

Что проверить на кухне по новому СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Документ действует с 1 сентября 2026 года и заменил СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кардинально перестраивать процессы не нужно, но восемь пунктов стоит пройти по своему объекту: шесть — про изменения, два — про документы, которые нужно привести в порядок. Отмечайте галочкой то, что уже в порядке.

☐ 1. Реализация вне предприятия: навынос и доставка

Если продукцию покупают, но не едят на месте, нужны документы о соответствии — свидетельство о государственной регистрации либо декларация. При потреблении в зале они не требуются: там оказывается услуга общественного питания.

Пункт 7

☐ 2. Вентиляция над источниками выделений

Плита, фритюрница, мучной стол, посудомойка должны быть оснащены вытяжкой. Теперь допускается не только локальная система, присоединённая к общей, но и автономная — важен результат по нормативам микроклимата.

Пункт 16 · СанПиН 1.2.3685-21

☐ 3. Холодные закуски навынос: соус отдельно

Заправлять соусами холодные закуски, предназначенные для реализации вне предприятия, нельзя — кроме растительных масел и блюд, где соус неотъемлемый компонент. Соус доставляется в индивидуальной упаковке. В том же пункте: не более 3 часов на раздаче для блюд, требующих разогрева, запрет реализации готовых блюд на следующий день и заморозки нереализованного.

Пункт 32

☐ 4. Термометры на линии раздачи

Для детских организаций — школ, садов, лагерей, а также медицинских и социальных учреждений — контроль температуры блюд на раздаче термометрами обязателен. Для обычных кафе и ресторанов прямого предписания в этом СанПиНе нет. Ртутные термометры запрещены везде.

Пункты 48 и 49



5. Обеззараживание воздуха в конкретных зонах

Бактерицидное оборудование нужно там, где готовят холодные блюда и мягкое мороженое, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделке тортов, на участках порционирования, упаковки и формирования наборов готовой еды. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная вентиляция должна иметь противопыльные и бактерицидные фильтры. Правило не универсальное — только для этих зон.

Пункт 17



6. Подносы — единственное настоящее нововведение

Обработка после каждого использования, а не только перед раздачей и в конце дня. Деформированные подносы и подносы с видимыми загрязнениями — царапинами, сколами, въевшимися пятнами — в работу не берутся. В конце смены моются в посудомоечной машине в режиме дезинфекции либо вручную с дезсредствами.

Пункт 37



7. Ссылки в ваших документах

Проверьте программу производственного контроля, журналы и инструкции: если там стоит СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ссылки нужно актуализировать. Соответствия основных пунктов: производственный контроль на принципах ХАССП — был 2.1, стал 4; термометры в детских организациях — был 5.1, стал 49; запреты по раздаче и соусам — был 3.5.3, стал 32.

Пункты 4, 32, 49



8. Технологические документы и меню

Изготовление продукции ведётся по технологической карте, технико-технологической карте или технологической инструкции, утверждённым руководителем организации. Наименования блюд в меню должны совпадать с наименованиями в этих документах — расхождение находят простым сличением двух листов.

Пункт 11

Что осталось без изменений. Разделение потоков сырья и готовой продукции, маркировка инвентаря, контроль температурного режима, система ХАССП, журналы, медицинские книжки и гигиена персонала — всё это в силе и проверяется как раньше.

Не уверены, что из этого касается вашего объекта?

Приедем, пройдем по всем восьми пунктам на вашей кухне и скажем прямо, что нужно поправить, а что и так в порядке. Предварительный выезд бесплатный и ни к чему не обязывает.

+7 (987) 535-24-64 · centrhaccp.ru · ПН–ПТ, 8:00–17:00