## Приняли методические рекомендации по питанию

Роспотребнадзор утвердил методические рекомендации по организации общественного питания населения. Документ детализирует общие вопросы и содержит отдельный раздел «Особенности организации питания детей».

Новые методические рекомендации дополняют другие документы: рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) и рекомендации по родительскому контролю за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20).

Методические рекомендации пригодятся как дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Например, воспользуйтесь подробными правилами мытья посуды. Общая процедура для мытья кухонной и столовой посуды указана в пунктах 5.4 и 5.6 методических рекомендаций. Составьте на их основе собственные инструкции.

В разделе с особенностями организации питания детей много положений, которые были в старых СанПиН питания обучающихся. Так, в рекомендациях есть температура готовых блюд при раздаче. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C, холодные напитки – не выше 20 °C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. В действующих СанПиН по питанию таких подробностей нет, просто указано, что температура блюд должна соответствовать технологическим документам (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Рекомендации также детализируют требования:

* к водоснабжению и водоотведению;
* отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, естественному и искусственному освещению помещений и к условиям работы персонала;
* устройству и содержанию помещений и территории;
* используемым оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
* транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов;
* технологическим процессам изготовления продукции общественного питания;
* реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов;
* изготовлению кондитерских изделий с кремом.

Как организовать питание детей по новым СанПиН, читайте в рекомендации.

**Источник:** МР 2.3.6.0233-21, утвержденные главным государственным санитарным врачом 02.03.2021.