* 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 |  |  |