# [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 3 апреля 2003 г. N 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03"](garantF1://4079146.0)

На основании [Федерального закона](garantF1://12015118.0) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 1999, N 14, ст.1650) и "[Положения](garantF1://12020314.2000) о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного [постановлением](garantF1://12020314.0) 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](#sub_1000) СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к [СП 2.3.6.1079-01](garantF1://12025153.1000) Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"[\*](#sub_1111), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 апреля 2003 года, с 1 мая 2003 года.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Г.Г.Онищенко |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Зарегистрированы в Минюсте России 07.12.0.1 N 3077.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 апреля 2003 г.

Регистрационный N 4447

ГАРАНТ:

Настоящие СанПин [вводятся в действие](#sub_1) с 1 мая 2003 г.

# 2.3.6. Организации общественного питания

# "Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 "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" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 1 апреля 2003 г.)

Дата введения: с 1 мая 2003 г.

1. Дополнить [СП 2.3.6.1079-01](garantF1://12025153.1000) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" [разделом XVI](garantF1://12025153.1700) "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](garantF1://12053976.1002) с 1 июля 2007 г.

16.3. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствия 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.