



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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

19 АПР 2021

г. № 59-00-09/04-11998-1001

Министерство социального развития
Пермского края
Заместителю министра
Н.Е. Подъяновой

Ленина ул., д.51, г. Пермь, 614006

«О разъяснениях по введенным
санитарным правилам и нормативам
в 2021 году»

Уважаемая Надежда Евгеньевна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее – Управление) рассмотрело Ваше обращение (вх. № 59-11961-2021 от 18.03.2021 г.) по перечню вопросов наиболее часто возникающих в работе организаций отдыха и оздоровления детей при прочтении введенных в 2021 году санитарных правил и нормативов: 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», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», и сообщает следующее.

По представленному перечню вопросов, возникающих при прочтении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20) разъясняем:

По п. 1.5 СП 2.4.3648-20 (п.1.4 в Вашем обращении указан вероятно ошибочно) - 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.

В соответствии со статьями 9, 10 Федерального Закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (далее Закон) предметом плановой и внеплановой проверок является соблюдение юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем *в процессе осуществления деятельности совокупности предъявляемых обязательных требований*. Т.е. предметом проверок Управления деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является соблюдение обязательных требований санитарного законодательства.

По п. 1.8 СП 2.4.3648-20 поясняем, что проведение производственного контроля регламентируется СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», требования п. 2.9.5 - включают мероприятия по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний в хозяйствующем субъекте.

По п. 2.1.2 СП 2.4.3648-20 - расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м, в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности - 800 м, для сельских поселений - до 1 км. Исходя из текста, данное требование не распространяется на учреждения отдыха и оздоровления детей.

По п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20 - покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. Типы и виды дефектов и их классификация не регламентируется санитарными правилами, оценка покрытия проездов, подходов и дорожек должна осуществляться хозяйствующим субъектом.

По п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 - обучающиеся, воспитанники и *отдыхающие* обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза

<http://www.tsouz.ru/>, 18.06.2012) (далее - ТР ТС 025/2012). В соответствии п. 7.3. ТР ТС 025/2012 - в маркировке детских и ученических стульев, столов, парт для общественных помещений дополнительно должны быть указаны: в числителе - их ростовой номер, в знаменателе - средний рост детей. Требования к мебели, в том числе трансформируемой также регламентируются ТР ТС 025/2012.

По п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 - при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Следовательно, при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке приготовления холодных блюд, а также в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

По п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 - здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов. Исходя из текста санитарных правил, данный пункт регламентирует требования к воздуху помещений.

По 2.7.3 СП 2.4.3648-20 - контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.

По п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20 – данный пункт предусматривает, что содержание собственной территории и помещений хозяйствующего субъекта должно соответствовать следующим требованиям: в частности п. 2.11.2 - все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, следовательно, данный пункт относится ко всем хозяйствующим субъектам.

По п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 - ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. По тексту, следует, что санитарные приборы чистятся 2 раза в день, в том числе по мере загрязнения.

По п. 3.11.2 СП 2.4.3648-20 - продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня. Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней.

По п. 3.13.2 СП 2.4.3648-20 - прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха

детей и их оздоровления, в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до отъезда.

Продолжительность смен в *палаточных лагерях*, определяется ее спецификой (профилем, программой) и климатическими условиями.

По п. 3.13.2 СП 2.4.3648-20 - смены в палаточных лагерях проводятся при установившейся ночной температуре воздуха окружающей среды не ниже +15 °С.

По п.3.14 СП 2.4.3648-20 - в организациях труда и отдыха (полевой практики) должны соблюдаться следующие требования:

- п. 3.14.1. в весенний, летний и осенний периоды в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции.

Дети должны работать в головных уборах.

При температурах воздуха от 25 °С до 28 °С продолжительность работы должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет. Для лиц от 16 до 18 лет - не более 3,5 часов.

- п. 3.14.2. Запрещается труд детей после 20:00 часов.

Продолжительность смены в соответствии с п. 3.11.2 СП 2.4.3648-20 - возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей.

При организации питания в дошкольных, общеобразовательных организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления рекомендуем руководствоваться следующими нормативными документами: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организаций», Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

По представленному перечню вопросов, возникающих при прочтении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) разьясняем:

1. по п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 поясняем, что набор производственных помещений пищеблока, позволяющий работать на сырье, полуфабрикатах,

готовой продукции перечислены в санитарных правилах СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее- СП 2.4.3648-20) в п. 2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

п. 2.4.6.1. - в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2. В детских образовательных организациях, организациях отдыха и оздоровления детей следует руководствоваться п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Согласно п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 - производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Согласно методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п. 11.3. - производство готовых блюд для

организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).

3. Набор оборудования производственных цехов пищеблока отражен в таблице 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в методических рекомендациях МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения.

4. СП 2.4.3648-20 устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая *требования к отдыху и оздоровлению*. Следовательно, по п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 - при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, а также в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

5. В статье 16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» указаны требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции.

1. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

2. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;

в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

3. Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

4. Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Согласно методических указаний МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения п. 4.6. - для сбора твердых коммунальных

отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

В соответствии с требованиями п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20 - мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

6. С 1 апреля 2021 г. вступил в силу *Приказ Минздрава РФ 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».

7. Согласно п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

8. В методических рекомендациях МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения даны пояснения по обработке яиц, мытью и обработке посуды, проведению бракеража готовой продукции (п.п. 5.3. – 5.11, 7.2.9.):

согласно п. 7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению. Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

согласно п. 5.3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

В соответствии с п. 5.4. - мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Согласно с п. 5.5. - столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

В соответствии с п. 5.6. - мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливанию инвентаря в духовом шкафу.

Согласно п. 5.7. - в конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Согласно п. 5.8. - ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

В соответствии с п. 5.9. - рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

Согласно п. 5.10. - по окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

В соответствии с п. 5.11. - в предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря;

согласно п. 8.4. - при организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

9. Согласно п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 3.14. в Вашем обращении указан вероятно ошибочно) – 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.

Порядок и объем прохождения сотрудниками организаций отдыха и их оздоровления предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров определен *Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 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»* (далее – Приказ № 29н), вступившим в силу с 01.04.2021 г. Согласно приложению к Приказу № 29н, п. 23 - работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах

хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций).

10. В соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Согласно п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Какие термометры могут использоваться для контроля температуры блюд на линии раздачи и кем должны проводиться замеры температуры санитарными правилами и нормативами не регламентировано, вышеуказанные мероприятия необходимо определить хозяйствующему субъекту самостоятельно.

11. Согласно МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения п. 11.8. - для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

12. Требования к организации питания в детских лагерях палаточного типа указаны в п. 8.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, особенности организации кострового питания и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях указаны в п.11.8, п.11.9. МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения:

- 11.9.1. - рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65 °С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды;

- 11.9.2. - после мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Требования к организации питьевого режима определены требованиями п. 8.4. СП 2.4.3648-20. Перечень продуктов, входящих в костровое питание, отражен в таблице 6.20 СанПиН 1.2.36858-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

13. Перечень производственных помещений в предприятиях общественного питания отражены в СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», перечень оборудования указан в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и в методических рекомендациях к организации общественного питания населения. Следовательно, руководствоваться необходимо всеми перечисленными документами.

По представленному перечню вопросов, возникающих при прочтении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» поясняем:

1. оценивать обобщенные, санитарно-микробиологические и паразитологические показатели качества подаваемой воды для хозяйственно-питьевых нужд в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

детей и молодежи следует по нормативу для воды питьевой централизованного водоснабжения;

2. оценку безопасности по содержанию химических веществ в воде питьевой, воде плавательных бассейнов, аквапарков необходимо по СанПиН 1.2.3685-21, т.к. СанПиН 2.1.4.1074-01 с 01.03.2021 г. утратил силу;

3. в связи с тем, что в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления находятся дети, т.е. категория населения, у которой еще не сформированы реакции терморегуляции, установлены только допустимые параметры микроклимата.

По разделу III СанПиН 1.2.2685-21 разъясняем следующее:

Нормативы качества воды, указанные в таблицах 3.3, 3.5, 3.6 необходимо применять в зависимости от фактически применяемой системы водоснабжения на объекте (централизованной или нецентрализованной).

С 01.03.2021 г. в связи с тем, что СанПиН 2.1.4.1074-01 утратил силу при оценке безопасности питьевой воды по санитарно-химическим показателям следует руководствоваться СанПиН 1.2.3685-21.

При выборе перечня санитарно-химических показателей, контролируемых в ходе производственного контроля необходимо руководствоваться «Правилами осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды» утвержденными постановлением Правительства РФ от 6 января 2015 г. № 10 и приложениями №2-4 к СП 2.1.3684-21.

Дополнительно сообщаем, что Управлением совместно с Пермским фондом предпринимательства проводятся вебинары по разъяснениям новых санитарных правил и нормативов, информация размещена на официальном сайте Управления.

Заместитель руководителя



А.М. Зомарев