



Основные новеллы вступивших в действие в 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»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»



**ФБУН «Новосибирский НИИ
гигиены» Роспотребнадзора**



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

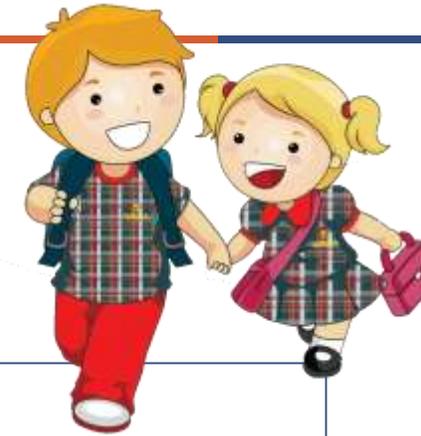
СП 2.4.3648-20



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



Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 года



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»

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 61573
от 18 декабря 2020

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 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 Минздравом 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.



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».



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 устанавливают требования к обеспечению безопасных условий к:



1) образовательной деятельности;



4) перевозкам организованных групп детей железнодорожным транспортом;



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



5) культурно-массовым мероприятиям;



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;



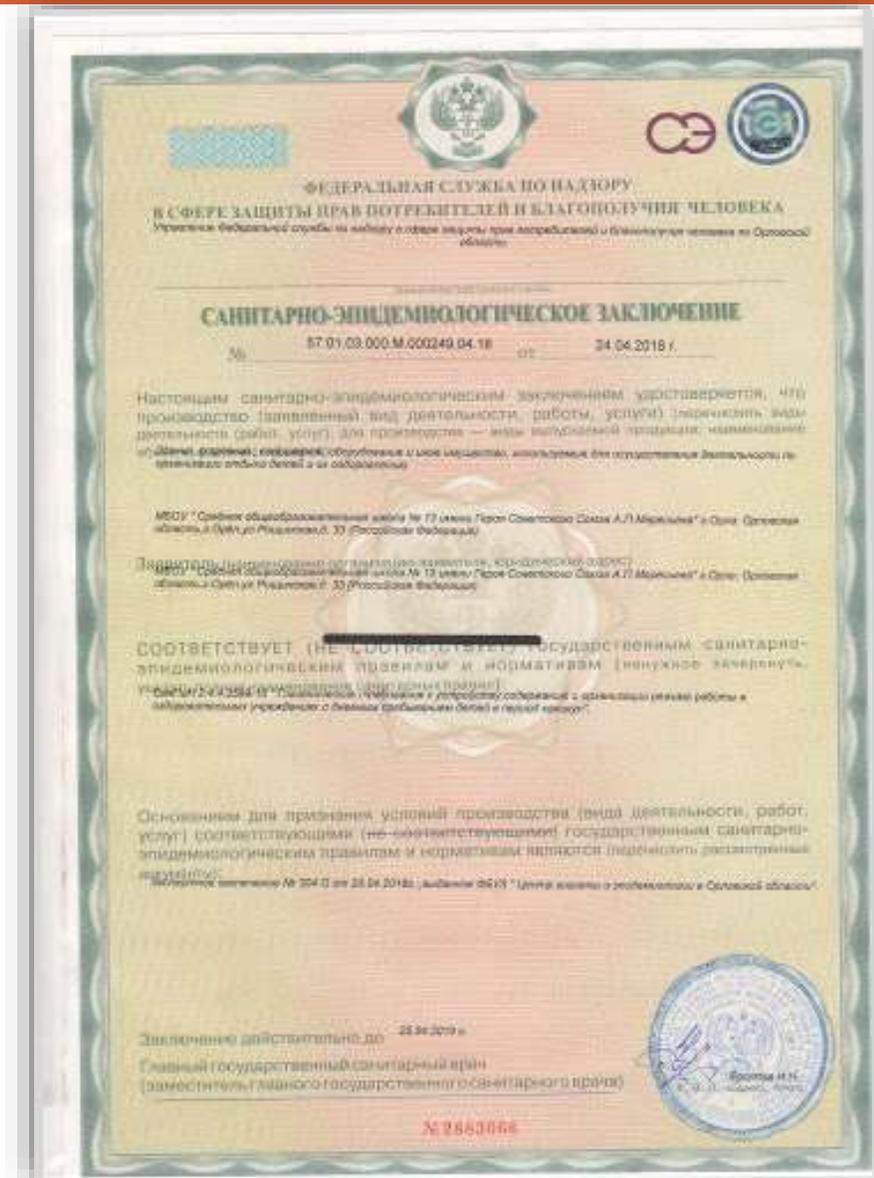
6) отдыха и оздоровления.



Раздел 1 «Область применения»



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 детей - п.1.4.**



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.



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

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

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





Раздел 2 «Общие требования»



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.



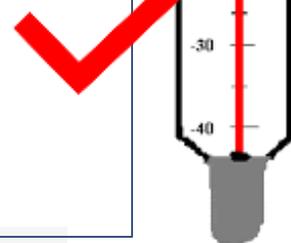
Допускается возможность использования мусорных контейнерных площадок жилой застройки (п. 2.2.3).

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.**



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.**

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

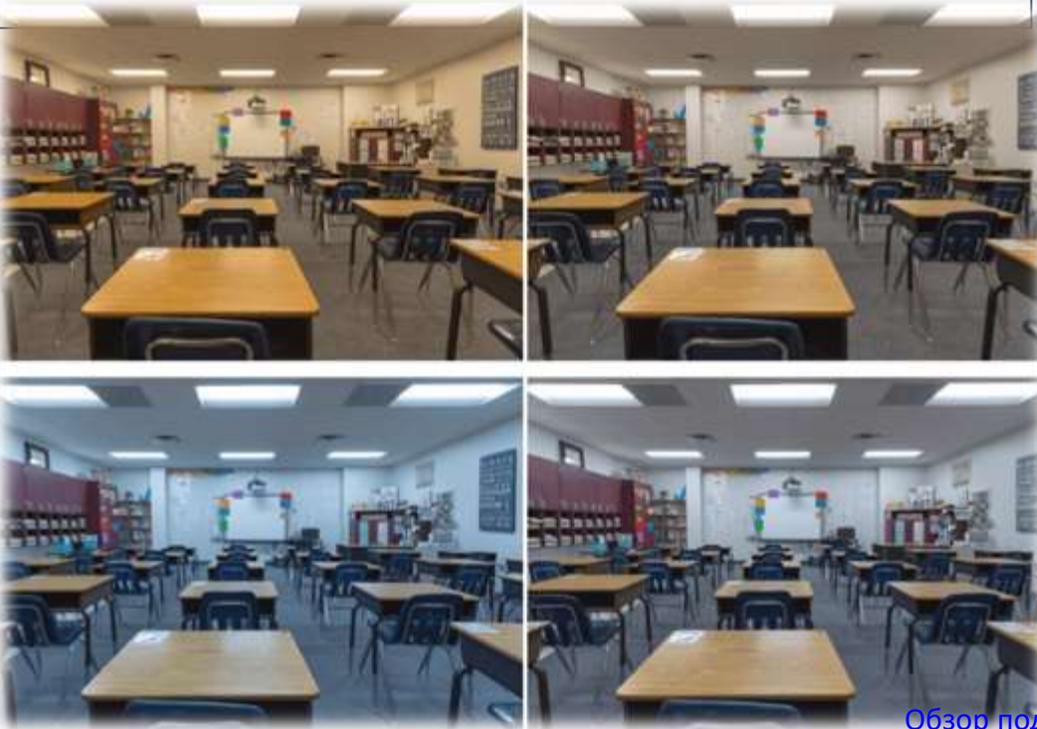
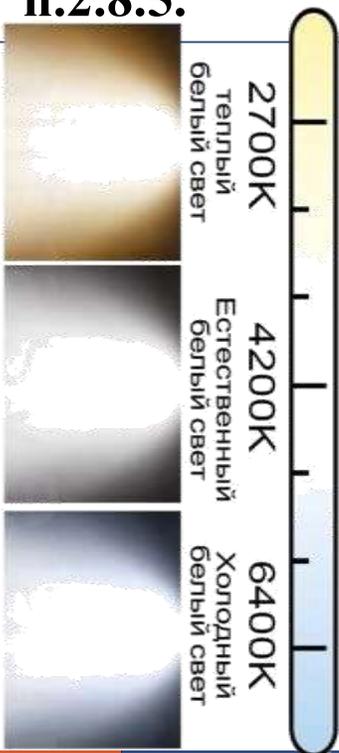




Раздел 2 «Общие требования»



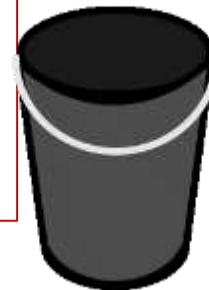
- Наряду с люминесцентными лампами **допускается** возможность использования светодиодных ламп.
- **Регламентированы** возможные спектры цветоизлучения (белый, тепло-белый, естественно-белый);
- **Введен** запрет на использование в одном помещении разных типов ламп, а также лампы с разным цветоизлучением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



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)

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



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

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.





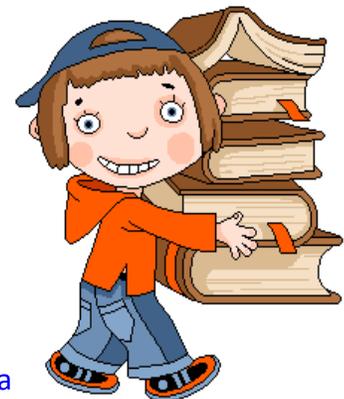
Раздел 2 «Общие требования»

➤ 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.**





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;

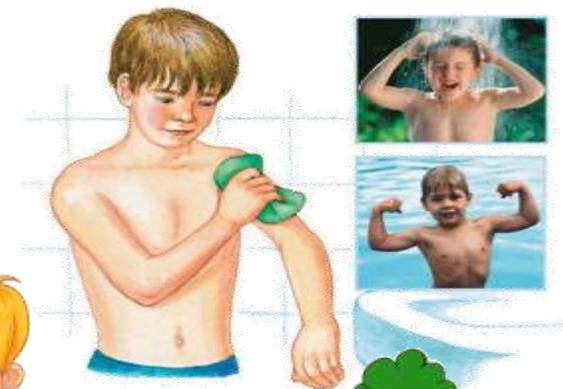
➤ к проведению мероприятий по физической культуре с учетом пола, возраста и состояния здоровья;

➤ обязательности проведения мероприятий по закаливанию;

➤ обязательности работы по формированию здорового образа жизни;

➤ обязательности реализации технологий сбережения здоровья;

➤ обязательности контроля за соблюдением правил личной гигиены.



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.



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»



Загородные стационарные детские оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием



3.11.2. Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня. Перерыв между сменами - не менее одних суток.

Во время заезда проводится бесконтактная термометрия каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с фиксированием результатов в журнале.

Прием детей осуществляется при наличии справки [Форма N 079/у](#), сведений об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.

3.11.3. Встречи детей с посетителями, в том числе с родителями (законными представителями) проводятся в соответствии с установленным руководителем Организации распорядком дня и в специальной зоне. **Не допускается пребывание на собственной территории Организации посетителей, в том числе родителей (законных представителей) детей, вне специально установленных мест.**

3.11.4.-5. Минимальный набор помещений.

3.11.7. Для хранения и размещения личных сумок (чемоданов, рюкзаков) детей выделяется специальное помещение.

Ежедневно проводится бесконтактная термометрия детей и сотрудников.

Помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

Определен порядок изоляции заболевших.



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



Организации с дневным пребыванием детей



3.12. В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться следующие требования:

3.12.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, а также количестве детей.



3.12.2. Минимальный набор помещений включает игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовую, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей и их дневного сна (при организации) проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.



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

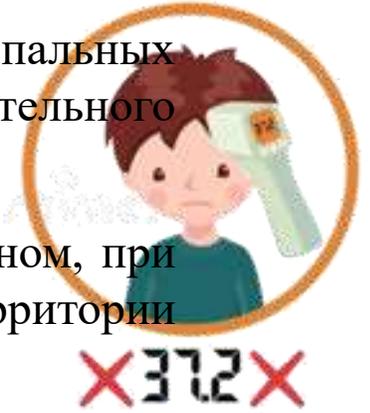


Организации с дневным пребыванием детей



3.12.3. При организации дневного сна возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, а также возможность стирки постельного белья и полотенец родителями индивидуально для каждого ребенка.

3.12.4. Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным сном, при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы собственной территории хозяйственного субъекта.



3.12.5. Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.



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



Впервые регламентированы требования к:



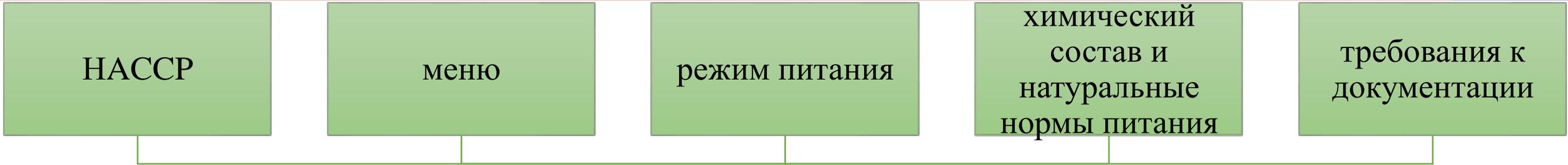
Детским игровым комнатам - размещению, набору помещений, оборудованию, обработке игрушек и игрового оборудования, организации питьевого режима (п.3.3.1).



Проведению массовых мероприятий с участием детей и молодежи:

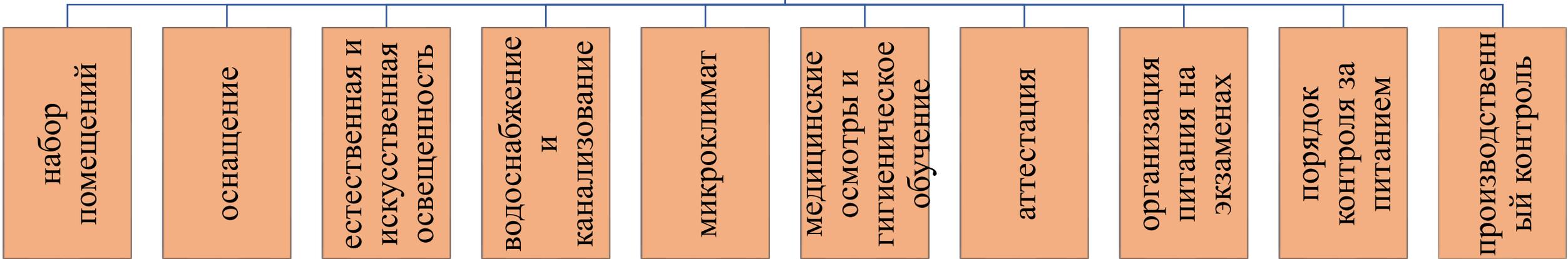
- предусматривается **обязательность** информирования органов Роспотребнадзора (в срок не позднее чем за 1 месяц до начала мероприятия) о планируемых сроках проведения мероприятия,
- о количестве участников,
- условиях доставки участников до планируемого места проведения мероприятия,
- условиях проживания,
- 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



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»



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

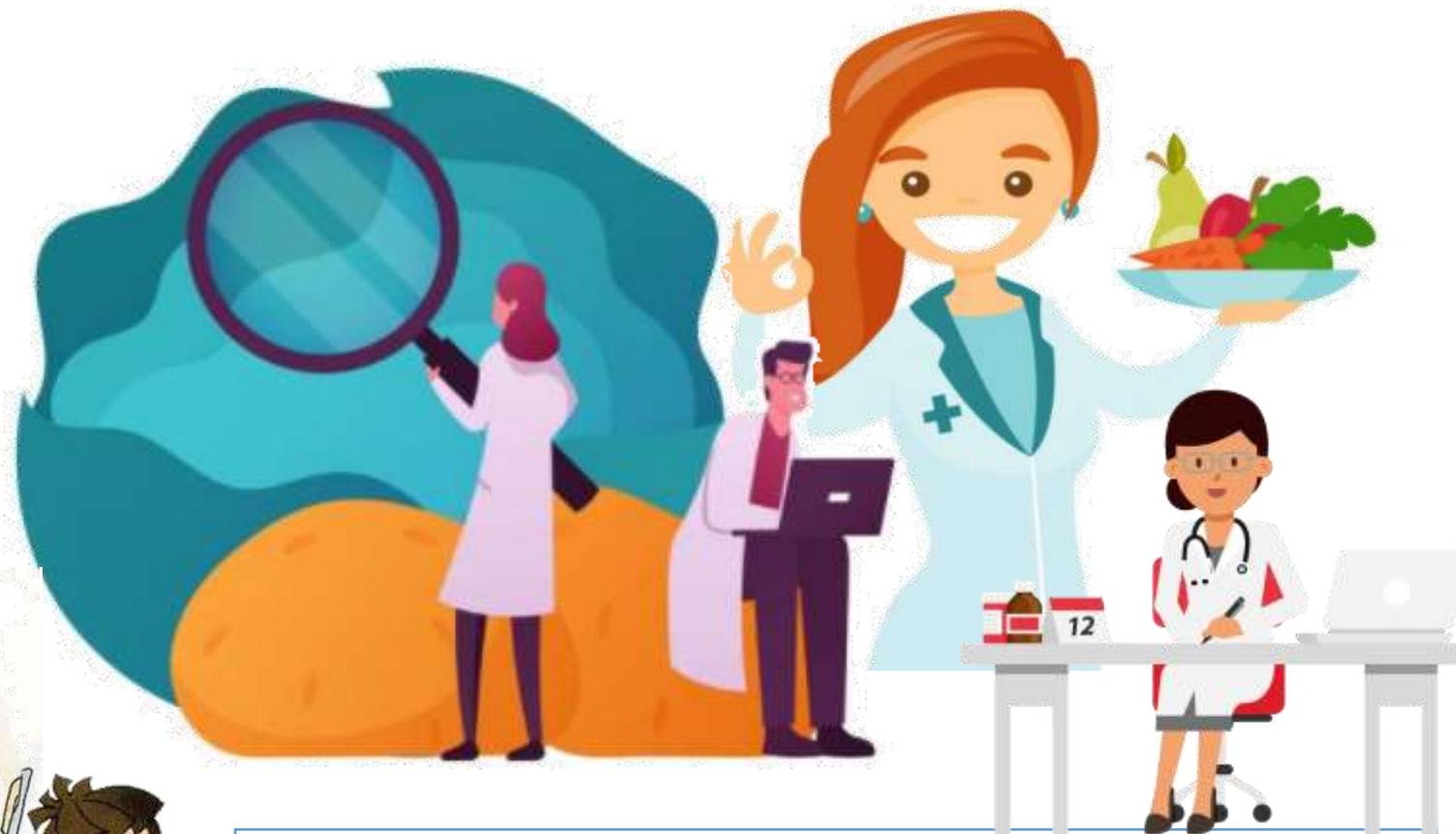
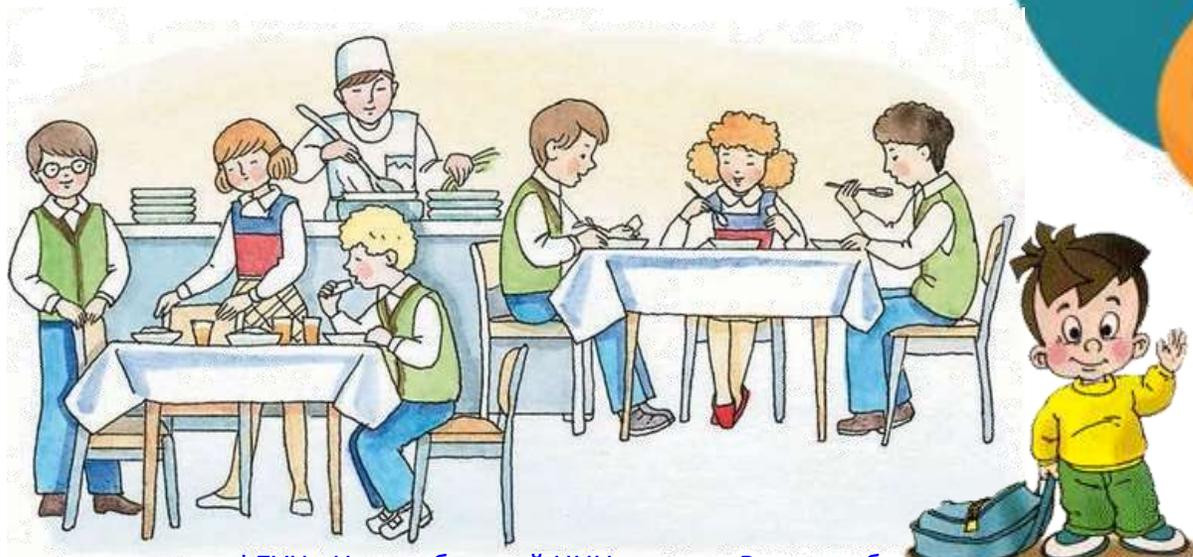


№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	СП 2.4. 3648-20
9	Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6
10	Режим питания	8.1.2, 8.1.4	
11	Соблюдение правил личной гигиены/о и ГВиО	2.21, 2.22	1.5
12	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	2.3, 2.6, 2.8, 3.3	
13	Санитарное 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 **НАССР** (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.1*)



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*)





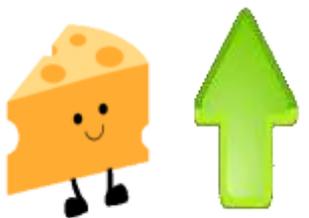
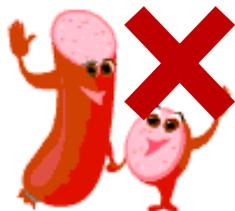
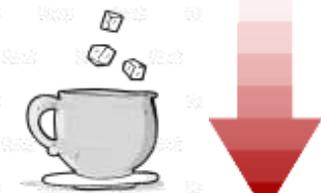
Организация здорового питания детей

➤ 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



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.)



Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»



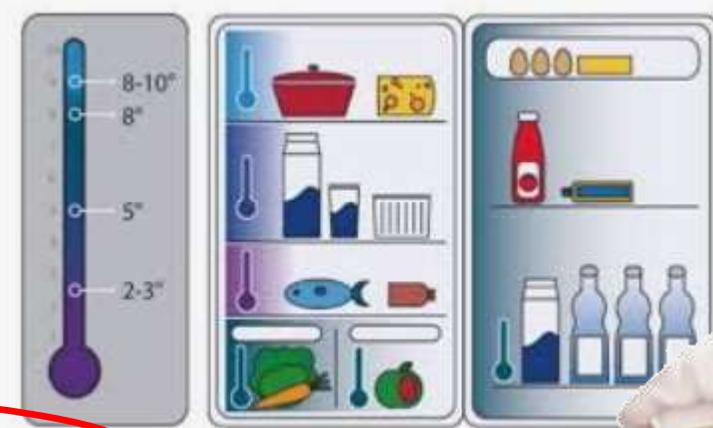
Документация пищеблока

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



Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»



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							



[www: niig.su](http://www.niig.su)

Реальная помощь
в разработке меню



Национальный проект «Демография»
(дети)

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	



Видеоуроки по работе в ПС "Питание и мониторинг здоровья"

Материалы вебинаров по работе в ПС "Питание и мониторинг здоровья"

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Ссылка для регистрации и входа в программное средство "Питание и мониторинг здоровья"

Методические и нормативные документы разработанные с участием Института, утвержденные главным государственным врачом Российской Федерации

Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам

Результаты научных исследований

Видеоматериалы

Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»

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%



СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к особому режиму работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

Запрещается проведение массовых мероприятий с участием различных групп лиц (групповых ячеек <2>, классов, отрядов и иных), а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций.

Обязательность термометрии, в т.ч. для работников, при круглосуточном пребывании – 2 раза в день.

Ежедневная влажная уборка проводится с применением дезинфекционных средств.

Генеральная уборка – не реже 1 раза в неделю.

Наличие в санитарных узлах не только мыла, но и антисептиков.

Регулярность обеззараживания воздуха.

Иной способ обработки посуды – в посудомоечной машине - при максимальных температурных режимах:

При мытье ручным способом – обязательность дезинфекции по режиму вирусных инфекций.

3.3. Отдых детей и их оздоровление должны быть организованы в пределах субъекта Российской Федерации по месту их фактического проживания, за исключением отдыха и оздоровления детей, фактически проживающих в Арктической зоне Российской Федерации. Организация отдыха и оздоровления детей, фактически проживающих в городах федерального значения, может осуществляться в субъектах Российской Федерации, граничащих с ними.





Количество детей в группах, отрядах (наполняемость) должно быть не более 50% от проектной вместимости.

Не допускается организация отдыха детей в детских лагерях палаточного типа.

Должен быть определен алгоритм организации медицинской помощи с указанием медицинских организаций инфекционного профиля или перепрофилированных организаций для оказания медицинской помощи, функционирующих в режиме инфекционного стационара, для госпитализации детей и сотрудников в случае осложнения эпидемической ситуации.

Обследование персонала на COVID-19 осуществляется по эпидемиологическим показаниям на основании решений главных государственных санитарных врачей в субъектах Российской Федерации.

Проведение мероприятий с участием детей должно быть организовано преимущественно на открытом воздухе с учетом погодных условий.

Запрещается проведение массовых мероприятий в закрытых помещениях. Массовые мероприятия на открытом воздухе должны проводиться без непосредственного контакта между детьми из разных отрядов.





Пилотный проект



оценка эффективности
оздоровления детей

[Оценка организации и эффективности
оздоровления детей](#)

ПИЛОТНЫЕ ПРОЕКТЫ

Ссылка для регистрации и входа в программное средство "Оценка эффективности и организации оздоровления детей"

Авторизация

Пожалуйста, заполните поля, чтобы авторизоваться:

Логин (Email ответственного лица)

Пароль

Войти в программу

Восстановить пароль



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.

