1. Санитарные требования к организациям общественного питания

С 1 марта 2025 года вступает в силу постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 Nº9, которое вносит изменения в СанПиН 2.3/2.4.  
.3590-20 «Санитарно-эпидемнологинеские  
требования к организации общественного питания населения».  
Основными изменениями санитарных требований к организациям общественного питания можно выделить следующие:  
Исключена возможность не предоставлять документы о соответствии обязательным требованиям при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий реализуемым вне предирнятий общественного питания.  
Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделення газов, пыли (мучной), влаги, тепла, могут быть оборудованы не только локальными, но и автономными вытяжками.  
При реализации вне организации общественного питания запрещено заправлять соусами не только салаты, но и другие холодные закуски, если только соус не является неотьемлемым компонентом. Соусы доставляются отдельно.  
При организации общественного питания в детских коллективах и организациях для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Готовые блюда должны быть реализованы в  
течение 2 часов, Для детей 3-7 лет содержанне соли в дневном рационе снижено с 5 до 3 г. Скорректированы требовання к режиму питання в детских садах - исключено рекомендованное время приема пиши.

12.02.2025