



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

Постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 03.04.2003 N 28
(ред. от 03.05.2007)

"О введении в действие санитарно-эпидемиологических
правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03"
(вместе с "СП 2.3.6.1254-03. 2.3.6. Организации
общественного питания. Санитарно-эпидемиологические
требования к организациям общественного питания,
изготовлению и оборотоспособности в них пищевых
продуктов и продовольственного сырья. Дополнение N 1 к
СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические
правила", утв. Главным государственным санитарным
врачом РФ 01.04.2003)
(Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.04.2003 N 4447)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 14.10.2016

Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 апреля 2003 г. N 4447

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 3 апреля 2003 г. N 28

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ
СП 2.3.6.1254-03**

Список изменяющих документов
(в ред. [Изменения N 2](#), утв. Постановлением Главного
Государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25)

На основании Федерального [закона](#) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и "[Положения](#) о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие [санитарно-эпидемиологические правила](#) СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" <*>, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 апреля 2003 года, с 1 мая 2003 года.

<*> Зарегистрированы в Минюсте России 07.12.2001, N 3077.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
01.04.2003

Дата введения: с 1 мая 2003 г.

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Дополнение N 1 [СП 2.3.6.1079-01](#)

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.1254-03

Список изменяющих документов
(в ред. [Изменения N 2](#), утв. Постановлением Главного
Государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25)

1. Дополнить СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" разделом XVI "Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания" и изложить его в следующей редакции:

**"XVI. Требования к временным организациям
общественного питания быстрого обслуживания"**

16.1. На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие и которые организуются на согласованной в установленном порядке территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

16.2. Исключен с 1 июля 2007 года. - **Изменение N 2**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25.

16.3. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

16.4. В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

16.5. Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

16.6. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

16.7. В организациях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

16.8. Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

16.9. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

16.10. За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами."
