

**Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации**

**Государственные санитарно-эпидемиологические  
правила и нормативы**

---

**2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Санитарно-эпидемиологические  
требования к организациям общественного  
питания, изготовлению  
и оборотоспособности в них пищевых  
продуктов и продовольственного сырья**

**Изменения и дополнения 4  
к СП 2.3.6.1079—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
СП 2.3.6.2867—11**

Издание официальное

**Москва • 2011**

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека**

## **2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья**

**Изменения и дополнения 4  
к СП 2.3.6.1079—01**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
СП 2.3.6.2867—11**

ББК 51.23я8  
С18

С18 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение 4 к СП 2.3.6.1079—01: Санитарно-эпидемиологические правила. — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011.—11 с.

ISBN 978—5—7508—1016—1

1. Разработаны Роспотребнадзором (О. И. Аксенова, Л. В. Чикина, В. Н. Брагина), НИИ питания РАМН (С. А. Шевелева) с участием Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю (М. И. Балаева); Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (И. В. Торопова); Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области (Т. А. Буркова), Управления Роспотребнадзора по Тульской области (Н. И. Вьюгина); Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия (М. М. Иванова); Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу (О. Н. Бушманова); Управления Роспотребнадзора по Саратовской области (Е. И. Никонова); ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» (М. А. Шишлянникова).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарно-врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко 31.03.2011 № 29.

3. Зарегистрированы в Минюсте Российской Федерации 6 мая 2011 г., регистрационный номер 20690.

4. Начало действия документа 29.05.2011 (по истечении 10 дней после дня официального опубликования в «Российской газете» от 18.05.2011 № 104).

**ББК 51.23я8**

© Роспотребнадзор, 2011  
© Федеральный центр гигиены  
и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011



## ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### ПОСТАНОВЛЕНИЕ

31.03.2011

Москва

№ 29

Об утверждении СП 2.3.6.2867—11  
«Изменения и дополнения 4  
к СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-  
эпидемиологические требования  
к организациям общественного  
питания, изготовлению и оборото-  
способности в них пищевых продуктов  
и продовольственного сырья»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; № 1 (ч. 1), ст. 29; № 27, ст. 3213, № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. 1), ст. 3418; № 30 (ч. 2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

### ПОСТАНОВЛЯЮ

Утвердить СП 2.3.6.2867—11 «Изменения и дополнения 4 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные по-

становлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя министра здравоохранения Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (зарегистрированы в Минюсте России 07.12.2001, регистрационный номер 3077), с изменениями и дополнениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя министра здравоохранения Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 «Об утверждении СП 2.3.6.1254—03 — Дополнение 1 к СП 2.3.6.1079—01 (зарегистрированы в Минюсте России 23.04.2003, регистрационный номер 4447), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 25 «Об утверждении СП 2.3.6.2202—07 — Изменения 2 к СП 2.3.6.1079—01» (зарегистрированы в Минюсте России 07.06.2007, регистрационный номер 9614); постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 187 «Об утверждении СП 2.3.6.2820—10 — Дополнение 3 к СП 2.3.6.1079—01(зарегистрированы в Минюсте России 17.03.2011, регистрационный номер 20156) (приложение).



Г. Г. Онищенко

УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением Главного  
государственного санитарного  
врача Российской Федерации  
31 марта 2011 г. № 29

### 2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## **Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.3.2.2867—11**

---

Внести следующие изменения и дополнения в СП 2.3.6.1079—01:

1. Пункт 1.2 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в т. ч. в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий)».

2. В п. 2.2 после первого абзаца добавить абзац следующего содержания:

«При размещении организаций общественного питания в пристроенных, встроено-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровня шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно-допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.

3. В п. 2.2 исключить третий абзац.

4. В п. 2.2 в четвертом абзаце после слов «иметь входы» исключить слова «и эвакуационные выходы».

5. Пункт 4.11 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Допускается приготовление блюд на мангале в организациях общественного питания, размещенных в отдельно стоящих зданиях, при условии использования современного оборудования».

6. Пункт 5.2 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами».

7. Пункт 5.9 изложить в редакции:

«В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации».

8. Раздел V настоящих санитарных правил дополнить п. 5.16 следующего содержания:

«5.16. В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска».

9. Пункт 6.1 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2—3-кратный прием напитков посетителями».

10. Пункт 6.3 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы».

11. Пункт 6.5 дополнить третьим абзацем следующего содержания:

«Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно».

12. Пункт 8.1 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов».

13. Пункт 8.2 дополнить абзацами следующего содержания:

«Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания».

14. В п. 8.7 слова «не более 6 ч» заменить на «не более 12 ч».

15. В п. 8.11 в первом абзаце после слов «винегреты» дополнить «и нарезанные компоненты».

16. Пункт 8.14 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания; блюда не



подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей».

17. В п. 8.25 слова «При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы» заменить на «При условии соблюдения требований настоящих санитарных правил», далее по тексту.

18. В первом абзаце п. 8.26 исключить слова «и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы».

19. Пункт 8.26 дополнить восьмым абзацем следующего содержания:

«— размещение павильона на расстоянии не ближе 50 м от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений».

20. В п. 8.27 слова «при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы» заменить на «при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил».

21. Пункт 9.3 дополнить вторым и третьим абзацами следующего содержания:

«Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры 65 до 5 °С в течение 1 ч в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше 16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью».

22. Пункт 9.7 дополнить вторым, третьим и четвертым абзацами следующего содержания:

«Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия».

23. Пункт 9.9 дополнить вторым, третьим, четвертым и пятым абзацами следующего содержания:

«Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в п. 9.2 настоящих санитарных правил.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 ч до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления».

24. В первом абзаце п. 9.10 исключить слова «согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке».

25. В п. 9.10 исключить второй абзац.

26. Пункт 9.10 дополнить третьим абзацем следующего содержания:

«Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда».

27. Пункт 9.11 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контей-

нерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия».

28. Пункт 9.13 дополнить четвертым абзацем следующего содержания:

«Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке».

29. Пункт 13.4 дополнить десятым абзацем следующего содержания:

«Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков».

30. В п. 13.5 после слов «на наличие гнойничковых заболеваний» дополнить «, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей». Далее по тексту.

31. Пункт 14.3 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме: салаты, первые и третьи блюда, гарниры — не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 ч в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре 2—6 °С».

32. Пункт 16.1 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания».

33. В п. 16.4 после слов «изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности» дополнить «в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта».

34. Пункт 16.4 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Временные организации общественного питания быстрого обслуживания, удаленные от стационарных организаций общественного питания, должны быть оснащены холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого».

**Санитарно-эпидемиологические требования  
к организациям общественного питания, изготовлению  
и оборотоспособности в них пищевых продуктов  
и продовольственного сырья**

**Изменения и дополнения 4 к СП 2.3.6.1079—01  
Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2867—11**

Редактор Е. В. Николаева  
Технический редактор А. А. Григорьев

Подписано в печать 15.07.11

Формат 60×88/16

Печ. л. 0,75

Тираж 500 экз.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека  
127994, Москва, Вадковский пер. д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован  
отделом издательского обеспечения  
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора  
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 952-50-89