет собой СанПиН, как он регулирует работу заведений общепита в 2024 году?

СанПиНы – санитарные акты, содержащие правила по обеспечению безопасности здоровья населения и защите окружающей среды. **СанПиНы составляются с учётом последних научных исследований и практического опыта.** В 2024 году в России задействован СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#), с его помощью были актуализированы обновлённые санитарные правила. В него вошли 17 актов об общественном питании.

В нормативах СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) в 2024 году учтены особенности приготовления пищевой продукции, нормы питания детей, взрослых. Особенности предоставления услуг общепита в различных заведениях, в различных условиях. Глава 7 учитывает питание взрослых, находящихся в больницах, а также организацию питания в самолётах. В главе 8 говорится о питании детей в общеобразовательных заведениях, в детсадах, в пионерских лагерях. Соблюдение санитарных правил контролирует Роспотребнадзор (Постановление Правительства [N 428](#) от 21.05.2013).

Актуальные СанПиН для системы общепита в 2024 году

Для того, чтобы предотвратить отравления и массовые заболевания, установить чёткие правила в сфере общественного питания, был введён СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#). На 2024 год это основной нормативный акт, к которому следует обращаться при налаживании работы в заведениях общественного питания. Несмотря на то, что одновременно с введением обновленного СанПиНа был отменён ряд нормативов, актуальными остались такие правила общепита, как:

• Условия эксплуатации зданий, в которых расположены предприятия общепита – по СП [118.13330.2012](#).

• Условия обустройства и эксплуатации отопительных, а также вентиляционных систем — по СП [60.13330.2020](#).

• Нормы оснащения и обустройства помещений в заведениях общепита — по СанПиН [1.2.3685-21](#).

• Уровень шума, требования к вибрационным нагрузкам в помещениях общепита — по СанПиН [2.2.4.3359-16](#).

• Соблюдение безопасности и регламентация пищевой ценности еды – по СанПиН [2.3.2.1078-01](#).

• Правила хранения и сроки годности пищи – по СанПиН [2.3.2.1324-03](#).

• Правила, касающиеся освещения – по СП [52.13330.2016](#).

Актуальные изменения в санитарных нормах в сфере общественного питания

№	Санитарные требования, которые не действуют в 2024 году. Отменённый СП 2.3.6.1079-01 .	Актуальные требования. По действующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
1	Продажа пищи допускалась при наличии документов: товарно-транспортная накладная, свидетельство о качестве. Никаких исключений не делалось. (п.9.10).	Для реализации пищи за пределами территории заведения общепита теперь необходимо подтверждение госрегистрации и декларация соответствия. Также вводится исключение – подтверждения не нужны, если еда продаётся на вынос или услуги оказаны в форме кейтеринга (п.2.4).
2	Предприятия работающие с полуфабрикатами не могут заниматься также и сырьём, вне зависимости от того есть деление на цеха или его нет (п.5.1).	Заведению, применяющему в своем производстве полуфабрикаты, нельзя перерабатывать сырьё, если не предусмотрено деление производства на цеха. (п.2.5).
3	Необходимость применения принципа поточности технологических процессов приготовления пищи устанавливалась без определения конкретных целей данного требования (п.8.1).	Целями выполнения принципа поточности производственных процессов названы обеспечение биологической, химической и физической безопасности, в частности предотвращение попадания в блюда несъедобных предметов или их фрагментов (п.2.7)
4	Технологические документы были нужна только при продаже пищи в торговых сетях (п.9.10).	Для производства пищи требуется действующая технологическая документация, утверждённая руководством. Исключений нет. (п.2.8).

№	Санитарные требования, которые не действуют в 2024 году. Отменённый СП 2.3.6.1079-01 .	Актуальные требования. По действующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
5	Требования к используемой в приготовлении пищи воде устанавливались в общем, без конкретизации (п.3.2).	В пункте 2.10 добавлена ссылка на нормативный акт, регулирующий качество воды для питья и добавления в пищу – СанПиН 2.1.4.1074-01 (заменён на СанПиН 2.1.3684-21).
6	В 2.2 пункте разъяснены условия расположения заведения общественного питания в жилом доме.	В пункте 2.11 даётся ссылка на нормативный акт, где регламентированы условия размещения предприятия общепита в жилом многоквартирном доме – ссылка на СанПиН 2.1.2.2645-10 (заменён на СанПиН 2.1.3684-21).
7	Нет требований по отдельному обустройству системы вентиляции для различных помещений (п.4.4).	Вентиляционная система производственных помещений должна быть отделена от общедомовой. (п.2.12).
8	Отделка помещений пищевых производств должна делаться материалами, которые можно мыть и дезинфицировать. Она проводится на высоту не меньше 1,7 метра. (п.5.5).	Согласно требованиям 2.16 пункта СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения целиком должны быть отделаны материалами, стойкими к регулярному выполнению влажной уборки с помощью моющих средств.
9	Уборка в помещениях заведения общепита проводится по необходимости. Без конкретизации и	Добавлено отдельное упоминание необходимости очистки в 2024 году столов после
	акцента на каком-либо отдельном её аспекте (п.5.11)	очередного использования их посетителями (п.2.18).
10	Требование выделить специальные инструменты и инвентарь для выполнения уборки в туалетах и иных вспомогательных помещениях. Для выделения данного инвентаря среди другого предлагалось наносить сигнальную окраску (п.5.13).	Требование наносить сигнальную окраску на инвентарь, выделяемый для туалетов и вспомогательных помещений заменено на требование маркировке данного инвентаря (п.2.19).
11	Нет требований по прохождению вакцинации. Сказано только о прохождении медосмотров. Отсутствуют ссылки на законодательные акты. 7.3 и 13.1 пункты.	Сотрудники общепита, кроме медицинского осмотра и гигиенической подготовки также должны проходить вакцинацию (п.2.21). Добавлены ссылки на 52-ФЗ , а также соответствующие приказы министерств и ведомств.

№	Санитарные требования, которые не действуют в 2024 году. Отменённый СП 2.3.6.1079-01 .	Актуальные требования. По действующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
12	13.5 пункт устанавливал необходимость ежедневного прохождения медосмотра.	2.22 пункт СанПиН в 2024 году добавляет к требованиям осмотр на наличие инфекционных заболеваний, а также необходимость записывать в гигиенический журнал информацию о результатах медицинского осмотра.
13	2.5 пункт устанавливал правила пользования рабочими помещениями, но в них не было напрямую запрещено проживание на территории заведения производящего пищевую продукцию, а также запрета на размещение личных вещей.	2.23 пункт добавляет в правила запрет на проживание людей на территории заведений общепита, а также на размещение и хранение личных вещей в помещениях, где осуществляется производство продуктов питания.
14	Запрещено соседство пищи, продуктов и токсичных, радиоактивных веществ при транспортировке (п.7.6).	В 3.1 пункте условия транспортировки не уточняются, вместо этого даётся ссылка на 17 статью технического регламента ТР ТС 021/2011 , где в расширенном виде, более подробно изложены требования к транспортировке пищевой продукции. В частности, сказано, что не допускается соседство с непищевой продукцией, которая может каким-либо образом загрязнить пищу.
15	Разделку сырых продуктов, а также приготовление пищи можно выполнять исключительно в отдельных помещениях. Если нет разделения на цеха, то на проведение работ требуется разрешение санитарной службы. Но даже в этом случае не допускается проводить разделку и готовку на одном столе (п.8.4).	Работу с пищевым сырьём по СанПиН общественного питания можно выполнять в одной комнате с изготовлением полуфабрикатов в случае, если проводимые процедуры выполняются в разных зонах, используются отдельные инструменты и оборудование (п.3.3).
16	Пункт 6.14 определяет точный порядок мытья посуды вручную.	Отсутствуют точные инструкции по мытью посуды вручную. Сказано лишь, что в 2024 году при мытье необходимо применять дезинфицирующие средства (п.3.10).
17	Пищевые добавки упоминаются только в 10.12 пункте, где говорится, о	Правила использования пищевых добавок устанавливаются по ТР ТС 029/2012 . Сведения о присутствии в еде

№	Санитарные требования, которые не действуют в 2024 году. Отменённый СП 2.3.6.1079-01 .	Актуальные требования. По действующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
	хранении их исключительно в заводской упаковке.	пищевых добавок должны сообщаться потребителю (п.4.1).
18	Запас чашек, стаканов, либо фужеров рассчитывается на двух или трёхкратное применение в случае выездного обслуживания (внесено в пункт 6.1 согласно изменениям и дополнениям N 4 к санитарным правилам).	Во время выездного обслуживания по СанПиН общественного питания в 2024 году допускается лишь однократно использовать все типы посуды (п.6.1.1)
19	Отсутствуют требования о необходимости маркировки тары при выездном обслуживании, доставке.	Установлены требования к таре, используемой при выездном обслуживании. В 2024 году она должна быть изотермической и иметь маркировку, ярлыки с указанием адреса заведения общепита, времени изготовления, названия, информации об ответственном лице (п.6.1.5).
20	Даются точные указания по температурному режиму для супов, вторых блюд, салатов и другой пищи на линии раздачи. Не сказано про необходимость оснащать оборудование термометрами (п.9.2)	Правило СанПиН устанавливает необходимость применять термометры для определения температуры еды на линиях раздачи. Нет конкретных указаний о значениях температуры (п.5.1).
21	Сотрудникам перевозящим, а также погрузающим и разгружающим продукты и пищевое сырьё надо одевать спецодежду. Также в стандарте говорится о необходимости работникам иметь при себе медкнижку и свидетельства об аттестации (п.7.3).	Сотрудникам, занимающимся перевозкой, а также разгрузкой, выгрузкой продуктов для общественного питания, необходимо пользоваться рабочей спецодеждой. (п. 3.14).
22	Для блюд, которые готовят на мангале были установлены требования, включающие в себя следующие условия (п.8.26): • обустройство павильона; • подключение к централизованному водоснабжению и канализации; • должны иметься холодильники; • топливо – древесина или древесный уголь;	В обновлённом варианте СанПиН общественного питания добавилось или изменилось. (3.9): • полуфабрикаты делают в стационарных условиях; • разрешено автономное водоснабжение; • мойка возможна как в стационарном заведении общепита, так и на улице.

№	Санитарные требования, которые не действуют в 2024 году. Отменённый СП 2.3.6.1079-01 .	Актуальные требования. По действующему СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
	<ul style="list-style-type: none"> • одноразовая посуда; • готовка осуществляется прямо перед продажей. 	

В пунктах 5 и 6 таблицы указано, что в СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) даются ссылки СанПиН [2.1.4.1074-01](#) и СанПиН [2.1.2.2645-10](#). Однако, эти документы уже не действуют. Пользоваться ими не следует, несмотря на то, что ссылка на них дана в действующем документе. Всегда, прежде чем применять какой-либо нормативный акт, необходимо проверить его статус и убедиться, что он актуален. Если же документ не действующий, то необходимо узнать чем он заменён и уже в новом нормативе искать нужные нормы общественного питания. Так, например, вместо СанПиН [2.1.4.1074-01](#) нужно воспользоваться СанПиН [2.1.3684-21](#). А вместо СанПиН [2.1.2.2645-10](#) введён СанПиН [2.1.3684-21](#).

Правила для общепита по СанПиН в 2024 году

Санитарные требования для заведений общественного питания устанавливаются с целью обезопасить пищевую продукцию, блюда, приготавливаемые в данных организациях, и тем самым предотвратить отравления, заболевания населения. К полезным требованиям обновлённого СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) общественного питания в 2024 году можно отнести:

- Базирование контроля процессов приготовления блюд на принципах ХАССП (ТР ТС [021/2011](#) и ГОСТ Р [51705.1](#)).
- Разрешение производить еду непосредственно во время мероприятий, проводимых на выезде (п.2.6).
- Отдельно отмечено в СанПиН, что канализация и водоснабжение должны быть исправны, а риски непреднамеренного загрязнения пищи должны быть устранены (п.2.15).
- Особое указание в нормах дано на то, что проведение ремонтов в помещениях заведений общепита в 2024 году не должно выполняться в одно время с изготовлением пищи (п.2.20).
- Введены ограничения, касающиеся правил ведения мастер-классов и различных видов обучения (п.2.24).
- Сотрудников, должностные инструкции которых не предусматривают участие в производстве блюд, по СанПиН не должны допускаться к приготовлению пищи (п.3.5.7).
- Для помещений, где хранятся продукты, необходимо вести журнал, в который заносятся характеристики температуры и влажности. (п.3.8).

- Проведение влажной уборки по СанПиН общественного питания в 2024 году должно выполняться регулярно при использовании автоматических аппаратов для приготовления и раздаче пищи (п.3.11).

- Обязательная установка средств измерения температуры и приборов наблюдения за влажностью на складах и на холодильниках (п.3.13).

- Производство пищевой продукции разрешается только в тех помещениях, где проводится уничтожение насекомых грызунов, выполняется дезинфекция. (п.4.4).

- Ёмкости с дезинфицирующими и моющими составами обязательно должны быть промаркированы (п.4.6).

- На предприятиях общепита нельзя применять ртутные термометры (п.4.7).

Правила организации общественного питания ХАССП

Обновлённые требования, предъявляемые к заведению общепита в 2024 году, основаны на принципах ХАССП (от английской аббревиатуры HACCP). **Данный подход подразумевает создание такой структуры производства на предприятии общепита, при которой выполняются анализ рисков и контроль в критических точках.**

ХАССП – комплекс мер отработанных в международной практике, обеспечивающих безопасность процессов производства в общепите. Цель применения принципов ХАССП – прогнозирование и предупреждение рисков. Это достигается за счёт использования унифицированной системы обнаружения, оценки и контроля опасных факторов, возникающих в процессе производства и влияющих на пищевую продукцию.

Использование ХАССП при организации общественного питания в 2024 году требуется согласно нормативам: ГОСТ Р [51705.1](#), ТР ТС [021/2011](#). Работа по системе ХАССП подразумевает:

1. Анализ вероятности возникновения опасных факторов. Для эффективной работы необходимо заранее выявить потенциальные риски на всех этапах работы общественного питания, а затем создать набор мер, предотвращающих негативные последствия.

2. Обнаружение в процессе производства проблемных элементов, которые требуется особо тщательно контролировать – определение контрольных точек.

3. Прогнозирование значений критических параметров для выявленных проблемных элементов. Заранее зная о пределе, после которого негативные факторы выходят из-под контроля, можно своевременно реагировать на опасные ситуации.

4. Создание методик контроля каждой проблемной точки.

5. Разработка плана действий для случаев превышения наблюдаемыми параметрами предельных значений, после которых ситуация перестаёт быть контролируемой.

6. Создание пакета документов, оформляющих разработку контрольных и аналитических процедур.

7. Разработка регламента проверки эффективности применения ХАССП в организации общепита.

Изложенные в нормативных документах рекомендации по внедрению системы ХАССП в общепит могут быть дополнены и адаптированы согласно особенностям работы того или иного заведения общественного питания.

Правила для сотрудников организаций общественного питания

В соответствии с 2.22 пунктом СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) все работающие в организации общественного питания в 2024 году сотрудники, осуществляющие приготовление блюд, должны проходить процедуру медосмотра каждый день. Во время медосмотра устанавливается наличие или отсутствие признаков кожных, либо инфекционных заболеваний. Итоги осмотра каждого сотрудника записывают в гигиенический журнал.

Во время работы сотрудники обязаны выполнять правила личной гигиены, а именно: мыть руки, для мытья рук использовать мыльные растворы, носить спецодежду. **Также каждый работник общепита обязан своевременно сообщать руководителю о своих заболеваниях.** Персоналу нельзя курить, либо принимать пищу в комнатах, где происходит приготовление блюд. Новые работники общественного питания в 2024 году должны пройти гигиеническую подготовку и аттестованы по ней. Также им необходимо пройти первичный медосмотр. (п.2.21).

Требования СанПиН для поваров

Повара должны с большей ответственностью, чем другие сотрудники, подходить к соблюдению санитарных требований. Непосредственно поваров в 2024 году касается целый ряд ограничений, устанавливаемых СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) общественного питания.

Повара по требованиям СанПиН общепита должны:

- Иметь на руках санитарную книжку и вовремя проходить медосмотры (п.2.22).
- Контролировать соблюдение правил создания «поточков» движения продуктов, пищевого сырья, готовых блюд, посуды – чистой и грязной (п.2.5).
- Следить за правильностью маркировки продукции (п.2.2).
- Применять кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой (п.3.2).

Кроме того, согласно 3.4 пункту СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) устанавливаются требования к соблюдению личной гигиены работников производства общественного питания. Повара в 2024 году обязаны:

- При посещении туалета снимать спецодежду, либо надевать поверх неё халат.
- Соблюдать личную гигиену – тщательно мыть руки с применением дезинфицирующих средств, мыла.
- Сообщать руководству об инфекционных, кишечных заболеваниях.

- Надевать одноразовые перчатки для обработки блюд или сырья.

Ответственное отношение повара к работе, а также к личной гигиене снижает риск попадания в пищевую продукцию патогенных микроорганизмов.

Правила общественного питания по СанПиН в 2024 году

Положения и нормы, определённые СанПиН в 2024 году, выполняются в обязательном порядке любыми заведениями, предоставляющими услуги общественного питания. Независимо от формы собственности, а также принадлежности к службам и ведомствам, всем физическим и юридическим лицам необходимо следовать требованиям законодательства. В данном случае не предусматривается никаких исключений.

Ключевые требования, которые предъявляются к заведениям общественного питания, установлены СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) в 2024 году:

1. Наличие журнала, где фиксируется факт осмотра работника. Осмотр направлен на обнаружение любых свидетельств инфекционных заболеваний. Журнал разрешено вести не только в бумажном, но и в электронном виде (п.2.22).

2. Необходимо наличие отдельных цехов для переработки сырья, а также для изготовления полуфабрикатов, приготовления еды. Если на предприятии нет цехового деления нет, то требуется провести разделение общего пространства на соответствующие зоны, отдельно оснащенные инструментами, инвентарём, кухонными аппаратами и оборудованием. (п.3.3).

3. Проживание людей и животных на территории заведения общественного питания запрещается. Кроме того, в комнатах, где осуществляется производство, нельзя хранить личные вещи (п.2.23).

4. У инвентаря и посуды, применяемых для приготовления еды, должны быть ярлыки с маркировкой (п.3.2).

5. Раздельное мытьё подносов, столовой и кухонной посуды (п.3.2).

6. Не разрешается замораживать нереализованные блюда для того, чтобы продать их в другие дни (п.3.5.6).

7. Даётся не более двух часов на реализацию готовой пищи для заведений общепита, работающих в детских учреждениях. Запрещено готовую еду разогревать (п.8.7.4).

8. На предприятиях общепита надо обязательно проводить влажную уборку с применением средств дезинфекции. Протирку столов, за которыми ели посетители, нужно делать каждый раз после очередного использования (п.2.16).

9. В каждой организации предоставляющей услуги общественного питания необходимо наличие полностью функционирующих канализации, водоснабжения, вентиляции. Если вода не подаётся, то обслуживание посетителей необходимо прекратить.

Актуальные санитарные требования, согласно нормативным документам действительны до 2027 года после чего в них будут внесены соответствующие правки, либо они могут быть продлены без изменений.

Санитарные требования к помещениям общепита

Условия обустройства и содержания помещений в заведениях общепита определяются СанПиН [2.3/2.4.3590](#). К основным санитарным требованиям к помещениям общественного питания по СанПиН в 2024 году относятся:

- Для планировки комнат, где выполняется приготовление пищи, нужно соответствие статьям 10 и 14 ТР ТС [021/2011](#) (п.2.5 санитарных правил).

- В случае, если организация общепита располагается в здании жилого дома, то должны выполняться условия по уровню шума, наличию запахов, по влажности согласно СанПиН [2.1.2.2645-10](#) (п.2.11 СанПиН [2.3/2.4.3590](#)).

- Отделочные работы по санитарным требованиям производят с помощью материалов, стойких к температурным изменениям, колебаниям влажности, средствам чистки и дезинфекции (п.2.16).

- В помещениях заведений общепита необходимо уничтожить насекомых, грызунов. **Нельзя держать внутри домашних животных.** Не разрешается проживание людей на постоянной основе на территории заведения общепита. (п.2.23).

Согласно 3.7 пункту СанПиН общественного питания [2.3/2.4.3590](#) в заведении общепита туалетов должно быть не менее двух штук: один для посетителей, другой для работников. Исключения составляют организации с числом мест для посетителей менее двадцати пяти.

Вентиляционные системы производственных комнат необходимо оборудовать так, чтобы не быть связанной с вентиляцией иных помещений (п.2.12). В комнатах, где расположены кухонные аппараты выделяющие газ, пыль, тепло, влагу должны устанавливаться дополнительные вытяжки (п.2.13). Для помещений, где идёт приготовление холодных блюд рекомендуется применять бактерицидное оборудование. **В цехах, где готовят кондитерские изделия, дополнительно должны устанавливаться противопылевые фильтры (п.2.14).**

Температуру на складах, в холодильниках, на линиях раздачи общественного питания необходимо контролировать, поэтому, согласно 5.1 и 3.13 пунктам СанПиН [2.3/2.4.3590](#), во всех нужных местах устанавливаются спиртовые, либо электронные термометры. Измерения фиксируются в журнале – Приложение 2 того же СанПиН общественного питания [2.3/2.4.3590](#). Необходим контроль за температурой блюд – согласно п.5.2 её необходимо проверять на соответствие технологической документации блюд. Чтобы пища оставалась свежей, не портилась при организации выездных мероприятий, все блюда помещают в изотермические контейнеры.

Столовая общественного питания по СанПиН в 2024 году

Соблюдение требований общественного питания СанПиН очень важно для успешной работы столовой. Ведь даже небольшое нарушение санитарно-гигиенических норм в системе общественного питания может привести к серьёзным последствиям в виде отравлений и заболеваний.

В столовых общепита в 2024 году требуется соблюдать следующие правила:

- Инвентарь, оборудование и посуда должны содержаться в чистоте.
- Рабочие поверхности, на которых происходит обработка продуктов не должны иметь щелей, куда могут забиваться остатки пищи.
- Ветошь, тряпки, другие приспособления для мытья посуды необходимо каждый день кипятить.
- Сотрудники организации обязаны соблюдать требования личной гигиены.
- Сотрудники столовой обязаны проходить медосмотр.
- **В производственных помещениях столовой должны быть умывальники, полотенца, мыло, другие средства гигиены.**

• Продукты питания должны содержаться в чистоте на протяжении всего времени их обработки. Должны выполняться правила санитарной обработки транспортировочных средств. Особое внимание уделяют тем продуктам, которые не подвергаются термической обработке: сметана, масло, хлеб и другие.

• В заготовочных помещениях столовых должны быть отдельные холодильники.

• Продукты необходимо тщательно мыть. Также нужно содержать в чистоте помещения, разделочные поверхности, кухонный инвентарь.

• **Мясо, рыбу, а также овощи необходимо промывать в проточной воде.**

• Обработку сырых продуктов выполняют в отдельном помещении.

Термическая обработка является лучшим способом уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Но если приготовленные продукты неправильно перерабатывать и хранить, то и они могут быть заражены микробами. Выполнение санитарных норм обязательно как для физических, так и для юридических лиц согласно [39 статье](#) 52-ФЗ.

Столовая общественного питания на предприятии по СанПиН

Выполнение санитарных норм в столовых общественного питания на предприятиях – позволяет минимизировать и даже полностью устранить риск возникновения заболеваний, получения отравлений, среди работников. Чтобы добиться соблюдения требований общественного питания по СанПиН в 2024 году руководитель организации обеспечивает:

- Создание системы контроля (производственного, лабораторного).
- Условия работы на всех этапах приготовления пищи, обеспечивающие безопасность потребителей.

- Найм сотрудников, прошедших проверку по здоровью, соответствующей квалификации и прошедших подготовку в части соблюдения гигиенических требований.

- Доведение информации о санитарных требованиях до всех сотрудников столовой.

- Оформление санитарных книжек работникам столовой.

- Бесперебойную работу водоснабжения и канализации.

- Регулярное проведение медосмотров для сотрудников столовой.

- Соблюдение требований и своевременное выполнение предписаний СЭС и Роспотребнадзора.

- Ведение санитарного журнала.

- Проведение стирки и ремонта спецодежды сотрудников общепита.

- Исправность используемого оборудования в месте общественного питания.

- Предоставление в нужном количестве посуды, инвентаря, моющих средств и другого оснащения.

- **Регулярные дезинфекцию, уничтожение насекомых и грызунов.**

- Аптечки первой помощи и их своевременное наполнение.

Выполнение правил СанПиН обязательно для всех организаций, предоставляющих услуги общественного питания. Их должны соблюдать как юридические, так и физические лица – индивидуальные предприниматели. Такой порядок установлен [39 статьёй](#) 52-ФЗ.

Общественное питание в образовательных учреждениях

Согласно 8.1.3 пункту СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) тем предприятиям общественного питания, которые в 2024 году расположены в образовательных учреждениях и осуществляют питание детей, подростков, следует создавать специальное меню, лучше всего соответствующее потребностям детей. Данное меню должен утверждать руководитель организации.

Согласно 8.1.4 пункту в меню образовательных учреждений учитываются особенности разных возрастных групп и оно должно разрабатываться на временной отрезок не меньше двух недель. Питание организуется только в соответствии с данным утверждённым меню. **Замещение одних блюд другими допускается согласно таблице замены, приведенной в Приложении 11 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#).**

Возможна корректировка меню общественного питания в образовательных учреждениях в соответствии с климатическими, географическими, национальными, территориальными особенностями региона, если при этом соблюдаются требования к наличию в пище всех основных питательных веществ (п.8.1.5). Обогащение питания витаминами, макроэлементами допускается за счёт использования специальных видов пищевой продукции промышленного производства. Профилактика дефицита

йода осуществляется за счёт применения йодированной соли (в соответствии нормативов общественного питания п.8.1.6 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).

В случае, если питание детей происходит в организованных коллективах, то рекомендации по питанию, ежедневное и дополнительное меню, с наименованиями блюд, массой порции, калорийностью и другими параметрами, необходимо располагать в местах, доступных как для детей, так и для их родителей (8.1.7).

Список продукции, которую нельзя использовать для питания детей, приведён в Приложении 6 того же СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#). К ней относятся:

- Продукция без маркировки.
- Мясо не прошедшее ветеринарную экспертизу.
- Мясо диких зверей.
- Консервы с повреждённой упаковкой.
- Заражённые крупы.

А также ряд других видов продукции. **Контроль качества и безопасности пищи выполняется путём взятия ежедневных проб от всех партий блюд, приготовленных на пищеблоке (в соответствии нормативов общественного питания п.8.1.10 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).**

Кейтеринг, доставка и продажа на вынос по СанПиН в 2024 году

Предоставление услуг общественного питания по доставке и продаже готовых блюд на вынос, кейтеринг должны выполняться в 2024 году согласно правилам установленным СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#). Нормативная документация определяет следующие требования:

• Для осуществления обслуживания на выездах организациям общепита требуется заранее создать свод правил внутреннего распорядка, которые формализуют процедуру предоставления услуг (п.6.1.2 СанПиН).

• **При выездном обслуживании запас посуды должен быть рассчитан на одноразовое применение в течение мероприятия (п.6.1.1 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).**

• Тележки и контейнеры с пищевыми продуктами, блюдами в 2024 году должны комплектоваться не раньше, чем за 3 часа до подачи клиентам (п.6.1.4).

• Блюда, продукты, полуфабрикаты в соответствии требований СанПиН общественного питания должны перевозиться в герметично закрытых изотермических контейнерах. Все ёмкости снабжаются ярлыками с указанием наименования содержимого, информации о поставщике, о времени изготовления, об ответственном лице (п.6.1.5).

Продукцию питания, производимую кафе, ресторанами, столовыми, разрешается продавать вне территории данных организаций общепита только при наличии подтверждающих документов: свидетельство госрегистрации, декларация соответствия (п.2.4 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).

Однако, согласно тому же пункту 2.4 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) из данного правила допускается исключение. Документы не надо предоставлять, если напитки, блюда, кулинарные изделия продаются при оказании услуг общепита как на месте изготовления – в организации общественного питания – так и при доставке, продаже на вынос, оказании услуг кейтеринга.

Производство общественного питания по СанПиН

Требования СанПиН распространяются на производства общепита. Их соблюдение позволяет организациям обеспечить безопасность продукции, предотвращая попадание вредоносных микроорганизмов в пищу, в блюда. Что позволяет предотвратить заболевания и отравления потребителей. В 2024 году необходимо выполнять такие правила общественного питания, как:

- Посуду, инвентарь, оборудование содержать в чистоте, регулярно мыть.
- Поверхности для разделки и мытья не должны иметь щелей, где могут застревать и скапливаться остатки пищи.
- Чёткое соблюдение требований личной сотрудниками.
- Должно быть обеспечено достаточное число мест для умывания, а также всех средств, необходимых для соблюдения гигиенических требований.
- Регулярное проведение медосмотра для сотрудников.
- Дополнительные холодильные агрегаты в заготовительных помещениях.
- Продукты до обработки требуется тщательно мыть.
- Содержать в чистоте инвентарь, мебель, посуду.
- Овощи, рыбу, мясо мыть в проточной воде.
- Для обработки сырых продуктов отвести отдельное помещение.

Термическая обработка продуктов позволяет избавиться от болезнетворных микроорганизмов. Чтобы не занести их вновь в готовую пищу, требуется соблюдать условия хранения, обработки, выполнять санитарные нормы. Соблюдение правил СанПиН – обязанность как организаций – юридически лиц, так и индивидуальных предпринимателей согласно требованиям 39 статьи 52-ФЗ.

Точки общепита по СанПиН в 2024 году

Выполнение требований СанПиН в точках общепита имеет позволяет избежать попадания в пищу микробов, токсинов вызывающих болезни и отравления. Чтобы сохранить здоровье потребителей, руководитель организации, к которой относится точка общественного питания, обязан обеспечить:

- Чёткое выполнение санитарных норм всеми сотрудниками.
- Контроль качества.
- Условия работы такие, чтобы сотрудники могли своевременно и в должном объёме выполнять требования санитарных норм на всех этапах обработки продукции.

• Контроль при найме сотрудников. Лица заступающие на работу должны иметь допуск по здоровью, успешно пройти квалификационную и гигиеническую аттестацию.

- Наличие у сотрудников медицинских книжек.
- Прохождение медицинских обследований сотрудниками.
- Выполнение требований контролирующих служб.
- Санитарный журнал.
- Регулярную чистку и ремонт спецодежды.
- Исправность холодильных агрегатов, другого кухонного оборудования.
- Достаточное количество посуды, кухонного инвентаря, другого оснащения.
- Уничтожение насекомых, грызунов, проведение дезинфекции.
- Аптечки первой медицинской помощи.

Выполнение санитарных и гигиенических правил является обязанностью организаций, занимающихся деятельностью в сфере общественного питания согласно [39 статье](#) 52-ФЗ.

Моющие средства и средства дезинфекции для общественного питания по СанПиН

В целях выполнения влажной уборки, а также проведения мероприятий по дезинфекции, в организациях общественного питания по СанПиН разрешается применять различного рода моющие средства, разрешённые санитарными нормами в 2024 году. Например, в письме Роспотребнадзора [№02/230-2020-32](#) перечислены разрешённые к использованию вещества и составы:

1. Хлорактивные – Хлорэффект, Хлормисепт, Белизна-3.
2. Кислородактивные – перекись водорода (медицинская), ПВК.
3. Катионные ПАВ – Дезэффект, Ника-септ, Ника-дез.
4. Производные гуанидина – Дезофран, Фогуцид нео.

В качестве антисептических и дезинфицирующих средств для кожи предлагается использовать изопропиловый или этиловый спирт, концентрацией 70% и 75% соответственно.

Обязательно ли исполнять нормы общественного питания по СанПиН?

Требования СанПиН общественного питания в 2024 году обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями согласно 3 пункту [39 статьи](#) 52-ФЗ. **Контролируют соблюдение санитарных норм Роспотребнадзор и СЭС.** Согласно 2 пункту [44 статьи](#) 52-ФЗ Государственные службы следят за:

- Выполнением санитарных норм.
- Выполнением требований о качестве и безопасности пищевой продукции.
- Соблюдением других правил необходимых для обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности граждан.

Согласно [248](#) и [294](#) Федеральным законам для контроля выполнения правил надзорные органы в 2024 году могут осуществлять плановые и внеплановые проверки.

Ответственность за неисполнение СанПиН общественного питания в 2024 году

Нарушение санитарных требований общественного питания в 2024 году может привести к возникновению серьёзной угрозы здоровью и даже жизни людей. Согласно [6.6 статье КоАП РФ](#) за нарушения СанПиН на предприятиях общепита предусмотрены разные наказания для разных категорий нарушителей.

Категория	Наказание
Физические лица	Штраф от 1000 до 1500 рублей.
Должностные лица	Штраф от 5000 до 10 000 рублей.
Индивидуальные предприниматели	Штраф от 5000 до 10 000 рублей, либо приостановление работы организации на время до 90 суток.
Юридические лица	Штраф от 30000 до 50 000 рублей, либо приостановление работы организации на время до 90 суток.

Кроме того, согласно [236 статье](#) УК РФ, если нарушение по неосторожности санитарно-эпидемиологических норм общественного питания в 2024 году вызвало угрозу или факт массового заболевания, отравления, либо смерть одного и более человек, то такое преступление наказывается штрафом от 500 тысяч до 2 миллионов рублей, либо лишением свободы на сроки, в зависимости от последствий, от одного до семи лет.

Особенности

Санитарные нормы общественного питания после изменения законодательства и принятия новых СанПиН обуславливаются целым рядом новых требований, которые влияют не только на процесс производства пищевой продукции, но и на форму оказания услуг на объектах общепита. Часть правил ужесточились, в других появились послабления, также нормативные документы были адаптированы к объективным изменениям, произошедшим в сфере общественного питания.

Так, например, 2.22 пункт СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#), требующий проведения ежедневных медицинских осмотров сотрудников, позволяет теперь вести Гигиенический журнал (Приложение 1 СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)), куда вносят результаты осмотров, не только в бумажном, но и в электронном виде.

Новый СанПиН определяет требования к хранению пищевой продукции, а также готовых блюд в 2024 году:

- Готовые блюда, которым необходимо разогревание, на линии раздачи могут размещаться не больше трёх часов (3.5.1 пункт СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).

- Готовые блюда нельзя продавать на следующий день после приготовления (3.5.4 пункт СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).

Данные меры предпринимаются, чтобы предотвратить размножение вредоносных микроорганизмов. В Нормативную документацию внесены также и другие требования, направленные на защиту потребителей от вредного воздействия биологических факторов (3 раздел СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#)).