

УДК 614.31(094)
ББК 51.23
С18

С18 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. — Москва : Проспект, 2021. — 64 с.
ISBN 978-5-392-34223-5

Издание содержит СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

Текст документов сверен с официальным источником.

УДК 614.31(094)
ББК 351.23

*Подготовлено с использованием
профессиональных справочных систем «Техэксперт».*

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Подписано в печать 11.02.2021. Формат 84×108 ¹/₃₂.
Печать офсетная. Печ. л. 2,0. Тираж 5000 экз. Заказ №

ООО «Проспект»
111020, г. Москва, ул. Боровая, д. 7, стр. 4.

ISBN 978-5-392-34223-5

Оглавление

Постановление от 27 октября 2020 г. № 32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”»	3
--	---

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8
--	----------

I. Область применения	8
II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания	9
III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов	13
IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов	16
V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов	17
VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)	17
VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения	17
VIII. Особенности организации общественного питания детей	20

<i>Приложение № 1</i> Гигиенический журнал (сотрудники)	27
--	----

<i>Приложение № 2</i> Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	28
---	----

<i>Приложение № 3</i> Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	28
--	----

<i>Приложение № 4</i> Журнал бракеража готовой пищевой продукции	28
---	----

<i>Приложение № 5</i>	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	29
<i>Приложение № 6</i>	
Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.....	30
<i>Приложение № 7</i>	
Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)	32
<i>Приложение № 8</i>	
Меню приготавливаемых блюд	
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3–6 лет/7–11 лет/12 лет и старше.....	40
<i>Приложение № 9</i>	
Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах).....	41
<i>Приложение № 10</i>	
Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)	43
<i>Приложение № 11</i>	
Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности	45
<i>Приложение № 12</i>	
Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.....	47
<i>Приложение № 13</i>	
Ведомость контроля за рационом питания	48
Постановление от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.3.2.1324-03»	49
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	50
I. Общие положения и область применения	50
II. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов	52
III. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	53
<i>Приложение 1</i>	
Условия хранения, сроки годности особоскоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/-2) град. С	55
<i>Приложение 2</i>	
Термины и определения	61