

Сравнительная таблица

к Приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 марта 2026 года № 34 «О внесении изменений в некоторые приказы Министра здравоохранения Республики Казахстан»

Пункт НПА	Редакция до 11.03.2026 года	Редакция с 31.03.2026 года (с исключениями)
Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»		
Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования		
п.2	18) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции – журнал, в который вносятся количество продовольственного сырья и полуфабрикатов, и сроки их его реализации, результаты проведенной органолептической оценки ведущийся в электронной либо бумажной форме; 19) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека; 20) технологическая карта/карточка-раскладка – документ, содержащий наименование блюда (изделия), названия и количество ингредиентов, вес брутто и нетто, общий вес блюда (изделия) на выходе, рецептуру и описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), условия оформления и подачи блюда (изделия) с указанием пищевой и энергетической ценности, органолептических показателей, наличия аллергенов в блюде (изделии) и условий хранения;	18) товаросопроводительные документы – коммерческие и транспортные документы на товары, перемещаемые через таможенную границу Евразийского экономического союза; 19) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции – журнал, в который вносятся количество продовольственного сырья и полуфабрикатов, и сроки их его реализации, результаты проведенной органолептической оценки ведущийся в электронной либо бумажной форме; 20) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека; 21) технологическая карта/карточка-раскладка – документ, содержащий наименование блюда (изделия), названия и количество ингредиентов, вес брутто и нетто, общий вес блюда (изделия) на выходе, рецептуру и описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), условия оформления и подачи блюда (изделия) с указанием пищевой и энергетической ценности, органолептических показателей, наличия аллергенов в блюде

	21) опорная кухня – модель организации питания, идентичная модели "базовая кухня" и предусматривает выполнение функций кейтеринга путем доставки готовой горячей пищи в близлежащие объекты образования, в которых приготовление горячего питания невозможно или экономически нецелесообразно; 22) шведский стол – модель организации питания с самостоятельным выбором блюд из предлагаемого ассортимента; 23) горячее питание – организованное питание, которое предусматривает наличие в каждом приеме пищи по меньшей мере одного горячего блюда, не считая горячего напитка; 24) товаросопроводительные документы – коммерческие и транспортные документы на товары, перемещаемые через таможенную границу Евразийского экономического союза;	(изделии) и условий хранения; 22) опорная кухня – модель организации питания, идентичная модели «базовая кухня» и предусматривает выполнение функций кейтеринга путем доставки готовой горячей пищи в близлежащие объекты образования, в которых приготовление горячего питания невозможно или экономически нецелесообразно; 23) шведский стол – модель организации питания с самостоятельным выбором блюд из предлагаемого ассортимента; 24) горячее питание – организованное питание, которое предусматривает наличие в каждом приеме пищи по меньшей мере одного горячего блюда, не считая горячего напитка;
п.45	Медицинский работник осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания; участвует в работе бракеражной комиссии; ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16; формирует и подает ответственному лицу за организацию питания список учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями и осуществляет контроль за обеспечением диетического питания; организует и проводит обучающие семинары, тренинги и лекции по профилактике заболеваний, пропаганде и формированию здорового образа жизни среди школьников, вовлечение их законных представителей и педагогов в охрану здоровья школьников и воспитанников с проведением образовательных и разъяснительных мероприятий, обеспечивает соблюдение требований санитарных правил в рамках охраны здоровья школьников и воспитанников; контролирует выход готовых блюд, нормы закладки, химический состав и энергетическую ценность рациона питания в случае внесения изменений в перспективное меню и замены пищевой продукции;	Медицинский работник осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания; участвует в работе бракеражной комиссии; ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16; формирует и подает ответственному лицу за организацию питания список учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями и осуществляет контроль за обеспечением диетического питания; организует и проводит обучающие семинары, тренинги и лекции по профилактике заболеваний, пропаганде и формированию здорового образа жизни среди учащихся/воспитанников, вовлечение их законных представителей и педагогов в охрану здоровья учащихся/воспитанников с проведением образовательных и разъяснительных мероприятий; контролирует выход готовых блюд, нормы закладки, химический состав и энергетическую ценность рациона питания в случае внесения изменений в перспективное меню

	осуществляет еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока. Указанные функции медицинского работника выполняет диетическая сестра при ее наличии в организации образования. В организациях образования обеспечиваются условия для работы медицинского работника по ежедневной органолептической оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий перед их раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале. Медицинские работники организации образования проходят не реже одного раза в пять лет повышение квалификации по вопросам питания. Повышение квалификации осуществляется в форме участия в специализированных образовательных программах, конференциях, семинарах и мастер-классах. Программа повышения квалификации включает основы здорового питания детей и подростков, профилактику заболеваний, связанных с несбалансированным питанием и организацию питания в организациях образования.	и замены пищевой продукции; осуществляет еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока. Указанные функции медицинского работника выполняет диетическая сестра при ее наличии в организации образования. В организациях образования обеспечиваются условия для работы медицинского работника по ежедневной органолептической оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий перед их раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале. Медицинские работники организации образования проходят не реже одного раза в пять лет повышение квалификации по вопросам питания. Повышение квалификации осуществляется в форме участия в специализированных образовательных программах, конференциях, семинарах и мастер-классах. Программа повышения квалификации включает основы здорового питания детей и подростков, профилактику заболеваний, связанных с несбалансированным питанием и организацию питания в организациях образования.
п.130	В целях формирования у учащихся/воспитанников устойчивых привычек здорового питания в организациях образования проводятся следующие образовательные и воспитательные мероприятия: 1) организация и поддержка функционирования уголков здоровья, направленных на формирование у воспитанников/учащихся осознанного отношения к здоровому образу жизни, принципам здорового/правильного питания, в том числе к снижению потребления соли, свободных сахаров, отказу от потребления трансжиров; 2) разработка, вывешивание и распространение наглядных материалов (плакаты, памятки, буклеты) о принципах сбалансированного рациона и его влиянии на здоровье; 3) проведение классных часов в организациях образования в рамках	В целях формирования у учащихся/воспитанников устойчивых привычек здорового питания в организациях образования проводятся следующие образовательные и воспитательные мероприятия: 1) организация и поддержка функционирования уголков здоровья, направленных на формирование у учащихся/воспитанников осознанного отношения к здоровому образу жизни, принципам здорового/правильного питания, в том числе к снижению потребления соли, свободных сахаров, отказу от потребления трансжиров; 2) разработка, вывешивание и распространение наглядных материалов (плакаты, памятки, буклеты) о принципах сбалансированного рациона и его влиянии на здоровье; 3) проведение классных часов в организациях образования в рамках

	учебной программы "Уроки безопасности", направленных на развитие осознанного отношения к здоровому питанию среди школьников, не менее 2 раза в год; 4) проведение просветительских мероприятий с воспитанниками/учащимися, их законными представителями о правилах поведения во время еды, о влиянии питания на здоровье, о принципах здорового питания в доступной для восприятия форме с использованием визуальных материалов; 5) организация конкурсов и акций, направленных на популяризацию здорового образа жизни и правильного питания среди воспитанников/учащихся; 6) организация "Неделя здорового питания" в целях популяризации и информирования о принципах здорового питания; 7) обеспечение снижения потребления соли за счет отказа от досаливания пищи в столовых, буфетах (убрать солонки с обеденных столов); 8) использование современных мессенджеров в распространении информационных материалов о принципах здорового питания для повышении осведомленности воспитанников/учащихся, их законных представителей.	учебной программы «Уроки безопасности», направленных на развитие осознанного отношения к здоровому питанию среди учащихся/воспитанников, не менее 2 раза в год; 4) проведение просветительских мероприятий с учащимися/воспитанниками, их законными представителями о правилах поведения во время еды, о влиянии питания на здоровье, о принципах здорового питания в доступной для восприятия форме с использованием визуальных материалов; 5) организация конкурсов и акций, направленных на популяризацию здорового образа жизни и правильного питания среди учащихся/воспитанников; 6) организация «Неделя здорового питания» в целях популяризации и информирования о принципах здорового питания; 7) обеспечение снижения потребления соли за счет отказа от досаливания пищи в столовых, буфетах (убрать солонки с обеденных столов); 8) использование современных мессенджеров в распространении информационных материалов о принципах здорового питания для повышении осведомленности учащихся/воспитанников, их законных представителей.
Изложены в новой редакции: Приложение 1 «Нормы питания в организациях образования» Приложение 11 «Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции»		
Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»		
п.5	Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20	С 01.07.26г. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной,

	Закона Республики Казахстан "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 133) пункта 15 Положения, техническими регламентами (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.	градостроительной и строительной деятельности, утвержденными уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 63) статьи 24 Строительного Кодекса Республики Казахстан (далее – государственные нормативные документы в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 133) пункта 15 Положения, техническими регламентами (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.
п.12	Набор и площади помещений для стационарных объектов питания определяются в соответствии с площадями помещений стационарных объектов общественного питания, удельными минимальными площадями помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам, и требованиями настоящей главы. Набор, состав и устройство помещений нестационарных объектов питания определяются в соответствии с пунктами 15, 16, 17, 18 и 19 и требованиями главы 3 настоящих Санитарных правил. Размещение и проектирование фуд-кортов, санитарных узлов для посетителей и персонала фуд-кортов осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства к общественным зданиям, объектам общественного питания и торговли и настоящим Санитарным правилам, с созданием условий для соблюдения личной гигиены. В зависимости от типа, мощности (вместимости), форм и методов обслуживания, контингента посетителей на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений: помещения для посетителей и помещения, связанные с приготовлением пищи (производственные, складские, административно-бытовые (служебно-	С 01.07.26г. Набор и площади помещений для стационарных объектов питания определяются в соответствии с площадями помещений стационарных объектов общественного питания, удельными минимальными площадями помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, предусмотренных в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам, и требованиями настоящей главы. Набор, состав и устройство помещений нестационарных объектов питания определяются в соответствии с пунктами 15, 16, 17, 18 и 19 и требованиями главы 3 настоящих Санитарных правил. Размещение и проектирование фуд-кортов, санитарных узлов для посетителей и персонала фуд-кортов осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности к общественным зданиям, объектам общественного питания и торговли и настоящим Санитарным правилам, с созданием условий для соблюдения личной гигиены. В зависимости от типа, мощности (вместимости), форм и методов обслуживания, контингента посетителей на объектах питания предусматриваются следующие группы помещений: помещения для посетителей и помещения, связанные с приготовлением пищи

	бытовые) и технические помещения). В составе помещений для посетителей в зависимости от функционально-планировочного решения, типа, форм и методов обслуживания предусматриваются следующие подгруппы помещений: помещения для приема пищи посетителями (включая залы (обеденные), банкетные залы, отдельные кабинеты), и вспомогательные помещения, включая помещения дополнительного обслуживания, в том числе гардеробные для посетителей и (или) специальные места (зоны) для верхней одежды посетителей в обеденных залах, санитарные узлы (туалеты). Обеденные залы объектов питания с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.	(производственные, складские, административно-бытовые (служебно-бытовые) и технические помещения). В составе помещений для посетителей в зависимости от функционально-планировочного решения, типа, форм и методов обслуживания предусматриваются следующие подгруппы помещений: помещения для приема пищи посетителями (включая залы (обеденные), банкетные залы, отдельные кабинеты), и вспомогательные помещения, включая помещения дополнительного обслуживания, в том числе гардеробные для посетителей и (или) специальные места (зоны) для верхней одежды посетителей в обеденных залах, санитарные узлы (туалеты). Обеденные залы объектов питания с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.
п.16	На объектах питания предусматриваются оборудованные места, выделенные специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, в соответствии с требованиями пункта 7 статьи 110 Кодекса, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-246/2020 "Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21776), и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.	С 01.07.26г. На объектах питания предусматриваются оборудованные места, выделенные специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, в соответствии с требованиями пункта 7 статьи 110 Кодекса, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-246/2020 «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21776), и государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности.
п.22	Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства,	С 01.07.26г. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативных документов в сфере архитектурной,

	требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утверждаемых согласно подпункту 113) пункта 15 Положения, и настоящих Санитарных правил. Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции. На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.	градостроительной и строительной деятельности, требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждаемых согласно подпункту 113) пункта 15 Положения, и настоящих Санитарных правил. Количество холодной и горячей воды обеспечивается достаточным для осуществления производства безопасной пищевой продукции. На объектах питания предусматриваются системы водоотведения, обеспечивающие безопасный отвод сточных вод.
п.29	Объекты питания для производственных и бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения с соблюдением следующих условий: 1) уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков; 2) помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания. Помещения со сливными трапами, моечными ваннами, раковинами и санитарными приборами, расположенными ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, размещаются на объектах питания только при наличии дополнительных сооружений систем водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.	С 01.07.26г. Объекты питания для производственных и бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения с соблюдением следующих условий: 1) уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков; 2) помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания. Помещения со сливными трапами, моечными ваннами, раковинами и санитарными приборами, расположенными ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, размещаются на объектах питания только при наличии дополнительных сооружений систем водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.
п.38	На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных	С 01.07.26г. На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями

	нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение. Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 "Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26831).	государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 "Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26831).
п.41	В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене. Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе". Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и	С 01.07.26г. В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене. Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе". Предельно допустимые концентрации и класс опасности

	предусматриваются согласно приказу Председателя Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 декабря 2020 года № 24 "Об утверждении Методических рекомендаций "Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса".	отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны определяются и предусматриваются согласно приказу Председателя Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 декабря 2020 года № 24 "Об утверждении Методических рекомендаций "Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса".
пп.3 п.43	На объектах питания по оборудованию систем вентиляции соблюдаются следующие санитарно-эпидемиологические требования: ... 3) оборудование локальных (местных) вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, определяемой по расчету в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, пунктами 41 и 42 настоящих Санитарных правил.	С 01.07.26г. На объектах питания по оборудованию систем вентиляции соблюдаются следующие санитарно-эпидемиологические требования: ... 3) оборудование локальных (местных) вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, определяемой по расчету в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, пунктами 41 и 42 настоящих Санитарных правил.
п.163	Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов. В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, при применении системы "шведский стол" как форму организации питания и обслуживания с предоставлением выбора потребителю и по его потребности при отсутствии утвержденных натуральных норм питания для определенных категорий организованных	Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов. В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, в том числе при применении системы «шведский стол».

	коллективов. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню. Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, при их отсутствии, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции. Замена пищевой продукции в граммах (нетто) на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах производится согласно таблице 2 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.	Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню. Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, при их отсутствии, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции. Замена пищевой продукции в граммах (нетто) на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах производится согласно таблице 2 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.
п.164	На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду. Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста на объектах образования указана в таблице 1, масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка указана в таблице 2, масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах указана в таблице 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день	На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду. Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка указана в таблице 1, масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах указана в таблице 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в

	на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 4 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.	день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.
п.288	Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с видом, типом, специализацией и численностью персонала объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил. На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать отдельное хранение на вешалках личной (один крючок на человека) и специальной (два крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество душевых сеток – из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (пункт, место) для приема пищи. В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной, при отсутствии условий для ее устройства, предусматривается место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей. Персоналом нестационарных объектов питания предусматривается использование санитарных узлов (туалетов) существующих объектов, при отсутствии условий для их устройства при объекте питания, или переносных биотуалетов.	С 01.07.26г. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с видом, типом, специализацией и численностью персонала объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, документов нормирования и настоящих Санитарных правил. На стационарном объекте питания для персонала предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви (с числом работающих 100 и менее предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды, с общим числом работающих 100 и более допускается обеспечивать отдельное хранение на вешалках личной (один крючок на человека) и специальной (два крючка на человека) одежды), с санитарным узлом (туалетом), душевой (количество душевых сеток – из расчета одновременно работающих 15 человек на одну душевую сетку), комнатой для личной гигиены женщин при числе одновременно работающих женщин 15 и более, помещением (пункт, место) для приема пищи. В нестационарных объектах питания с одним рабочим местом вместо гардеробной, при отсутствии условий для ее устройства, предусматривается место для хранения личной и специальной одежды, личных вещей. Персоналом нестационарных объектов питания предусматривается использование санитарных узлов (туалетов) существующих объектов, при отсутствии условий для их устройства при объекте питания, или переносных биотуалетов.
Изложены в новой редакции: Приложение 1 «Площади помещений стационарных объектов общественного питания Удельные минимальные площади помещений для посетителей стационарных объектов общественного питания, квадратных метров (далее – м²)» Приложение 8 «Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста на объектах образования»		

