**Роспотребнадзор информирует о вступивших в силу с 1 марта 2025 года изменениях в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

*Информация Роспотребнадзора «Об изменениях в СанПиН 2.3/2.4.3590-20»*

Сообщается, что основные изменения носят юридико-технический (уточняющий) характер и не вводят новых требований.

В то же время, в частности, пунктом 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отменяется обязанность разработки и утверждения руководителем организации ассортимента кулинарных изделий, изготавливаемых предприятиями общественного питания для оказания услуг общественного питания. Обязательность утверждения ассортимента готовых блюд и напитков сохраняется только при организации массовых мероприятий (который утверждается руководителем предприятия общественного питания или организатором массового мероприятия).

Новая редакция пункта 2.13 предусматривает возможность выбора используемых в предприятии общественного питания вытяжных систем в зонах (участках) и (или) размещенных в них оборудовании, являющихся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла (либо локальная вытяжная система, присоединенная к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, либо автономная вытяжная система).

В пункте 5.1 конкретизированы организации общественного питания, для которых требование о контроле температуры блюд на линии раздачи с использованием термометров является обязательным, а именно - при оказании услуг общественного питания для детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг.