Изменения в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для ДОО: 5 ключевых изменений, которые нельзя пропустить.

Изменения в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для ДОО: 5 ключевых изменений, которые нельзя пропустить

**С 1 марта 2025 года** вступают в силу важные изменения в санитарно-эпидемиологических правилах, касающихся организации общественного питания.

[*Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №9 от 22.08.2024 года*](https://dzen.ru/away?to=https%3A%2F%2Fdocs.cntd.ru%2Fdocument%2F1310671365%3Fmarker%3D64U0IK)*направлено на повышение качества и безопасности питания, особенно в организациях для детей.*

В статье расскажем, какие новые требования появились, почему они важны для детских садов и как подготовиться к их выполнению, чтобы избежать штрафов.

## Что нового? Основные изменения в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**1. Автономная вентиляция для зон пищевого производства**

* Теперь допускается оснащение зон, выделяющих газы, пыль, влагу или тепло, автономными системами вентиляции.
* Это важное улучшение: автономные системы более эффективны и снижают риск загрязнения воздуха.

**2. Контроль температуры блюд**

* Обязательное использование термометров для контроля температуры на линии раздачи теперь распространяются только на организации, связанные с детскими коллективами.
* Это касается школ, детских садов, лагерей и больниц.

**3. Сроки реализации готовых блюд**

* Готовые блюда для детей должны быть реализованы в течение **2 часов** с момента приготовления.
* Это предотвратит развитие бактерий и улучшит качество питания.

**4. Информация о меню в интернете**

* Теперь организации могут размещать меню питания на своих официальных сайтах.
* Это повысит прозрачность и доверие родителей к качеству питания их детей.

**5. Снижение нормы потребления соли**

* Для детей 3–7 лет теперь установлена максимальная норма соли **в 3 грамма в сутки** вместо прежних 5 граммов.

## **Почему важно соблюдать изменения?**

⭕ Нарушение санитарных требований грозит штрафом **до 50 000 рублей (ст. 6.6 КоАП РФ)**. Кроме того, это ставит под угрозу здоровье детей, что может повлиять на репутацию детского сада.

## **Как подготовиться к изменениям?**

**1. Обновите регламенты работ:**

* Проверьте состояние вентиляционных систем. Если локальная вентиляция уже установлена, планируйте модернизацию до автономной.
* Убедитесь, что на линии раздачи есть исправные термометры для контроля температуры блюд.

**2. Актуализируйте меню и процедуры приготовления пищи:**

* Настройте процессы так, чтобы блюда подавались детям в течение 2 часов после приготовления.
* Проверьте рецептуры блюд на соответствие новым нормам потребления соли.

**3. Размещение информации на сайте:**

* Если у Вашего детского сада есть официальный сайт, можете подготовить раздел с меню питания.

*Постановление №9 Главного государственного санитарного врача от 22.08.2024 и все внесенные изменения вступят в силу с 01.03.2025 года.*

*До этого времени организациям, предоставляющим услуги общественного питания, необходимо изучить новые требования и обновить внутренние регламенты в соответствии с изменениями.*

## **Как упростить работу с меню и соблюсти все стандарты?**

С программой [«Детский сад: Питание»](https://dzen.ru/away?to=https%3A%2F%2Fpbprog.ru%2Fcatalog%2Fdetskim-sadam%2F409%3Futm_source%3Dyandex%26utm_medium%3Dyandex_dzen%26utm_campaign%3Dds_pitanie_100124) организация питания станет удобной и полностью будет соответствовать требованиям законодательства.

Вы забудете о бумажной волоките и ручных расчетах! Программа сама:

**✅ Проверит меню на соответствие нормам СанПиН** — автоматически распределит калории, исключит повторение блюд, проследит за правильным сочетанием продуктов.

**✅ Проконтролирует себестоимость блюд** — система подскажет, если расходы превышают установленные лимиты.

**✅ Сформирует готовые отчеты** — все данные в формате MS Excel, полностью соответствующие требованиям проверяющих органов.

**Возможности программы, которые экономят ваше время:**

**👉 Готовое меню из 16 207 блюд.** В базе — рецепты из 23 сборников, которые можно редактировать и дополнять под ваши нужды.

**👉 Удобный складской учет.** Вы всегда знаете остатки продуктов, сроки годности и можете списывать испорченные продукты в пару кликов.

**👉 Автоматические отчеты:**

* Бракеражный журнал готовой продукции;
* Ведомости контроля за рационом (нетто и брутто);
* Остатки продуктов по складам;
* Другие журналы и ведомости для удобной отчетности.