

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 <sup>1</sup>/<sub>32</sub>.  
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

|  |    |
|--|----|
| <b>Постановление от 27 октября 2020 г. № 32<br/>«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил<br/>и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические<br/>требования к организации общественного питания населения”»</b> ..... | 3  |
| <b>Санитарно-эпидемиологические правила и нормы<br/>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования<br/>к организации общественного питания населения»</b> .....   | 8  |
| I. Область применения .....  | 8  |
| II. Общие санитарно-эпидемиологические требования<br>к предприятиям общественного питания, направленные<br>на предотвращение вредного воздействия факторов<br>среды обитания .....   | 9  |
| III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные<br>на предотвращение вредного воздействия<br>биологических факторов .....   | 13 |
| IV. Санитарно-эпидемиологические требования,<br>направленные на предотвращение вредного<br>воздействия химических факторов .....   | 16 |
| V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные<br>на предотвращение вредного воздействия физических факторов .....   | 17 |
| VI. Особенности организации питания при проведении<br>кейтерингового обслуживания по организации общественного<br>питания (кейтеринг) .....  | 17 |
| VII. Особые требования к организации питания отдельных<br>категорий взрослого населения .....  | 17 |
| VIII. Особенности организации общественного питания детей .....  | 20 |
| <i>Приложение № 1</i><br>Гигиенический журнал (сотрудники) .....   | 27 |
| <i>Приложение № 2</i><br>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования .....  | 28 |
| <i>Приложение № 3</i><br>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях .....   | 28 |
| <i>Приложение № 4</i><br>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        |
| <b>Постановление от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.3.2.1324-03» .....</b>  | <b>49</b> |
| <b>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» .....</b> | <b>50</b> |
| 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 особоскорпортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/-2) град. С .....  | 55        |
| <i>Приложение 2</i>  |           |
| Термины и определения .....  | 61        |