



Внесены изменения в санитарно-эпидемиологические требования к хозяйствующим субъектам, осуществляющим продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг (СП 2.1.3678-20).

Обновленные санитарно-эпидемиологические требования направлены на снижение рисков негативного воздействия при оказании услуг медицинских учреждений, бассейнов, учреждений социального обслуживания и предоставлении персональных услуг.

Скорректированы некоторые санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений и зданий.

Уточнены требования к производственному контролю для медицинских учреждений и бассейнов.

Внесены изменения в общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Определено, в числе прочего, что для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

Детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет») информацию о ежедневном меню для всех возрастных групп детей.

Также уточнено, что при организации общественного питания детей необходимо использовать термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи.