

**1 января 2021** года начинают действовать [новые](#) правила СанПиН. Они представляют собой комплекс документов, который предназначен для безопасного питания разных категорий населения:

- Взрослое население
- Дети
- Инвалиды и лица, нуждающиеся в лечебно-профилактическом питании
- Работающие в детских, учебных, медицинских, социальных и специализированных учреждениях
- Авиапассажиры

Для составления новых правил СанПиН была привлечена группа прогрессивных рестораторов со всей страны. Утвержден документ главным государственным санитарным врачом РФ Анной Юрьевной Поповой.

При составлении новых требований и норм учитывался важный стандарт **ХАССП – ГОСТ Р ИСО 22000-2019**. Стандарт описывает правила организации менеджмента на предприятиях общественного питания, которые минимизируют риски распространения инфекционных заболеваний. Сейчас Роспотребнадзор ужесточил правила обслуживания клиентов и поддержания санитарии.



**Некоторые выдержки из новых правил СанПиН в сокращенном варианте:**

**п. 2.1:** Производственный контроль на предприятиях общественного питания проводится по принципам ХАССП.



**п. 2.2:** В заведение общепита поступает продукция и сырье только с маркировкой и сопроводительной документацией.

**п. 2.5:** Если предприятие общественного питания не имеет делений на цеха и работает с полуфабрикатами, то использование сырья в работе запрещается.

**п. 2.9:** Все оборудование, инвентарь, посуда и упаковка на пищевом производстве должны быть безопасными для продукции. Каждый предмет кухонной утвари должен иметь соответствующее разрешение и изготавливаться из материалов, допускающих мойку и дезинфекцию.



**п. 2.13:** Рабочая среда на пищевом производстве и цехах заведения общепита должна соответствовать таким гигиеническим нормативам, как микроклимат, воздух рабочей зоны и т.д.

**п. 2.14:** В кондитерских цехах должны стоять приточно-вытяжные зонты с противопыльным и бактерицидным фильтром.

**п. 2.20:** Готовить пищу в заведении, где проходит ремонт помещения, запрещено.

**п. 2.21:** Если вы нанимаете сотрудника, то помимо гигиенического обучения и предварительного / периодического медицинского осмотра обратите внимание на наличие вакцинации.



**п. 2.22:** На предприятии выбирается ответственный сотрудник, который осматривает работников на предмет гнойничковых и инфекционных заболеваний и вносит сведения о результатах осмотра в гигиенический журнал. Также разрешено ведение электронной версии журнала. Сотрудники с признаками кишечных инфекций, гнойничковых заболеваний на коже и инфекционных заболеваний временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

**п. 3.3:** Допускается обработка сырья и изготовление из него полуфабрикатов в одном цехе, если соблюдены условия зонирования и в работе используется раздельное оборудование и инвентарь.

**п. 3.7:** Для предприятий общественного питания с посадкой более 25 мест требуется наличие отдельных туалетных комнат для посетителей и персонала.

**п. 3.10:** Если у вас на предприятии нет посудомоечной машины, то посуду нужно мыть ручным способом и обрабатывать дезинфицирующими средствами.

**п. 3.11:** Автоматы с едой и разливом напитков нужно обрабатывать с применением моющих средств и дезинфекции.

**Новые правила СанПиН еще раз доказывают нам то, что ситуация в пищевой промышленности 10 лет назад и на данный момент сильно отличается. Сейчас появилось много новых технологий, нового оборудования, новые химические компоненты. Отличительной особенностью новой редакции СанПиНа стал упор не только на безопасность, но и на качество конечного продукта и здоровое питание. Продукция должна быть не только безопасной, но и качественной. Аспекты правильного питания рассматривались в некоторых пунктах и старого СанПиНа, но однозначной трактовки не было. Поэтому правила организации питания разделили на группы по населению. Утвердили даже правила питания авиапассажиров.**

**Выдержки из СанПиНа на предмет поддержания качества питания:**

**п 2.8:** Теперь названия блюд в меню должно соответствовать названием блюд в технико-технологических картах.

**п 2.10:** Горячая и холодная вода в заведении общепита должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

**п 2.24:** Установлены требования к проведению мастер-классов, в том числе, детских.

**п 3.5.1:** Запрещена реализация готовых блюд, которые находятся дольше 3-х часов на раздаче.



**п 5.2:** Температура горячих блюд, холодных супов и напитков, которые стоят на раздаче должна соответствовать нормам по технологическим документам.

**п 8.1.5:** В некоторых регионах в виду климатических и конфессиональных условий детскому организму не хватает микро- и макроэлементов. В таких областях допускается корректировать питание населения.

**п 8.1.6:** Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами, можно использовать промышленную пищевую продукцию, обогащенную витаминами, и витаминизированные напитки. А чтобы предотвратить йододефицит у детей, требуется при готовке блюд использовать только поваренную йодированную соль.

**п. 8.3.2:** В автоматах выдачи еды для детей, теперь будут только соки, нектары, молочная продукция, негазированная вода, орехи, сухофрукты и выпечка. Никаких газировок, шоколадок, сухариков и снеков!

*Многие эксперты в области общественного питания и ХАССП уверены, что уровень санитарии возрастет в разы после введения нового СанПиНа, т.к. теперь организацию питания и нормы легче контролировать. Нет железных и строгих норм по одному какому-то сегменту. Правила разработаны так, что их можно менять в зависимости от климатических условий, биологических особенностей и химических составов. Такая гибкость необходима в общепите.*

Также, по словам эксперта в области ХАССП Евгения Горфина, много новшеств было взято из опыта коллег из Азии и Европы. Согласно письму Роспотребнадзора от 30.09.2020 в чек запрещается вносить чаевые или, например, официант обязан предоставить весы и взвесить блюдо по требованию посетителя.