

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**

В соответствии со [статьей 39](#) Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", [пунктом 2](#) Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554, постановляю:

1. Внести [изменения](#) 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 Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Настоящее постановление вступает в силу с 01.03.2025 и действует до 01.01.2027.

А.Ю.ПОПОВА

Приложение  
к постановлению  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 22.08.2024 N 9

**ИЗМЕНЕНИЯ,  
ВНОСИМЫЕ 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**

1. [Абзац второй пункта 2.4](#) признать утратившим силу.

2. [Пункт 2.8](#) изложить в следующей редакции:

"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."

3. [Сноску 9](#) к пункту 2.10 изложить в следующей редакции:

"<9> [Глава III](#) санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный N 72558) (далее - СанПиН 1.2.3685-21). В соответствии с [пунктом 3](#) постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 СанПиН 1.2.3685-21 действует до 01.03.2027."

4. [Сноску 10](#) к пункту 2.11 изложить в следующей редакции:

"<10> Санитарные [правила и нормы](#) СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62297), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный N 64146), от 14.12.2021 N 37 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2021, регистрационный N 66692), от 14.02.2022 N 6 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2022, регистрационный N 67331) (далее - СанПиН 2.1.3684-21). В соответствии с [пунктом 3](#) постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 СанПиН 2.1.3684-21 действует до 01.03.2027."

5. [Пункт 2.13](#) изложить в следующей редакции:

"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](#)".

6. [Сноску 12](#) к пункту 2.21 изложить в следующей редакции:

"<12> Федеральный [закон](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; [приказ](#) Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 01.02.2022 N 44н (зарегистрирован Минюстом России 09.02.2022, регистрационный N 67206), от 02.10.2024 N 509н (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2024,

регистрационный N 79994). В соответствии с [пунктом 2](#) приказа Минздрава России от 01.11.2024 N 29н данный акт действует до 01.04.2027; [приказ](#) Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62278). Согласно [пункту 3](#) приказа Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н данный документ действует до 01.04.2027."

7. [Подпункт 3.5.3 пункта 3.5](#) изложить в следующей редакции:

"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;"

8. [Пункт 5.1](#) изложить в следующей редакции:

"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."

9. [Дополнить](#) пунктом 7.3 следующего содержания:

"7.3. При организации лечебно-профилактического питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, установленные в Правилах."

10. [Абзац первый пункта 8.1](#) изложить в следующей редакции:

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

11. [Абзац первый подпункта 8.1.2 пункта 8.1](#) дополнить предложением следующего содержания:

"Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления."

12. [Абзац второй подпункта 8.1.2.8 пункта 8.1](#) признать утратившим силу.

13. [Абзац первый подпункта 8.1.7 пункта 8.1](#) изложить в следующей редакции:

"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:"

14. [Абзац первый подпункта 8.1.7 пункта 8.1](#) дополнить сноской 19(1) следующего содержания:

"<19(1)> Подпункт "и" пункта 1 части 2 статьи 29 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

15. В предложении третьем абзаца второго подпункта 8.1.10 пункта 8.1 слово "колбаса," исключить.

16. В сноске 20 к подпункту 8.4.1 пункта 8.4 слова "СанПиН 2.1.4.1074-01" заменить словами "глава III СанПиН 1.2.3685-21; глава IV СанПиН 2.1.3684-21; раздел 3 главы II Единых санитарных требований".

17. В таблице 1 приложения N 7 в строке 30 цифру "5" заменить цифрой "3".

18. В таблице 4 приложения N 10 графу "Время приема пищи" признать утратившей силу.

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

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

**ИНФОРМАЦИЯ**

**ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В САНПИН 2.3/2.4.3590-20**

С 1 марта 2025 г. вступают в силу [изменения](#) в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", внесенные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 августа 2024 г. N 9.

Основные изменения носят юридико-технический (уточняющий) характер и не вводят новых требований.

В частности, [пункт 2.4](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сохраняет актуальность требований о том, что "реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)". Таким образом, не требуется оформление и предоставление документов об оценке (подтверждении) соответствия на готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, которые изготавливаются и реализуются при оказании услуг общественного питания для потребления на месте изготовления и (или) вне его по заказу потребителя, в том числе путем доставки, на вынос, кейтеринга.

[Пунктом 2.8](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отменяется обязанность разработки и утверждения руководителем организации ассортимента кулинарных изделий, изготавливаемых предприятиями общественного питания для оказания услуг общественного питания. Обязательность утверждения ассортимента готовых блюд и напитков сохраняется только при организации массовых мероприятий (который утверждается руководителем предприятия общественного питания или организатором массового мероприятия).

Новая редакция [пункта 2.13](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривает возможность выбора используемых в предприятии общественного питания вытяжных систем в зонах (участках) и (или) размещенных в них оборудовании, являющихся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла (либо локальная вытяжная система, присоединенная к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, либо автономная вытяжная система).

Уточнение редакции [подпункта 3.5.3 пункта 3.5](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о том, что не допускается 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, направлено на устранение неоднозначного применения обязательного требования. При этом словосочетание "салатная продукция" заменено на "холодные закуски", к которому относятся салаты как блюдо, а также исключены слова "иных блюд", имеющие расширительное значение. Таким образом, холодные закуски, в которых соус является неотъемлемым компонентом (например, "селедка под шубой", "мимоза"), не подпадают под ограничение.

В [пункте 5.1](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 конкретизированы организации общественного питания, для которых требование о контроле температуры блюд на линии раздачи с использованием термометров является обязательным, а именно - при оказании услуг общественного питания для 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.

Введенный новый [пункт 7.3](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 носит уточняющий характер о том, что при оказании услуг общественного питания (в том числе на промышленных предприятиях), предусматривающих организацию лечебно-профилактического питания, должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).