



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЛОБНЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 19.06.2024 № 675-ПА

городской округ Лобня

Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком)
в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях,
осваивающих образовательные программы дошкольного образования
в городском округе Лобня Московской области

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 (в редакции от 02.05.2024) «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области», Постановлением Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения (приложение 12), руководствуясь Уставом муниципального образования «городской округ Лобня» Московской области, Администрация городского округа Лобня Московской области **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Установить родительскую плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах полного

дня возрастной категории от 1 года до 3 лет, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа Лобня в размере 196 (сто девяносто шесть) рублей 00 коп. в день.

2. Установить родительскую плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах полного дня возрастной категории от 3 лет до 7 лет, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа Лобня в размере 200 (двести)рублей 00 коп. в день.

3. Установить родительскую плату за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в группах полного дня в размере 150 (сто пятьдесят) рублей 00 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

4. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания до 5 часов пребывания возрастной категории от 2 лет до 3 лет 49 (сорок девять) рублей 00 коп. в день.

5. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания до 5 часов пребывания возрастной категории от 3 лет до 7 лет 55 (пятьдесят пять) рублей 00 коп. в день.

6. Освободить от родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях родителей (законных представителей) детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

7. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детей (в том числе усыновленных) категорий граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3.1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей» .

8. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детям (в том числе усыновленным) граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3.1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей».

9. Настоящее Постановление вступает в силу с 01.09.2024.

10. Опубликовать настоящее Постановление на официальном сайте Администрации городского округа Лобня в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» www.лобня.рф.

11. Постановление Администрации городского округа Лобня от 13.02.2024 № 67-ПА «Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в городском округе Лобня Московской области» признать утратившим силу с 31.08.2024.

12. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на исполняющего обязанности начальника Управления образования Администрации городского округа Лобня Акимову А.А.

Глава городского округа Лобня



А.В. Кротова



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЛОБНЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 13.02.2024 № 67-ПА

городской округ Лобня

Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком)
в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях,
осваивающих образовательные программы дошкольного образования
в городском округе Лобня Московской области

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 (в редакции от 14.03.2023) «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области», Постановлением Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения (приложение 12), руководствуясь Уставом муниципального образования «городской округ Лобня» Московской области, Администрация городского округа Лобня Московской области **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Установить родительскую плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах полного

дня, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа Лобня в размере 180 (сто восемьдесят) рублей 00 коп. в день.

2. Установить родительскую плату за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в группах полного дня в размере 135 (сто тридцать пять) рублей 00 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

3. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания до 5 часов пребывания возрастной категории от 2 лет до 3 лет 46 (сорок шесть) рублей 00 коп. в день.

4. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания до 5 часов пребывания возрастной категории от 3 лет до 7 лет 51 (пятьдесят один) рубль 00 коп. в день.

5. Освободить от родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях родителей (законных представителей) детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

6. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детей (в том числе усыновленных) категорий граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3_1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей» .

7. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детям (в том числе усыновленным) граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3_1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской

Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей».

8. Настоящее Постановление вступает в силу с момента его подписания.

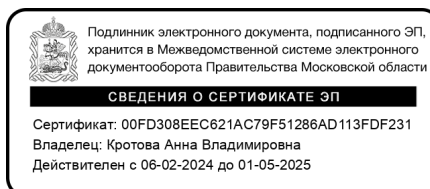
9. Опубликовать настоящее Постановление на официальном сайте Администрации городского округа Лобня в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» www.лобня.рф.

10. Постановление Администрации городского округа Лобня от 20.11.2023 № 1320-ПА «Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в городском округе Лобня Московской области» признать утратившим силу.

11. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на начальника Управления образования Администрации городского округа Лобня Салыгину И.А.

Временно исполняющий полномочия
Главы городского округа Лобня

А.В. Кротова





АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЛОБНЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 20.11.2023 № 1320-ПА

городской округ Лобня

Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком)
в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях,
осваивающих образовательные программы дошкольного образования
в городском округе Лобня Московской области

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Московской области от 26.11.2021 № 1215/40 «О внесении изменений в постановление Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области», постановлением Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей», руководствуясь Уставом муниципального образования «городской округ Лобня» Московской области, Администрация городского округа Лобня Московской области

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Установить родительскую плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа Лобня в размере 180 (сто восемьдесят) рублей 00 коп. в день.

2. Установить родительскую плату за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в размере 135 (сто тридцать пять) рублей 00 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

3. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания 162 (сто шестьдесят два) рубля 00 коп. в день.

4. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания 121 (сто двадцать один) рубль 50 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

5. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания (без питания) 57 (пятьдесят семь) рублей 00 коп. в день.

6. Освободить от родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях родителей (законных представителей) детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

7. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детей (в том числе усыновленных) категорий граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3_1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей» .

8. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях детям (в том числе усыновленным) граждан, указанных в пункте 1, подпункте 3 пункта 3_1 (имеющие место жительства в городском округе Лобня Московской области, устанавливаемое по данным органов регистрационного учета) Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской

Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей».

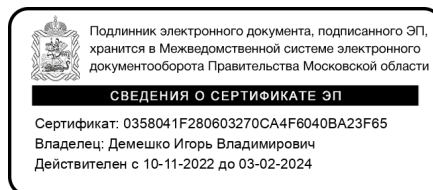
9. Настоящее постановление вступает в силу с момента его подписания.

10. Постановление Администрации городского округа Лобня от 14.11.2022 № 325-ПА «Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, осваивающих образовательные программы дошкольного образования в городском округе Лобня Московской области» признать утратившим силу.

11. Разместить настоящее Постановление на официальном сайте Администрации городского округа Лобня в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (www.лобня.рф).

12. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на начальника Управления образования Администрации городского округа Лобня Салыгину И.А.

Глава городского округа Лобня



И.В. Демешко



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЛОБНЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 14.11.2022 № 325-ПА

городской округ Лобня

Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, осваивающих образовательные программы дошкольного образования

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Московской области от 26.11.2021 № 1215/40 «О внесении изменений в постановление Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области», Постановлением Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПП «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, призванных Военным комиссариатом Московской области и призывными комиссиями по мобилизации граждан в Московской области на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан Российской Федерации, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, а также членов их семей», руководствуясь Уставом муниципального образования «городской округ Лобня» Московской области, Администрация городского округа Лобня Московской области **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Установить родительскую плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими

образовательные программы дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа Лобня в размере 180 (сто восемьдесят) рублей 00 коп. в день.

2. Установить родительскую плату за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в размере 135 (сто тридцать пять) рублей 00 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

3. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания 162 (сто шестьдесят два) рубля 00 коп. в день.

4. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания 121 (сто двадцать один) рубль 50 коп. в день малоимущим семьям и сотрудникам дошкольного образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

5. Установить родительскую плату за содержание одного ребенка в группах кратковременного пребывания (без питания) 57 (пятьдесят семь) рублей 00 коп. в день.

6. Освободить от родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях родителей (законных представителей) детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

7. Освободить от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях семьи, в которых один из родителей (законных представителей) призван Военным комиссариатом Московской области и призывными комиссиями по мобилизации граждан в Московской области на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», имеющим статус военнослужащих, проходящим военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту, либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, имеющим место жительства в городском округе Лобня Московской области.

8. Настоящее Постановление вступает в силу после его официального опубликования.

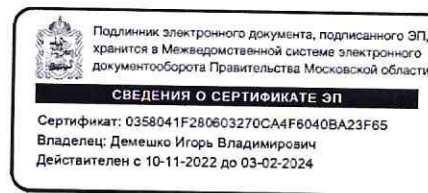
9. Разместить настоящее Постановление на официальном сайте Администрации городского округа Лобня в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (www.лобня.рф).

10. Постановление Главы городского округа Лобня от 09.11.2021 № 1349 «Об оплате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организациях» считать утратившим силу.

11. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на начальника Управления образования Администрации городского округа Лобня Дорофееву Н.М.

Глава городского округа Лобня

И.В. Демешко





КонсультантПлюс

Постановление Правительства МО от 06.07.2016 N 526/22
(ред. от 14.03.2023)

"О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области"
(вместе с "Методикой расчета максимального размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области")

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 28.12.2023

ПРАВИТЕЛЬСТВО МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 6 июля 2016 г. N 526/22

**О МАКСИМАЛЬНОМ РАЗМЕРЕ ПЛАТЫ, ВЗИМАЕМОЙ С РОДИТЕЛЕЙ
(ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ЗА ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ,
ОСВАИВАЮЩИМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Список изменяющих документов
(в ред. постановлений Правительства МО от 19.12.2016 N 968/46,
от 10.01.2018 N 2/1, от 14.09.2018 N 636/33, от 30.12.2019 N 1055/44,
от 26.11.2021 N 1215/40, от 30.12.2022 N 1519/48, от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

В соответствии с Федеральным [законом](#) от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", [Законом](#) Московской области N 94/2013-ОЗ "Об образовании" Правительство Московской области постановляет:

1. Утвердить прилагаемую [Методику](#) расчета максимального размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области.

2. Установить для муниципальных образований Московской области максимальный [размер](#) платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области (далее - родительская плата), согласно приложению к настоящему постановлению.

3. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Московской области в срок до 1 сентября 2016 года привести в соответствие с настоящим постановлением ранее принятые нормативные правовые акты, устанавливающие размеры родительской платы.

4. Настоящее постановление вступает в силу с 1 сентября 2016 года.

5. Главному управлению по информационной политике Московской области обеспечить официальное опубликование настоящего постановления в газете "Ежедневные новости. Подмоскowie" и размещение (опубликование) на сайте Правительства Московской области в Интернет-портале Правительства Московской области.

6. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Вице-губернатора Московской области Каклюгину И.А.

(п. 6 в ред. [постановления](#) Правительства МО от 30.12.2022 N 1519/48)

Губернатор Московской области
А.Ю. Воробьев

Утверждена
постановлением Правительства
Московской области

от 6 июля 2016 г. N 526/22

**МЕТОДИКА
РАСЧЕТА МАКСИМАЛЬНОГО РАЗМЕРА ПЛАТЫ, ВЗИМАЕМОЙ С РОДИТЕЛЕЙ
(ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ЗА ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ,
ОСВАИВАЮЩИМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Список изменяющих документов
(в ред. постановлений Правительства МО от 19.12.2016 N 968/46,
от 30.12.2022 N 1519/48, от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

1. Настоящая Методика разработана в целях реализации [части 4 статьи 65](#) Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", [части 1 статьи 20](#) Закона Московской области N 94/2013-ОЗ "Об образовании".

2. Максимальный размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области (далее соответственно - максимальный размер родительской платы, образовательная организация), рассчитывается по формуле:

$Мрп = Рпп \times K_1 \times K_2$, где:

(в ред. [постановления](#) Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

Мрп - максимальный размер родительской платы за одного воспитанника в день;
(в ред. [постановления](#) Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

Рпп - стоимость комплекса мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей на одного воспитанника в день, включающая объем средств, необходимый для рекомендуемого суточного набора продуктов в целях организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с рекомендованным 10-дневным меню, по которому имеется положительное экспертное заключение Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии Московской области", и объем средств, необходимый для приобретения расходных материалов в целях обеспечения соблюдения детьми личной гигиены, определяемой на основе натуральных затрат образовательных организаций на одного воспитанника в день;
(в ред. [постановления](#) Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

Абзацы пятый - восьмой утратили силу. - [Постановление](#) Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5;

K_1 - коэффициент, учитывающий возраст воспитанников ([таблица 1](#));

K_2 - коэффициент, учитывающий режим пребывания воспитанников ([таблица 2](#)).

В случае если установленный нормативным правовым актом муниципального образования Московской области размер родительской платы в образовательных организациях $<1>$:

превышает рассчитанный по вышеуказанной формуле максимальный размер родительской платы, то данный размер подлежит снижению до максимального размера родительской платы, рассчитанного по вышеуказанной формуле;

ниже рассчитанного по вышеуказанной формуле максимального размера родительской платы, то максимальный размер родительской платы устанавливается на уровне утвержденного нормативным правовым актом муниципального образования Московской области;

устанавливается в размере от 150 до 203 рублей в день.
(абзац введен **постановлением** Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5)
(п. 3 в ред. **постановления** Правительства МО от 30.12.2022 N 1519/48)

Приложение
к постановлению Правительства
Московской области
от 6 июля 2016 г. N 526/22

**МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР
ПЛАТЫ, ВЗИМАЕМОЙ С РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)
ЗА ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ, ОСВАИВАЮЩИМИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Список изменяющих документов
(в ред. **постановления** Правительства МО от 14.03.2023 N 106-ПП/5)

(руб.)

8	Дзержинский	38	42	137	152	152	168	167	185
9	Дмитровский	44	48	156	173	173	192	191	212
10	Долгопрудный	44	48	156	173	173	192	191	212
11	Домодедово	41	46	147	163	163	181	180	200
12	Дубна	46	51	165	183	183	203	201	224
13	Егорьевск	35	39	126	140	140	155	154	171
14	Жуковский	46	51	165	183	183	203	201	224
15	Зарайск	34	38	122	135	135	150	149	165
16	Звездный городок	42	47	150	167	167	185	184	204
17	Истра	37	41	133	148	148	164	163	181
18	Кашира	35	39	126	140	140	155	154	171
19	Клин	46	51	163	181	181	201	199	222
20	Коломна	41	45	146	162	162	180	179	198
21	Королев	45	50	162	180	180	199	198	219
22	Котельники	41	45	146	162	162	180	179	198
23	Красногорск	37	41	131	145	145	161	160	178
24	Краснознаменск	39	43	140	155	155	172	171	190
25	Ленинский	46	51	165	183	183	203	201	224

26	Лобня	46	51	165	183	183	203	201	224
27	Лосино-Петровский	46	51	165	183	183	203	201	224
28	Лотошино	36	40	128	142	142	157	156	173
29	Луховицы	34	38	122	135	135	150	149	165
30	Лыткарино	46	51	165	183	183	203	201	224
31	Люберцы	46	51	165	183	183	203	201	224
32	Можайский	45	49	159	177	177	196	195	216
33	Молодежный	39	43	138	153	153	170	169	187
34	Мытищи	39	43	140	155	155	172	171	190
35	Наро-Фоминский	41	45	145	162	162	179	178	197
36	Одинцовский	41	46	148	164	164	182	181	201
37	Орехово-Зуевский	39	43	139	154	154	171	170	189
38	Павловский Посад <*>	46	51	164	182	182	202	200	223
39	Подольск	46	51	165	183	183	203	201	224
40	Протвино <*>	34	38	122	135	135	150	149	165
41	Пушкинский	41	46	147	163	163	181	180	200
42	Пушино <*>	38	42	137	152	152	168	167	185

43	Раменский	42	47	151	168	168	186	185	205
44	Реутов	41	45	145	162	162	179	178	197
45	Рузский	45	49	159	177	177	196	195	216
46	Сергиево-Посадский	41	46	147	163	163	181	180	200
47	Серебряные Пруды	34	38	122	135	135	150	149	165
48	Серпухов <*>	44	49	157	174	174	193	192	213
49	Солнечногорск	43	48	154	171	171	189	188	208
50	Ступино	39	43	140	155	155	172	171	190
51	Талдомский	45	49	159	177	177	196	195	216
52	Фрязино	41	45	145	162	162	179	178	197
53	Химки	44	48	156	173	173	192	191	212
54	Черноголовка	44	48	156	173	173	192	191	212
55	Чехов	38	42	136	151	151	167	166	184
56	Шатура	34	38	122	135	135	150	149	165
57	Шаховская	37	41	133	148	148	164	163	181
58	Щелково	39	43	139	154	154	171	170	189
59	Электрогорск <***>	46	51	165	183	183	203	201	224

60	Электросталь	46	51	164	182	182	202	200	223
----	--------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

<*> В соответствии с **Законом** Московской области N 1/2023-ОЗ "О преобразовании городского округа Протвино Московской области, городского округа Пущино Московской области и городского округа Серпухов Московской области, о статусе и установлении границы вновь образованного муниципального образования" городской округ Серпухов.

<***> В соответствии с **Законом** Московской области N 251/2022-ОЗ "О преобразовании городского округа Павловский Посад Московской области и городского округа Электрогорск Московской области, о статусе и установлении границы вновь образованного муниципального образования" Павлово-Посадский городской округ.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 27 октября 2020 года N 32

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

См. [Сравнительный анализ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01.](#)

В соответствии с [Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и [постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).
2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.:

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил"](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03"](#) (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05"](#) (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2005, регистрационный N 6295);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 25 "Об утверждении СП 2.3.6.2202-07"](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9614);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 N 42 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2008, регистрационный N 11967);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.08.2008, регистрационный N 12085);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 N 187 "Об утверждении СП 2.3.6.2820-10 "Дополнения N 3 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"](#) (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный N 20156);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.03.2011 N 29 "Об утверждении СП 2.3.6.2867-11 "Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"](#) (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный N 20690);

[пункт 4 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2016 N 76 "О внесении изменений в отдельные санитарно-эпидемиологические правила в части приведения используемой в них терминологии в соответствие с федеральными законами от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" и от 12.04.2010 N 61-ФЗ "Об обращении лекарственных средств"](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный

N 42606);

[постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.03.2019 N 6 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#) (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2019, регистрационный N 54310);

[пункты 5.2.23, 5.2.42, 5.2.53, 5.2.54](#), второй и третий абзац [пункта 5.2.55](#), [пункты 5.2.56-5.2.61](#), [приложение 9.1 СП 2.5.1198-03 "Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 N 12](#) (зарегистрировано Минюстом России 1.04.2003, регистрационный N 4348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.04.2010 N 24](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.04.2010, регистрационный N 16931), [от 16.06.2010 N 68](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2010, регистрационный N 17750), [от 10.06.2016 N 76](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 58](#) (зарегистрировано Минюстом России 09.08.2010, регистрационный N 18094), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2016 N 27](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.03.2016, регистрационный N 41424), [от 10.06.2016 N 76](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606);

[пункты 8.5-8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3-10 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2010, регистрационный N 17378), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[пункты 9.1-9.3](#), третье предложение первого абзаца и шестой абзац [пункта 9.5](#), [пункты 9.6-9.9](#), [приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21](#) (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

[пункты 4.4-4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей](#)

[труда и отдыха для подростков](#)", утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

[пункты 6.2-6.5, главу IX, приложения 1-7 СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28563), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4-15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28564), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 N 41](#) (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);

[главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68](#) (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный N 31209), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);

[главы VIII, IX, X, приложения 1-11 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73](#) (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38](#) (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

[главу III, приложение 2 СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный N 31731);

[пункты 9.2 СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного](#)

[санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);

[главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.02.2015 N 8](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);

[пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный N 38528);

[главу VII СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания"](#), утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69](#) (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный N 43348), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 N 61](#) (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
11 ноября 2020 года,
регистрационный N 60833

Приложение. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением

[законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям . Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

[Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции \(товарам\), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#), утвержденные [Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299](#) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) .

[Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента . В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде .

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях .

СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории .

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#), [Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431).

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.21. 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 .

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ .

[Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений .

[Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов . Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

[Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.](#)

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных

мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6.* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами , соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310).

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами , необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии

посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

6.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

7.1. При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в

лечебных корпусах при условии соблюдения поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.

7.1.2. При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должны проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

7.1.5. Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции в медицинских организациях пациентам должны

производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.

7.1.6. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.

7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения. О правилах хранения личной пищевой продукции пациент медицинской организации должен быть проинформирован при поступлении в отделение медицинской организации.

7.1.8. В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания должны быть предусмотрены комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

7.1.9. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.

При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок.

7.1.10. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным.

7.1.11. В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

7.1.12. В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с пунктом 7.1.4 настоящих Правил.

7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с

указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

7.1.14. Требования пункта 7.1 настоящих Правил распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.

7.2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

7.2.1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:

7.2.1.1. Должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.

7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).

7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.

7.2.3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше +1°C и не более +5°C. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.

7.2.4. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.

7.2.5. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования) в контейнерах и тележках с бортовым питанием необходимо обеспечить соблюдение температурных режимов.

Ассортимент бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции.

7.2.6. В целях контроля за риском создания условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием должны пломбироваться, на них должен крепиться маркировочный ярлык, на котором должны быть указаны: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия

хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

7.2.7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, должны комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.

7.2.8. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производиться уполномоченным представителем авиаперевозчика, имеющим личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.

7.2.9. Бортпроводники перед раздачей бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать фартук и перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания.

На воздушных судах бортовое питание должно разогреваться в специальной печи для разогрева. Алюминиевые контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

7.2.10. Использованные подносы должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи. После сбора использованной посуды столы буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и высушиваться. Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную укладку, выданную предприятием бортового питания, и храниться в буфетном отсеке.

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания 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 (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Абзац 4 [статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020* N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#).

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 02.01.2000". - Примечание изготовителя базы данных.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим

(плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция

промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

8.4.1. 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 2.1.4.1074-01](#); [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" \(ТР ЕАЭС 044/2017\)](#), принятый [решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45](#) (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](#), ратифицированным [Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](#), ратифицированным [Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям .

[Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017](#); [Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011](#).

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями .

[Приказ Минздрава России N 330; приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием"](#) (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137).

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке

(подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрыванию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового

использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.....

Рекомендуемый образец

N п/ п	Дата	Ф.И.О. работника (последняя при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии и признаков инфекционных заболеваний	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничков	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/ отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
--------------	------	---	-----------	--	---	---	--

Рекомендуемый образец

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Рекомендуемый образец

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии	Результаты органолептической оценки, поступившего продукта	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического realization записи	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	--	-----------------------------	------------

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Таблица 1

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2

27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Таблица 2

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Таблица 3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Таблица 3

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20

Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

Таблица 4. Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Таблица 4

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12

Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800-900	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
творог (г)	-	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10-100	100-150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10-100	100-150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	-	100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	-	1-4	4	4	5	6
<p>* Для приготовления каш.</p> <p>** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.</p>								

Таблица 5. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Таблица 5

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5-8 класс	9-11 класс

Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат) (г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

Приложение N 8. Меню приготавливаемых блюд

Рекомендуемый образец

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							

Среднее значение за период:							
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Приложение N 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2. Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Таблица 2

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс

витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Таблица 2

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9-11 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Таблица 3

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%

		(нетто) согласно прило- жению N 12						нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7	

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

бульвар Строителей, д. 7, г. Красногорск, Московская область, 143401

тел. 8 (498) 602-11-11; факс 8 (498) 602-09-93
e-mail: minobr@mosreg.ru06.05.2024 № 18Исх-9026/
На № _____ от _____Администрации муниципальных
образований Московской области

Министерство образования Московской области направляет для использования в работе постановление Правительства Московской области от 02.05.2024 № 419-ПП «О внесении изменений в постановление Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области» (далее – постановление).

Постановлением максимальный размер родительской платы проиндексирован на 6,8% и для воспитанников в возрасте старше 3 лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (10,5-12-часового пребывания), с организацией 4-х разового приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) установлен в размере от 161 до 217 рублей в день.

Также постановлением устанавливается максимальный размер родительской платы для воспитанников, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (10,5-12-часового пребывания), с организацией 5-ти разового приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

Заместитель министра



Н.С. Ширинкина

А.В. Сулименко
8(498)-602-11-23



ПРАВИТЕЛЬСТВО
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

02.05.2024 № 419-ПП

г. Красногорск

О внесении изменений в постановление Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области»

Правительство Московской области постановляет:

1. Утвердить прилагаемые изменения, которые вносятся в постановление Правительства Московской области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области» (с изменениями, внесенными постановлениями Правительства Московской области от 19.12.2016 № 968/46, от 10.01.2018 № 2/1, от 14.09.2018 № 636/33, от 30.12.2019 № 1055/44, от 26.11.2021 № 1215/40, от 30.12.2022 № 1519/48, от 14.03.2023 № 106-ПП/5).

065497 *

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Правительства
Московской области
от 02.05.2024 № 419-ПП

ИЗМЕНЕНИЯ,
которые вносятся в постановление Правительства Московской
области от 06.07.2016 № 526/22 «О максимальном размере платы,
взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход
за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного
образования в государственных образовательных организациях
Московской области и муниципальных образовательных
организациях в Московской области» (далее - постановление)

1. В Методике расчета максимального размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области, утвержденной постановлением:

1) пункт 2 изложить в следующей редакции:

«2. Максимальный размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях Московской области и муниципальных образовательных организациях в Московской области (далее соответственно – максимальный размер родительской платы, образовательная организация), рассчитывается по формуле:

$M_{рп} = R_{пп} \times K_1 \times K_2$, где:

$M_{рп}$ – максимальный размер родительской платы за одного воспитанника в день;

$R_{пп}$ – стоимость комплекса мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей на одного воспитанника в день, включающая

объем средств, необходимый для рекомендуемого суточного набора продуктов в целях организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с рекомендованным 10-дневным меню, по которому имеется положительное экспертное заключение Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии Московской области», и объем средств, необходимый для приобретения расходных материалов в целях обеспечения соблюдения детьми личной гигиены, определяемой на основе натуральных затрат образовательных организаций на одного воспитанника в день;

K_1 – коэффициент, учитывающий возраст воспитанников (таблица 1);

K_2 – коэффициент, учитывающий режим пребывания воспитанников (таблица 2).

В случае если установленный нормативным правовым актом муниципального образования Московской области размер родительской платы в образовательных организациях превышает рассчитанный по вышеуказанной формуле максимальный размер родительской платы, то данный размер подлежит снижению до максимального размера родительской платы, рассчитанного по вышеуказанной формуле.

Таблица 1

Коэффициент, учитывающий возраст воспитанников (рекомендуемый диапазон значений коэффициента), K_1	
0,9	для воспитанников в возрасте до 3 лет
1,0	для воспитанников в возрасте старше 3 лет

Таблица 2

Коэффициент, учитывающий режим пребывания воспитанников (рекомендуемый диапазон значений коэффициента), K_2	
0,25	для воспитанников, посещающих группы, функционирующие в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день)
0,9	для воспитанников, посещающих группы, функционирующие в режиме сокращенного дня (8-10-часового пребывания)
1,0	для воспитанников, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (10,5-12-часового пребывания), с организацией 4-разового приема пищи
1,09	для воспитанников, посещающих группы, функционирующие

	в режиме полного дня (10,5-12-часового пребывания), с организацией 5-разового приема пищи
1,1	для воспитанников, посещающих группы, функционирующие в режиме продленного дня (13-14-часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей

»;

2) абзац второй пункта 3 изложить в следующей редакции:

«Максимальный размер родительской платы для воспитанников в возрасте старше 3 лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (10,5-12-часового пребывания), с организацией 4-разового приема пищи, устанавливается в размере от 161 до 217 рублей в день.»

2. Приложение к постановлению изложить в новой редакции согласно приложению к настоящим Изменениям.

№ п/п	Городские округа Московской области	Максимальный размер родительской платы для воспитанников до 3-х лет, посещающих групп, функционирующие в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день)	Максимальный размер родительской платы для воспитанников до 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме сокращенного дня (от 8 до 10 часов в день)	Максимальный размер родительской платы для воспитанников старше 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (от 10,5 до 12 часов в день, с организацией приема пищи)	Максимальный размер родительской платы для воспитанников старше 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (от 10,5 до 12 часов в день, с организацией приема пищи)	Максимальный размер родительской платы для воспитанников старше 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (от 10,5 до 12 часов в день, с организацией приема пищи)	Максимальный размер родительской платы для воспитанников до 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (13 - 14- часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей	Максимальный размер родительской платы для воспитанников до 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (13 - 14- часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей	Максимальный размер родительской платы для воспитанников до 3-х лет, посещающих группы, функционирующие в режиме полного дня (13 - 14- часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей
1	2	3	5	7	8	9	10	11	12
1	Балашиха	49	176	196	217	213	237	215	239
2	Богородский	49	176	196	217	213	237	215	239
3	Бронницы	49	175	195	216	212	236	214	238
4	Власиха	45	162	180	199	196	217	198	219
5	Волоколамский	38	137	152	168	165	184	167	185
6	Воскресенск	41	148	164	182	179	199	181	201
7	Восход	38	135	150	166	163	181	165	183
8	Дзержинский	41	146	162	180	177	197	179	198

9	Дмитровский	47	52	167	186	186	186	206	203	225	204	227
10	Долгопрудный	47	52	167	186	186	186	206	203	225	204	227
11	Домодедово	44	49	158	175	175	175	194	191	212	193	214
12	Дубна	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
13	Егорьевск	38	42	135	150	150	150	166	163	181	165	183
14	Жуковский	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
15	Зарайск	37	41	131	145	145	145	161	158	176	160	178
16	Звездный городок	45	50	161	179	179	179	198	195	216	197	218
17	Истра	40	44	143	159	159	159	176	173	192	175	194
18	Кашира	38	42	135	150	150	150	166	163	181	165	183
19	Клин	49	54	175	194	194	194	215	211	235	213	237
20	Коломна	44	49	157	174	174	174	193	190	211	192	213
21	Королев	48	54	173	192	192	192	213	209	233	211	235
22	Котельники	44	49	157	174	174	174	193	190	211	192	213
23	Красногорск	39	43	140	155	155	155	172	169	188	171	190
24	Краснозна- менск	42	46	150	166	166	166	184	181	201	183	203
25	Ленинский	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
26	Лобня	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
27	Лосино- Петровский	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239

28	Лотошино	38	42	137	152	152	152	168	165	184	167	185
29	Луховицы	37	41	131	145	145	145	161	158	176	160	178
30	Лыткарино	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
31	Люберцы	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
32	Можайский	48	53	171	189	189	189	210	207	229	208	231
33	Молодежный	41	46	148	164	164	164	182	179	199	181	201
34	Мытищи	42	46	150	166	166	166	184	181	201	183	203
35	Наро-Фоминский	44	48	156	173	173	173	192	189	210	191	212
36	Одинцовский	44	49	158	176	176	176	195	192	213	194	215
37	Орехово-Зуевский	42	46	149	165	165	165	183	180	200	182	202
38	Павлово-Посадский *	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
39	Подольск	49	55	176	196	196	196	217	213	237	215	239
40	Протвино	37	41	131	145	145	145	161	158	176	160	178
41	Пушкинский	44	49	158	175	175	175	194	191	212	193	214
42	Пушино	41	45	146	162	162	162	180	177	197	179	198
43	Раменский	45	50	162	180	180	180	199	196	217	198	219
44	Реутов	44	48	156	173	173	173	192	189	210	191	212
45	Рузский	48	53	171	189	189	189	210	207	229	208	231
46	Сергиево-Посадский	44	49	158	175	175	175	194	191	212	193	214

47	Серебряные Пруды	37	41	131	145	145	145	161	158	176	160	178
48	Серпухов	47	52	168	187	187	187	207	204	226	205	228
49	Солнечногорск	46	51	164	182	182	182	202	199	221	200	223
50	Стулино	42	46	150	166	166	166	184	181	201	183	203
51	Талдомский	48	53	171	189	189	189	210	207	229	208	231
52	Фрязино	44	48	156	173	173	173	192	189	210	191	212
53	Химки	47	52	167	186	186	186	206	203	225	204	227
54	Черноголовка	47	52	167	186	186	186	206	203	225	204	227
55	Чехов	41	45	145	162	162	162	179	176	196	178	197
56	Шатура	37	41	131	145	145	145	161	158	176	160	178
57	Шаховская	40	44	143	159	159	159	176	173	192	175	194
58	Щелково	42	46	149	165	165	165	183	180	200	182	202
59	Электросталь	49	54	175	195	195	195	216	212	236	214	238

*В соответствии с Законом Московской области № 251/2022-ОЗ «О преобразовании городского округа Павловский Посад Московской области и городского округа Электрогорск Московской области, о статусе и установлении границы вновь образованного муниципального образования» Павлово-Посадский городской округ.

».

