

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА КРАСНОЯРСКА

Руководителям
муниципальных
образовательных
дошкольных учреждений

СЛУЖЕБНАЯ ЗАПИСКА

от 19.02.2021 № 10-с

О введение новых санитарных правил
и гигиенических нормативов

Уважаемые руководители!

С 01.01.2021 введены в действие 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».

С 01.03.2021 вводятся в действие СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Актуальные изменения и перечень отмененных санитарных правил представлены в приложениях 1 и 2 к настоящему письму.

Руководитель главного
управления образования



Т.Ю. Ситдикова

Актуальные изменения в санитарных правилах

№ пункта СанПиН	Изменения	Комментарии
СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	
п. 1.1.	Область применения	Распространяется на все виды дошкольных учреждений, включая дошкольные образовательные учреждения, в том числе частные (негосударственные), а также учреждения по уходу и присмотру
п. 1.3.	Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.	Необходимо обеспечить условия доступности услуг инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья
п. 1.5.	Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе	Сведения о прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку

п. 1.8.	На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.	Должна быть разработана и реализовываться Программа производственного контроля
п. 1.10.	В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего санитарно-федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	В каждом конкретном случае информация в Роспотребнадзор должна направляться по согласованию с главным управлением образования
п. 1.12.*	Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам	К физическим факторам, формирующим условия воспитания, относятся: естественная и искусственная освещенность, параметры микроклимата (температура, влажность и скорость движения воздуха), шум, вибрация, электромагнитные излучения. В СП 2.4.3648-20 п. установлены уровни искусственного освещения, другие нормы параметров физических факторов отсутствуют. В холодный период года актуальным остается соблюдение параметров микроклимата в помещениях.
п. 2.2.б.	На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами	Необходимо обеспечить контроль за санитарным содержанием территории, на территориях учреждений, размещенных вблизи лесных массивов, парков, скверов и т.п. необходимо организовывать проведение зоологоэпидемиологического обследования с привлечением специализированной организации территории в весенне-летний период (период повышенной активности клещей) с целью определения необходимости проведения противоклещевых обработок В случае установления наличия на территории грызунов, мест выплода и скопления насекомых необходимо незамедлительно организовать проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий

		<p>Также отсутствие на территории грызунов и насекомых достигается проведением профилактических мероприятий (своевременная очистка от мусора, своевременный вывоз мусора и обеззараживание мусоросборников)</p>
<p>п. 2.4.3.</p>	<p>Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом</p>	<p>Нормативный документ, регулирующий вопросы качества и безопасности мебели для детей, является ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебели» Документом, подтверждающим качество и безопасность мебели продукции, является Декларация о соответствии обязательным требованиям. В случае приобретения мебели продукции необходимо провести идентификацию (сравнение), а именно: - сравнить наименование мебели продукции на маркировке, размещенной на упаковке с наименованием, указанным в декларации (должны полностью совпадать, вплоть до порядка изложения слов в наименовании); - сравнить наименование и реквизиты производителя мебели продукции на маркировке с наименованием и реквизитами, указанными в декларации (должны полностью совпадать); - обратить внимание на наличие реквизитов протоколов лабораторных исследований (испытаний) мебели продукции (номер и дата протоколов, наименование лабораторного центра (должен быть аккредитован)); - проверить наличие и статус (действующая, приостановленная) декларации, представленной поставщиком мебели продукции, в реестре на официальном сайте Росаккредитации.</p>
<p>п. 2.4.6.2.</p>	<p>Покрытие стола для работы с тестом (столешица) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород</p>	<p>Необходимо обеспечить наличие производственного стола для работы с тестом со столешницей, выполненной из дерева твердых лиственных пород.</p>
<p>п. 2.4.6.2.</p>	<p>При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью</p>	<p>Обратить внимание, что выполнение этого требования допускается при замене оборудования, используемого для приготовления холодных блюд</p>
<p>п. 2.4.6.2.</p>	<p>Для обеззараживания воздуха в холодном цехе исполь-</p>	<p>Необходимо обеспечить наличие бактерицидной установки</p>

	<p>зуются бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.</p> <p>При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц</p>	<p>(желательно закрытого типа)</p> <p>Если отсутствует отдельное помещение холодного цеха, то бактерицидный облучатель устанавливается в помещении пищеблока приближенно к зонам переработки сырья или в заготовочном цехе (при его наличии)</p> <p>При установке бактерицидного облучателя необходимо обращать внимание на наличие в паспорте информации о площади на которую он рассчитан</p>
п. 2.4.8.	<p>Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них</p>	<p>Обратить внимание: трансформируемые кровати должны быть не более трех уровней и иметь самостоятельный заход на них (необходимо учитывать при приобретении)</p>
п. 2.4.8.	<p>Количество комплектов постельного белья, на матрасников и полотенца (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека</p>	<p>Изменилось количество комплектов постельного белья и полотенца из расчета на 1 ребенка (уменьшение до 2-х комплектов), количество на матрасников не изменилось.</p> <p>Банное полотенце в дошкольной образовательной организации (без круглосуточного пребывания) не требуется</p>
п. 2.4.11.	<p>На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи.</p> <p>Туалетные комнаты оборудуются для детей (молодежи) разного пола.</p> <p>Площадь туалетов для детей до 3-х лет должна составлять не менее 12 кв. м, от 3 до 7 лет – 16,0 кв. м; для детей старше 7 лет – не менее 0,1 кв. м на ребенка</p>	<p>Существующие дошкольные образовательные организации эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены</p>
п. 2.7.4.	<p>Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.</p> <p>При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха</p>	<p>Проведение оценки эффективности работы системы вентиляции должно осуществляться специализированной организацией, факт проверки подтверждается наличием АКТа, с указанием фактических показателей (приток, вытяжка, объем воздухообмена на 1 ребенка в час) оценки эффективности работы системы вентиляции, закрепляться подписью исполнителя и печатью организации</p>
п. 2.8.5.	<p>Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не</p>	<p>Существующие дошкольные образовательные организации эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были</p>

	<p>менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет – не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры – 300 люкс, в мастерских трудового обучения – 400 люкс</p>	<p>построены. Уровни искусственного освещения обеспечиваются в соответствии с проектными решениями</p>
п. 2.9.4.	<p>После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки)</p>	<p>Учитывая п. 2.9.5. в случае получения информации о заболеваемости ребенка требовать справку (заключение) врача о состоянии здоровья, Рекомендуется просить справку об отсутствии контакта с инфекционными больными в случае, если среди членов семьи были зафиксированы случаи инфекционных заболеваний</p>
п. 2.9.5.	<p>В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующим субъектом проводятся: документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за содержанием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей</p>	<p>Медицинская документация о распределении детей на физкультурные группы в соответствии с Порядком прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 декабря 2012 г. N 1346н (приложение № 3); Наличие образовательных программ по физической культуре для каждой физкультурной группы; Журнал санитарного состояния помещений учреждений; Документация пищеблока</p>
	<p>контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращении за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний</p>	<p>Необходимо организовать еженедельный сбор такой информации от родителей, а также персонала дошкольной образовательной организации любыми средствами связи</p>
	<p>В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.</p>	<p>Выполнение данного пункта достигается путем организации проведения производственного контроля в части проведения исследований смывов с объектов окружающей среды (мебель (стулья), игрушки, постельное белье) на наличие яиц гельминтов и цист простейших.</p>

	<p>Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний контактными гелиминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения</p>	<p>В случае обнаружения в смывах яиц гелиминтов и цист простейших рекомендуется организовать проведение обследования детей с целью выявления инвазированных.</p> <p>Все инвазированные дети не допускаются для посещения учреждения до полного выздоровления.</p> <p>Подтверждение факта выздоровления подтверждается наличием медицинской справки.</p> <p>Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия должны быть проведены в течение 3-х дней с момента выявления инвазированного (ых) при условии, если инвазированный (ые) выведен из учреждения и находится на лечении.</p> <p>После профилактических мероприятий организуют проведение исследований смывов по паразитологическим показателям с целью контроля эффективности мероприятия</p>
п. 2.10.1.	<p>Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам</p>	<p>Соответствие обязательным требованиям издательской продукции подтверждается наличием декларации</p>
п. 2.10.2.	<p>Кабинеты информатики и работа с ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.</p> <p>При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз.</p> <p>При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз должна проводиться во время перемен.</p> <p>Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее – физкультминутки).</p> <p>При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадах воспитанниками и обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5-7 лет – 5-7 минут.</p> <p>Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводятся</p>	<p>Программы (планы) обучения должны содержать мероприятия по проведению гимнастики для глаз и физкультминутки</p>
п. 2.11.1.	<p>На собственной территории не допускается скопление</p>	<p>Только механическая уборка территории</p>

	<p>мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.</p> <p>Для очистки собственной территории от снега используются химических реагентов не допускается</p> <p>В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается</p>	<p>Рекомендуется устанавливать только в тех помещениях, где образуются твердые бытовые отходы (игровая), учебные кабинеты, туалетные и др.</p> <p>В тех помещениях, где твердые бытовые отходы не образуются устанавливаются емкости для сбора мусора нецелесообразно (например, физкультурный, музыкальный зал, спальня)</p>
п. 2.11.1.		
п. 2.11.2.	<p>Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p> <p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.</p> <p>Пенولاتексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младшего и раннего возраста – 2 раза в день.</p> <p>Кухонная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	<p>Обратить внимание на этот режимный момент. В каждой групповой должна быть отдельная промаркированная емкость. Емкость допускается хранить в туалете в хозяйственном шкафу совместно с уборочным инвентарем для мытья стен, оборудования.</p> <p>Обратить внимание, что новые игрушки моются проточной водой! Для этих целей допускается использование раковин для мытья рук детей.</p>
п. 2.11.5	<p>Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.</p> <p>Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год</p>	<p>Химическая чистка или дезинфекционная обработка постельных принадлежностей теперь носит обязательный характер</p>
п. 3.1.1.	Количество воспитанников с ограниченными возмож-	Данное требование носит обязательный характер

	<p>ностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами. Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать и далее по тексту</p>	<p>Не допускается использовать одну игровую площадку для нескольких групп (в случае формирования дополнительных групп, в том числе кратковременного пребывания) учитывать необходимость наличия отдельных игровых площадок для каждой группы</p>
п. 3.1.2.	<p>Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы)</p>	<p>Очень внимательно! При приобретении такого оборудования учитывать следующее: - для какого возраста (веса, роста) ребенка предназначено оборудование; - при каких погодных условиях можно эксплуатировать (скорость ветра и т.п.); - должна быть инструкция подробная по установке; - установку осуществлять с привлечением специализированной организации.</p>
п. 3.1.2.	<p>Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок</p>	<p>Необходимо обеспечить наличие бактерицидного облучателя (предпочтительно закрытого типа) в следующих помещениях: - групповые (игровые) - спальные комнаты</p>
п. 3.1.3.	<p>Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха</p>	<p>Необходимо обеспечить наличие бактерицидного облучателя (предпочтительно закрытого типа) в следующих помещениях: - групповые (игровые) - спальные комнаты</p>
	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>
п. 1.2.	<p>Настоящие санитарные правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению</p>	<p>Отменяет все ранее действовавшие требования к организации питания детей, перечень таких нормативных документов прилагается</p>
п. 2.1.	<p>Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с</p>	<p>Должна быть разработана Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, вся необходимая документация пищеблока, которая должна быть оформлена должным образом и заполняться с установленной периодичностью</p>

	<p>порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания</p> <p>В предприятиях общественного питания должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала</p>	<p>Основные требования, обратить внимание: продезинфицированная посуда</p>
<p>п. 2.5.</p>	<p>Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.</p> <p>Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах</p>	<p>Должен быть разработан и утвержден ассортимент блюд и кулинарных изделий, изготовление которых должно осуществляться в соответствии с технологическими и (или) технико-технологическими картами</p>
<p>п. 2.8.</p>	<p>Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации</p>	<p>Необходимо обеспечить наличие бактерицидной установки (желательно закрытого типа)</p> <p>Если отсутствует отдельное помещение холодного цеха, то бактерицидный облучатель устанавливается в помещении пищеблока приближенного к зонам переработки сырья или в заготовочном цехе (при его наличии)</p> <p>При установке бактерицидного облучателя необходимо обращать на сведения в паспорте для этого оборудования, а именно на какую площадь помещения он рассчитано</p>
<p>п. 2.14. повтор п. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20</p>	<p>Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого</p>	<p>Два вида уборочного инвентаря на пищеблоке – для туалета отдельный и один для всех помещений</p> <p>Рекомендуется выделить следующие виды уборочного инвентаря:</p>
<p>п. 2.19.</p>		

	должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений	- для складских помещений; - для производственных цехов сырой продукции (при их наличии); - холодного и горячего цехов; - для туалета.
п. 2.2.1.	Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации	Сведения о прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку
п. 3.4.	Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания	Обратить внимание, что под специальной (рабочей) одеждой не должно быть личных вещей (кроме нижнего белья) Личная одежда и специальная (рабочая) одежда должны храниться раздельно! Рабочую одежду необходимо одевать после того как будет снята вся одежда (кроме нижнего белья)
	Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов	Необходимо организовать сбор такой информации любыми средствами связи
п. 3.5.	Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:	Одноразовыми перчатка должны быть обеспечены работники пищеблока (особенно те, кто занят приготовлением салатов и закусок и раздачей пищи), а также младшие воспитатели при раздаче пищи в группах
п. 3.5.4.	реализация на следующий день готовых блюд	При наличии циклического меню и приготовления блюд и кулинарных изделий в строгом соответствии с ним не повлечет нарушений указанных требований Вся оставшаяся готовая пищевая продукция от каждого приема пищи подлежит утилизации Не допускается, не то, что постороннего человека пускать в

п. 3.5.6.	замораживание нерезализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни	производственные помещения пищеблока, но и привлекать к процессам производства работников, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.
п. 3.5.7.	привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности	Например, не допускается привлекать к изготовлению закусок, холодных блюд подсобного или кухонного работника, а к обработке пищевого сырья технический персонал и т.д.
п. 3.8.	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях	Формы журналов должны соответствовать рекомендуемым формам согласно санитарных правил, формы журналов могут быть дополнены (в случае необходимости), формы журналов закрепляются в программе производственного контроля
п. 3.13.	Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	Устанавливаются (размещаются на стене) психрометры (гигрометры), используются в соответствии с инструкцией
п. 8.1.2.	В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питания, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются	В дошкольных учреждениях должно быть основное меню и индивидуальное для детей, нуждающихся по состоянию здоровья, в коррекции питания
п. 8.1.2.1.	При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно	При организации двух приемов пищи в утренние часы может быть организован первый завтрак, калорийность которого должна составлять не менее 20,0% от суточной потребности и второй завтрак, калорийность которого должна составлять 5,%, При организации одного приема пищи на завтрак калорийность должна составлять не менее 5,0%
п. 8.1.2.2.	При 12-часовом пребывании возможна организация как	Обратить внимание на калорийность «уплотненного» полдника

	<p>отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%</p> <p>Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения</p> <p>В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню.</p> <p>Меню должно утверждаться руководителем организации.</p> <p>В случае привлечения ИП или ЮЛ к организации питания детей меню должно утверждаться ИП или руководителем ЮЛ, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей</p>	<p>Распространяется на учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей</p>
<p>п. 8.1.2.6.</p>		<p>В случае привлечения к организации питания ИП или ЮЛ рекомендуется перед согласованием меню со стороны заведующего запросить экспертизу данного меню, проведенную аккредитованной экспертной организацией во избежание согласования меню, не отвечающего требованиям санитарных правил</p> <p>ИП или ЮЛ в праве отказаться от проведения экспертизы, это может организовать собственно дошкольное учреждение</p> <p>В случае отсутствия такой возможности при проведении процедуры согласования необходимо обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цикличность меню (не менее чем 2 недели); - наличие меню для всех возрастных категорий детей, посещающих дошкольную организацию; - отсутствие в ассортиментном перечне блюд и кулинарных изделий, запрещенных в питании детей (приложение № 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и ч. 8 ТР ТС 021/2011); - массу порций в меню в сравнении с требованиями, изложенными в санитарных правилах для различных возрастных категорий детей; - соответствие общего объема пищи по каждому приему пищи с требованиями, изложенными в санитарных правилах для различных возрастных категорий детей <p>Допускается дополнительно разработать технологические, технические технологические карты или рецептуры для возможного расширения ассортимента блюд и кулинарных изделий</p>
<p>п. 8.1.4.</p>	<p>Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены с учетом ее пищевой ценности</p>	

	согласно приложения 11 к санитарным правилам	
п. 8.1.6.	Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей	Теперь допускается использовать для восполнения дефицита микронутриентов (витамины, минеральные вещества) витаминизированные напитки промышленного изготовления или изготавливать самостоятельно используя премиксы. Необходимо оформление и заполнения какой либо документации по приготовлению витаминизированных напитков не требуется.
п. 8.1.7.	Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:	Ежедневное и индивидуальное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции
п. 8.2.	При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:	
п. 8.2.1.	Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача	Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации
п. 8.2.2.	Организация лечебного и диетического питания	Должен быть организован контроль за выдачей рационов индивидуального меню медицинским работником или другим назначенным ответственным лицом
п. 8.2.3.	В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме	Требование носит рекомендательный характер, скорее всего относится в общеобразовательным учреждениям

	детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук	Рекомендации следует выполнять или разработать альтернативные мероприятия для обеспечения соблюдения требований санитарных правил.
п. 1.3.	Оценка соблюдения рекомендательных норм не может являться частью государственного федерального надзора	Невыполнение рекомендаций не приведет к привлечению к административной ответственности, однако может явиться причиной несоблюдения обязательных требований. Рекомендуется принять и выполнять положения методических рекомендаций Роспотребнадзора
п. 3.1.	Можно перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию вместе при условии наличия герметичной тары и соблюдения температурно-влажностных условий	Необходимо учитывать при оценке условий поставки пищевой продукции в учреждение
п. 2.22. п. 3.8.	Оформление и ведение записей в журналах	Разрешено оформлять и вести записи в журналах в электронном виде. Для ведения журналов должны быть определены ответственные лица приказом заведующего учреждением, а также должностной инструкцией
п. 3.2.	Разрешено хранить сырьё и готовые продукты в одном холодильнике при наличии герметично закрытых контейнеров и гастрёмкостей	В отдельных случаях (в предприятиях с количеством посадочных мест не более 25), в целом соблюдаем требования к разделному хранению сырой и готовой к употреблению пищевой продукции
п. 3.2.	Разделочный инвентарь должен быть промаркирован любым способом	Требования к конкретной маркировке производственных столов, разделочного инвентаря исключены из санитарных правил Рекомендуется использовать и соблюдать имеющуюся маркировку При замене оборудования, инвентаря допускается использовать другие виды маркировки Рекомендуется маркировать внутреннюю тару, кухонную посуду и инвентарь обозначениями (цветовое, буквенное, цифровое) отдельно для сырой и готовой пищевой продукции При использовании цветовой и цифровой маркировки необходимо иметь указатель кодирования, например, разместить в месте хранения уборочного инвентаря указатель с отнесением цвета (цифр) к конкретному уборочному инвентарю, имеющему аналогичную маркировку, с указанием наименования инвентаря

		Рекомендуется отдельно выделять и маркировать соответствующей маркировкой кухонную посуду для третьих блюд
Приложение 7, таблица 1	Из среднесуточного набора пищевой продукции исключены колбасные изделия	Необходимо обеспечить отсутствие колбасных изделий (колбаса, сосиски, сардельки) в меню
		СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вводится в действие с 01.03.2021)
Таблица 5.25 (п. 1, 11, 12, 13, 66, 67, 68,	Требования к освещению рабочих мест в помещениях общественных зданий	Нормы указаны для рабочих мест работников и персонала
Таблица 5.31, 5.34.	Требования к микроклимату	Нормы указаны для помещений для пребывания детей
Таблица 5.35 (п. 5, 14, 17)	Требования к уровню шума	Нормы указаны для отдельных помещений для пребывания детей, территорий дошкольных и игровых площадок дошкольных учреждений
Таблица 5.37	Требования к вибрации	Нормы указаны для все типов образовательных учреждений. Исследования проводятся при наличии источников вибрации (например, рядом расположенные к учреждению ж/д пути или оборудование внутри помещений)
Таблица 5.40	Требования к электрическому, магнитным и электромагнитным полям	Нормы распространяются для помещений образовательных учреждений. Напряженность электростатического поля определяют при использовании полимерных материалов (например, линолеум при вводе в эксплуатацию учреждений или при замене покрытия пола) Электромагнитные поля определяют на рабочих местах специалистов и детей при использовании компьютеров, исследования проводятся на стадии оборудования рабочих мест
Таблица 5.41	Требования к электрическому и магнитным полям промышленной частоты	Норма указаны для участков и помещений образовательных учреждений при наличии источников электрических и магнитных полей (внешний источник)
Таблица 5.54 (п. 10, 11, 12, 13, 14),	Требования к естественному и искусственному освещению	Нормативы указаны для разных помещений дошкольных учреждений
Таблица	Требования к искусственному освещению	Норматив для территории учреждения

5.56 Таблицы 5.59 и 5.60	Требования к инсоляции территорий и помещений	Продолжительность инсоляции определяется на стадии решения вопроса о строительстве учреждения
Раздел 6, Таблица 6.1. (п. 172)	Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	Требования к площадям помещений предъявляются при наличии указанных помещений
Раздел 6, Таблица 6.2.	Требования к мебели	Установлены нормативы к параметрам мебели, требования к маркировке, нормативы к расстояниям при расстановке мебели
Раздел 6, Таблица 6.3. (п. 181, 182)	Требования к ЭСО	Установлены нормативы размера экранов
Раздел 6, Таблица 6.4	Санитарно-техническое оборудование	Требования к расчетному количеству и установке
Раздел 6, Таблица 6.6, 6.7, 6.8 (п. 183, 185, 186-189)	Образовательный процесс	Требования к режиму занятий (начало, окончание), требования к продолжительности занятий, показатели образовательного процесса, продолжительность использования ЭСО
Раздел 6, Таблица 6.13	Требования к занятиям по физической культуре на открытом воздухе	Установлены показатели температуры и скорость ветра (используем показатели для детей до 12 лет)
Раздел 6, Таблица 6.17	Требования к безопасности песка	Установлены показатели безопасности (микробиологические, паразитологические, радиологические, санитарно-химические). При проведении замены песка продавец должен представить результаты исследований песка по указанным показателям в полном объеме (сертификат соответствия, протоколы лабораторных исследований)
Раздел 6, Таблица 6.18	Требования к оборудованию производственных и вспомогательных помещений пищеблока	Требования к оборудованию помещений предъявляются к имеющимся помещениям. Перечень необходимого оборудования определяется исходя из ассортиментного перечня блюд и кулинарных изделий и поступающего сырья (например, мясо – крупный кусок, требующий разруба, или неочищенные корнеплоды и т.п.)
Раздел 6, Таблица 6.19	Требования к персоналу пищеблока	Определяет расчетное количество работников пищеблока исходя из количества обслуживаемых детей

Перечень нормативных документов, утративших действие

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
2. О внесении изменений в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
3. СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда»;
4. О внесении изменений в СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда»;
5. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
6. СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Изменения N 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03»;
7. СанПиН 2.2.2/2.4.2732-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Изменения N 3 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03»;
8. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
9. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
37. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
38. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
39. СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения N 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
40. СП 2.3.6.2202-07 «Изменение 2 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
41. СП 2.3.6.2820-10 «Дополнения N 3 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
42. СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Перечень нормативных документов, действие которых продлено

1. СП 3.1.2.2627-10 «Профилактика бешенства среди людей».
2. СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза».
3. СП 3.1.7.2629-10 «Профилактика сибирской язвы».
4. СП 3.1.7.2642-10 «Профилактика туляремии».
5. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша».
6. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».
7. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
8. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
9. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
10. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита».
11. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».
12. СП 3.1.1.2521-09 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой на территории Российской Федерации».
13. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
14. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
15. СП 3.1.7.2614-10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом».
16. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
17. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».
18. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
19. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
20. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
21. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

Действие указанных нормативных документов продлено до 01.03.2021