



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ)

ул. Машиностроителей, д. 121, г. Йошкар-Ола, 424007
Тел.(8362) 68-19-97, факс: (8362) 68-19-30
E-mail: sanepid@12.rosпотребнадzor.ru
<http://12.rosпотребнадzor.ru>
ОКПО 76860627 ОГРН 1051200013820
ИНН/КПП 1215101152/121501001

Руководителям
отделов образований
муниципальных образований
и городских округов Республики
Марий Эл

04.03.2025 № 12-00-03/71-1586-2025

На № _____ от _____

Об изменениях в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Уважаемые руководители отделов образований!

Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл информирует о том, что Постановлением от 22 августа 2024 г. N 9 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32" (зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2024 г. Регистрационный N 80757) внесены изменения в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Признаны утратившими силу: абзац второй пункта 2.4; абзац второй подпункта 8.1.2.8 пункта 8.1; в таблице 4 приложения N 10 графа "Время приема пищи".

Изложены в следующей редакции:

пункт 2.8 "2.8. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических



документах. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания.";

пункт 2.13: "2.13. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21";

подпункт 3.5.3 пункта 3.5: "3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) холодных закусок, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке";

пункт 5.1: "5.1. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее соответственно - организованные детские коллективы, детские организации), для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.";

абзац первый пункта 8.1: "8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:";

абзац первый подпункта 8.1.7 пункта 8.1: "8.1.7. Детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"¹⁹⁽¹⁾) следующую информацию:".

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 дополнен пунктом 7.3 следующего содержания: "7.3. При организации лечебно-профилактического питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, установленные в Правилах.".

Абзац первый подпункта 8.1.2 пункта 8.1 дополнен предложением следующего содержания: "Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.".

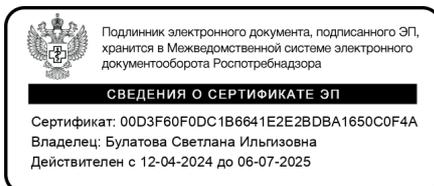
В предложении третьем абзаца второго подпункта 8.1.10 пункта 8.1 исключено слово "колбаса".

В графе "Вид пищевой продукции - заменитель" приложения N 11 слова "Мясо лося (мясо с ферм)" заменены словами "Мясо лося промышленного изготовления", слова "Оленина (мясо с ферм)" заменены словами "Оленина промышленного изготовления".



Прошу довести информацию до подведомственных Вам организаций.

С уважением,
руководитель



С.И. Булатова

Яндыкова Надежда Ивановна
8 (8362) 681939

