

Дата составления (актуализации): 22.12.2020 г.

Сравнительный анализ

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения \(утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32\)](#)

и

[СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья \(утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31\)](#)

[Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 утверждены СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.](#)

Новые требования вступают в силу с 1 января 2021 года.

Новые [санитарные правила к организации общественного питания](#) приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной [Указом от 07.05.2018 N 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года"](#) и федеральным проектом "Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек" национального проекта "Демография", а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

По заявлению Роспотребнадзора в [СанПиН](#) включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований.

Новый [СанПиН](#) разработан с учетом риск-ориентированного подхода и новейших технологий, и современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания, исключено дублирование требований других нормативных документов.

К наиболее важным нововведениям [Правил](#) можно отнести:

1. Включение требований о необходимости соблюдения ХАССП.
 2. Рекомендательный характер некоторых положений правил, что предоставляет организации право выбора наиболее приемлемого для нее варианта.
 3. Возможность оформления документов в электронном виде. В частности, в пунктах [2.22](#), [3.8](#), [4.3](#) прямо предусмотрено, что документы могут быть оформлены как в бумажном, так и в электронном виде.
-
- * Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.
4. Установлены требования к документации на входное сырье и продукцию.
 5. В новом [СанПиН](#) учли особенности питания всех категорий граждан (включая взрослое, детское население, инвалидов и лиц, нуждающихся в особом питании), а также питания в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях.
 6. Установление требований исходя из факторов (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).

7. Текст правил синхронизирован с действующим законодательством ТР ТС/ЕАЭС, [Федеральными законами "Об отходах производства и потребления"](#), Приказами Минздравсоцразвития о медицинских требованиях к работникам.

Предусмотрена взаимосвязь требования ТР ТС/ЕАЭС к пищевой продукции и пищевым производствам с текстом новых правил. В частности, Правила содержат указание о необходимости соблюдения требований ТР, а также отсылки к конкретным пунктам ТР.

Например, нормы по приему сырья теперь не содержат подробный перечень признаков, при наличии которых прием сырья не допускается ([пункт 7.8 старых правил](#)). Прием сырья согласно новому документу осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В представленной ниже таблице приведен подробный анализ новых правил на предмет наличия этих требований в старом документе. Положения [СанПин 2020](#) года соотнесены с подобными требованиями отмененного СанПин. Такое сравнение поможет определить, что из требований новых [Правил](#) является нововведением, а что требовалось от организаций и ранее в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#).

Дополнительно пункты нового [СанПин](#) в таблице снабжены комментариями с разъяснениями о том, в чем конкретно заключается нововведение.

| | |
|---|---|
| <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> | <p>СП 2.3.6.1079-01</p> |
| <p>Пункт 2.1.</p> <p>Необходимо проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.</p> | <p>Нет данного требования.</p> |
| <p>Пункт 2.2.</p> <p>Предусмотрены общие требования к приему пищевой продукции и сырья. Требование не является новым, поскольку содержит отсылку к положениям ТР ТС/ЕАЭС, в соответствии с которыми должна быть оформлена маркировка и товаросопроводительная документация на продукцию.</p> <p>Перечень нарушений, препятствующих приемке, предусмотренный в п.7.8 СП 2.3.6.1079-01, исключен.</p> | <p>Пункты 7.7-7.8.</p> |
| <p>Пункт 2.3.</p> <p>Предусмотрено требование о соответствии изготавливаемой на предприятии продукции положениям ТР ТС/ЕАЭС и Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований ЕАЭС (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299)</p> | <p>Нет данного требования.</p> |
| | |

[Пункт 2.4.](#)

Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевой продукции (свидетельство о госрегистрации и декларация о соответствии) НЕ требуется при оказании услуг общественного питания, в том числе при:

- доставке потребителю;
- продаже на вынос;
- кейтеринге.

Ранее данного исключения предусмотрено не было.

Абзац 2 [пункта 9.10.](#)

[Пункт 2.5.](#)

Предусмотрено аналогичное [СП 2.3.6.1079-01](#) требование к планировке производственных помещений для обеспечения поточности процессов. Но в новых [Правилах](#) оно дополнено ссылкой на [ст.10, 14 ТР ТС 021/2011.](#)

Разрешена работа с полуфабрикатами и работа с сырьем на одном предприятии при наличии деления на цеха.

[Пункт 5.1.](#)

[Пункт 2.6](#)

Допускается приготовление блюда на месте обслуживания.

Подобного требования не найдено

[Пункт 2.7](#)

Общее требование о необходимости соблюдения поточности технологических процессов дополнено целью - обеспечение химической, биологической и физической безопасности.

Абзац 1 [пункта 8.1](#).

[Пункт 2.8](#)

Изготовление блюд в любом случае должно осуществляться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. Ранее данное требование было предусмотрено в отношении блюд, изготавливаемых для реализации через торговую сеть.

Впервые сформулировано требование об утверждении технологических документов руководителем организации, а также о соответствии наименований блюд и изделий в меню и технологических документах.

Абзац 1 [пункта 9.10](#);

[Пункт 10.31](#);

[Пункт 18.3.1](#) (требования в отношении бортового питания)

[Пункт 2.9](#)

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать требованиям [ст.5 ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"](#) и [разделу 16 главы II Единых санитарных требований](#).

Требования о соблюдении [ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"](#) и [Единых санитарных требований](#) не предусмотрены.

| | |
|--|---|
| <p>Пункт 2.10</p> <p>Требование к воде ужесточено. Вода, используемая для производственных целей, должна отвечать требованиям к питьевой воде - СанПиН 2.1.4.1074-01</p> | <p>Пункт 3.2</p> |
| <p>Пункт 2.11</p> <p>Требования для размещению организаций общественного питания в жилых зданиях представлены в виде отсылки к СанПиН 2.1.2.2645-10</p> | <p>Абз.2,3 пункта 2.2</p> |
| <p>Пункт 2.12</p> <p>Требование к отдельной вентиляции производственных и санитарно-бытовых помещений</p> | <p>Абзац 4 пункта 4.4</p> |
| <p>Пункт 2.13</p> <p>Требование к вентиляции помещений, являющихся источником повышенного выделения влаги</p> | <p>Пункт 4.5</p> |
| <p>Абзац 1 пункта 2.14.</p> <p>Требование к вентиляции помещений для отделки кондитерских изделий</p> | <p>Абзац 2 п.4.4</p> |
| <p>Абзац 2 пункта 2.14</p> <p>Требование об использовании бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха</p> | <p>Пункт 5.9</p> |
| | |

| | |
|---|--|
| <p>Пункт 2.15</p> <p>Обобщенное требование к системам водоснабжения, водоотведения</p> | <p>Подобного требования нет</p> |
| <p>Пункт 2.16</p> <p>Отделка помещений для стойкости к дезобработке</p> | <p>Пункты 5.7, 5.8 (только обеденные залы),</p> <p>Пункт 5.5. (производственные помещения)</p> |
| <p>Пункт 2.17</p> <p>Требования к сбору и обращению отходов представлены в виде отсылки к:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральному закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", - Федеральному закону от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления". | <p>Пункт 2.6</p> <p>Пункт 9.13</p> |
| <p>Пункт 2.18</p> <p>Предусмотрено требование к уборке и дезинфекции производственных помещений и столов для посетителей.</p> | <p>Пункт 5.11</p> |
| <p>Пункт 2.19</p> <p>Предусмотрены требования к инвентарю для уборки</p> | <p>Пункт 5.13</p> |
| | |

| | |
|---|--|
| <p>Пункт 2.20</p> <p>Установлен запрет на ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 2.21</p> <p>Требования к работникам организации общественного питания представлены ссылками на:</p> <ul style="list-style-type: none">- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";- Приказ Минздравсоцразвития N 302н. | <p>Пункт 7.3,</p> <p>Пункт 13.1,</p> <p>Пункт 17.7,</p> <p>Приложения 5, 6</p> |
| <p>Пункт 2.22</p> <p>Внесены коррективы в ежедневный осмотр сотрудников. Перечень заболеваний для отстранения от работы расширен (дополнен кишечными инфекциями, инфекционными заболеваниями).</p> <p>Предусмотрена необходимость ведения гигиенического журнала (форма в Приложении 1), который может быть также и в электронной форме.</p> <p>Требования содержат отсылку к:</p> <ul style="list-style-type: none">- Приказу Минздрава 330;- пункту 7 статьи 11 ТР ТС 021. | <p>Пункт 13.5</p> <p>Пункт 15.1 (в части ведения журналов осмотра - Приложение 6)</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Пункт 2.23</p> <p>Требование к отсутствию в помещениях организаций общественного питания грызунов, насекомых, птиц, посторонних лиц и т.п.</p> <p>Требование содержит отсылку к ст.10 и 14 ТР ТС 021/2011.</p> | <p>Пункт 2.5,</p> <p>Пункт 5.10</p> |
| <p>Пункт 2.24</p> <p>Введены требования к мастер-классам, включая мастер-классы для детей.</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Раздел III Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов</p> | |
| <p>Пункт 3.1</p> <p>Требование к транспортировке и хранению пищевой продукции (ссылка на ТР ТС 021)</p> | <p>Пункт 7.4,</p> <p>Пункт 7.6,</p> <p>Пункт 7.11,</p> <p>Пункт 10.22,</p> <p>Пункт 10.32,</p> <p>Пункт 9.12</p> |
| | |

[Пункт 3.2.](#)

Требование об использовании разного оборудования для сырья и готовой продукции.

Исключение установлено для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест (при условии нахождения сырья и готовой продукции в закрытых контейнерах и гастроемкостях).

Внимание! Предусмотрены любые способы маркировки инвентаря

[Пункт 6.3,](#)

Абзац 3 [пункта 6.5](#)

[Пункт 3.3](#)

Разделение обработки пищевого сырья и изготовление полуфабрикатов в разных цехах

Исключение - при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем допускается в одном цехе.

Абз.2 [пункта 5.1,](#)

[Пункт 8.4](#)

[Пункт 3.4](#)

Правила гигиены для работников для исключения микробиологического заражения (перечень правил сокращен, некоторые исключены)

[Пункт 13.4](#)

[Пункт 3.5](#)

Требования к готовым блюдам для исключения размножения патогенных организмов

| | |
|--|---|
| Пункт 3.5.1 | Пункт 9.3 |
| Пункт 3.5.2 | Абзац 1 пункта 9.3 |
| Пункт 3.5.3 | Абзац 2 пункта 9.3 |
| Пункт 3.5.4 | Пункт 9.5 |
| Пункт 3.5.6 (запрещено замораживание готовых блюд) | Пункт 9.6 (предусмотрено в исключительных случаях хранение и повторная тепловая обработка готовых блюд) |
| Пункт 3.5.7 | Нет подобного требования |
| Пункт 3.6 Исключение перекрестного загрязнения (раздельное хранение готовой продукции и полуфабрикатов) | |
| Пункт 3.6.1 | Пункт 9.12 |
| Пункт 3.6.2 | Абз.2 пункта 9.7 |
| | |

[Пункт 3.7](#)

Предусмотрено требование о наличии отдельных туалетов для посетителей и персонала. Дополнительно установлено исключение из общего правила о запрете совмещения туалетов для посетителей и персонала в отношении предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест.

[Пункт 3.14](#)

[Пункт 3.8](#)

Регистрация температуры хранения продукции.
Внимание! Журнал может вести как в бумажном, так и в электронном виде. Образцы приведены в Приложениях 2 и 3).

Нет подобного требования

[Пункт 3.9](#)

Требования к приготовлению на мангале (перечень требований сокращен)

[Пункт 8.26](#)

[Пункт 3.10](#)

Требования к столовым приборам и посуде. Значительно сокращены требования к посуде, приборам, их мойке и обработке.

Сохранено требование о ежедневной мойке и дезинфекции, требования к температуре воды, последовательности этапов и т.п.

[Пункт 6.15,](#)

[Пункт 6.17](#)

| | |
|---|---|
| <p>Пункт 3.11</p> <p>Введены требования по обработке аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции и напитков.</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 3.12</p> <p>Обработка водозаправочных емкостей вагонов-ресторанов</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 3.13</p> <p>Оборудование складских помещений</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 3.14</p> <p>Требования к одежде грузчиков и курьеров</p> | <p>Пункт 7.3</p> |
| <p>IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов</p> | |
| <p>Пункт 4.1</p> <p>Установлено требование к использованию пищевых добавок с отсылкой к ТР ТС 029/2012.</p> | <p>Пункт 10.12 - предусмотрено требование относительно хранения пищевых добавок</p> |
| | |

| | |
|--|--|
| <p>Пункт 4.2</p> <p>Установлено требование об информировании потребителя об использовании в пищевой продукции аллергенов с отсылкой к ТР ТС 022/2011.</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 4.3</p> <p>Контроль качества фритюрных жиров</p> <p>Внимание! Предусмотрено ведение записей по контролю как в электронном, так и в бумажном виде. Форма ведения записей не предусмотрена.</p> | <p>Пункт 8.16</p> |
| <p>Пункт 4.4</p> <p>Предусмотрен запрет на дератизацию и дезинсекцию во время приготовления и хранения продукции</p> | <p>Нет подобного требования, содержится только отсылка к соответствующим гигиеническим требованиям</p> |
| <p>Пункт 4.5</p> <p>Предусмотрены требования к хранению дезинфицирующих средств. Исключено требование об использовании только дезинфицирующих средств, разрешенных органами госсанэпидслужбы</p> | <p>Пункт 5.15</p> |
| | |

| | |
|---|---|
| <p>Пункт 4.6</p> <p>Установлено требование к маркировке дезинфицирующих средств. Контроль должен быть предусмотрен в программе производственного контроля</p> | <p>Нет подобного требования</p> <p>Предусмотрено только вывешивание в моечных отделениях инструкции о применении, объеме и концентрации используемых средств (пункт 6.21)</p> |
| <p>Пункт 4.7</p> <p>Установлен запрет на использование ртутных термометров</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов</p> | |
| <p>Пункт 5.1</p> <p>Требование о наличии термометра на линии раздачи</p> | <p>Пункт 9.2</p> <p>Установлены императивные требования к нижней границе температуры блюд</p> |
| <p>Пункт 5.2</p> <p>Температура горячих блюд должна соответствовать технологическим документам.</p> | <p>Пункт 9.2</p> <p>Установлены императивные требования к нижней границе температуры блюд</p> |
| <p>VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)</p> | |
| | |

| | |
|--|--|
| <p>Пункт 6.1.1</p> <p>Предусмотрены требования к количеству посуды, приборов.</p> | <p>Абзац 2 пункта 6.1.</p> |
| <p>Пункт 6.1.2</p> <p>Предусмотрено требование о документальном оформлении внутреннего порядка по организации кейтеринга.</p> | <p>Нет подобного требования</p> |
| <p>Пункт 6.1.3</p> | <p>Абзац 4 пункта 9.7</p> |
| <p>Пункт 6.1.4</p> | <p>Абзац 4 пункта 9.9</p> |
| <p>Пункт 6.1.5</p> <p>Предусмотрены требования к упаковке блюд. Установлен перечень информации, размещаемой на маркировочном ярлыке.</p> | <p>Абзац 2 пункта 9.11</p> |
| <p>VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения</p> | |
| <p>Пункты 7.1.1 - 7.1.14 Требования к организации питания в медицинских организациях и организациях социального обслуживания</p> | <p>Нет подобных требований</p> |
| <p>Пункты 7.2.1 - 7.2.10 Требования к организации питания авиапассажиров</p> | <p>Раздел XVIII</p> |
| | |

VII. Особенности организации общественного питания детей

Нет подобных требований

Выводы.

Новые правила содержат минимальное количество нововведений. Преимущественно новые правила предусматривают "синхронизацию" с действующими на сегодняшний день требованиями технических регламентов ТС/ЕАЭС, санитарных требований ЕАЭС, федерального законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, требованиями к отходам производства, медицинским требованиям к персоналу.

Исключено множество требований, установленных много лет назад, противоречащих современному законодательству и не соответствующих технологическому и научному состоянию производства предприятий и организаций общественного питания.