

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
23 апреля 2003 года,
регистрационный № 4447

УТВЕРЖДЕНЫ
Главным государственным
санитарным врачом
Российской Федерации
1 апреля 2003 года

Дата введения: 1 мая 2003 года

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03

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. Пункт исключен с 1 июля 2007 года [Изменением № 2 от 3 мая 2007 года](#). - См. [предыдущую редакцию](#).

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."

© Материал из Справочной системы «Образование»

<https://vip.1obraz.ru>

Дата копирования: 22.10.2020