* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (действуют с 01.01.2021);
* СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (действуют с 01.01.2021);
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действуют с 01.03.2021)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Требования** | **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** | | | **СанПиН 2.4.3648-20** | | | **СанПиН 1.2.3685-21** | |
| Набор помещений | - | | | 2.4.6.1, 3.1.11 | | | Таблица 6.18 | |
| Водоснабжение (умывальники) | - | | | 2.6.1, 3.4.13 | | | Таблица 6.4 | |
| Микроклимат и вентиляция | - | | | 2.7.4 | | |  | |
| Естественное и искусственное освещение | - | | | 2.8.1 | | |  | |
| Соблюдение принципов поточности | - | | | 2.3.3 | | |  | |
| Оборудование, мебель, инвентарь, посуда | - | | | 2.4.6.2, 2.4.6.3 | | | Таблица 6.18 | |
| **Требования** | | | **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** | | | **СанПиН 2.4.3648-20** | | **СанПиН 1.2.3685-21** |
| 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 | | |  | |  |
| Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности | | | 8.1.6 | | |  | |  |
| Организация питьевого режима | | | 8.4.1, 8.4.1, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6 | | | 2.6.6 | |  |
| Режим питания | | | 8.1.2. 8.1.4 | | |  | |  |
| Соблюдение правил личной гигиены, гигиеническое обучение, медосмотр | | | 2.21, 2.22, 3.4 | | | 1.5 | |  |
| Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | | | 2.3, 2.6, 2.8, 3.3 | | | 2.3.3 | |  |
| **Требования** | | **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** | | | **СанПиН 2.4.3648-20** | | | **СанПиН 1.2.3685-21** |
| Санитарное состояние и содержание помещений | |  | | | 2.9.5, 2.11.2, 2.11.4 | | |  |
| Площадь в обеденном зале на 1 посадочное место | |  | | |  | | | Таблица 6.1 |
| Минимальное количество работников пищеблоков | |  | | |  | | | Таблица 6.19 |
| Сухой паек, костровое питание | |  | | |  | | | Таблица 6.20 |
| Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП | | 2.1 | | |  | | |  |