



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия  
человека по Оренбургской области**  
(Управление Роспотребнадзора по  
Оренбургской области)

**Восточный территориальный отдел**

Молодежная ул., д. 4 В, г. Гай, 462631

Тел., факс: (35362) 4-17-52

E-Mail: vto@56.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718

ИНН/КПП 5610086110/561001001

05.05.2025 № 56-03-18/03-2975-2025

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О размещении информации в сети  
интернет на официальном сайте  
администрации

Главе Гайского городского округа  
Папунину О.Ю.  
gyorb@yandex.ru

Главе МО г. Медногорск  
Нижегородову А.В.  
mo@mail.orb.ru

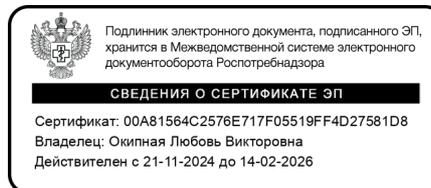
Директору ИД «Гайская новь» Гайского  
филиала ГУП «РИА «Оренбуржье»  
Буниной Н.В.  
gainov35@mail.ru.

Уважаемый Олег Юрьевич!  
Уважаемый Андрей Викторович!  
Уважаемая Наталья Владимировна!

Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области направляет информацию «Изменения законодательства при оказании услуг общественного питания», для размещения на официальном сайте, в мессенджерах в сети интернет.

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

Начальник отдела



Л.В. Окипная

Окипная Любовь Викторовна  
8(35362) 4-17-52

## **ИЗМЕНЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области сообщает, что **1 марта 2025 года** вступили в силу изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- уточнено, что реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания, в том числе при оказании услуг по доставке блюд, должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии);
- ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания;
- холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее — СанПиН 1.2.3685-21);
- при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации согласно приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается заправка соусами (за исключением растительных масел) холодных закусок,

предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом);

- при осуществлении общественного питания в организованных детских коллективах для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры;

- при организации лечебно-профилактического питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда в организованных детских коллективах должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать необходимую информацию в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»);

- в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям СанПиН 1.2.3685-21.