

**Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации**

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и  
гигиенические нормативы**

---

**Изменения и дополнения  
к действующим санитарным правилам**

**Сборник**

**Издание официальное**

**Москва • 2007**

**ББК 51.1(2)1**  
**ИЗ2**

**ИЗ2**      **Изменения и дополнения к действующим санитарным правилам: Сборник.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007.—52 с.**

**ISBN 5—7508—0659—6**

**В сборник включены утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко в 2007 году изменения и дополнения к действующим санитарным правилам.**

**ББК 51.1(2)1**

**Редакторы Н. Е. Аكوпова, Л. С. Кучурова**  
**Технический редактор Е. В. Ломанова**

**Подписано в печать 26.11.07**

**Формат 60x88/16**

**Тираж 500 экз.**

**Печ. л. 3,25**  
**Заказ 33**

**Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18/20**

**Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован  
отделом информационно-издательского обеспечения  
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора  
117105, Москва, Варшавское ш., 19а  
Отделение реализации, тел./факс 952-50-89**

**ISBN 5—7508—0659—6**

**© Роспотребнадзор, 2007**  
**© Федеральный центр гигиены и  
эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007**

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

**Изменение 2 к СП 2.3.6.1079—01 и СП 2.3.6.1254—03**

**Санитарно-эпидемиологические правила  
СП 2.3.6.2202—07**

ББК 51.23

С18

**С18 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изм. 2: Санитарно-эпидемиологические правила.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007.—5 с.**

1. Разработаны: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Симкалова Л. М.); Федеральным государственным учреждением здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Брагина И.В.).

2. Рекомендованы к утверждению Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (протокол № 4 от 26 декабря 2006 г.).

3. Утверждены и введены в действие с 1 июля 2007 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко № 25 от 3 мая 2007 г.

4. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 г., регистрационный номер 9614.

**ББК 51.23**

© Роспотребнадзор, 2007

© Федеральный центр гигиены и  
эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007



**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**П О С Т А Н О В Л Е Н И Е**

03.05.07

Москва

№ 25

Об утверждении  
СП 2.3.6.2202—07

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. 1; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10) 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; 2005, № 39, ст. 3953)

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить СП 2.3.6.2202—07. Изменение 2 к санитарно-эпидемиологическим правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079—01\* и СП 2.3.6.1254—03\*\* «Дополнение 1 к СП 2.3.6.1079—01» (приложение).

2. Ввести в действие СП 2.3.6.2202—07 с 1 июля 2007 г.

Г. Г. Онищенко

\* Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.12.2001, регистрационный номер 3077.

\*\* Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.04.2003, регистрационный номер 4447.

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
постановлением Главного  
государственного санитарного  
врача Российской Федерации  
от 3 мая 2007 г. № 25

## **2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

**Изменение 2 к СП 2.3.6.1079—01 и СП 2.3.6.1254—03**

#### **Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2202—07**

---

1. Внести изменения в СП 2.3.6.1079—01:

1.1. Абзац третий пункта 3.1 изложить в следующей редакции:  
«Источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил».

1.2. Абзац второй пункта 3.5 исключить.

1.3. Абзац первый пункта 3.7 изложить в следующей редакции:  
«3.7. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии – в систему локальных очистных сооружений канализации и должно отвечать требованиям соответствующих санитарных правил».

1.4. Абзац первый пункта 5.4 изложить в следующей редакции:  
«5.4. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием».

1.5. Абзац третий пункта 6.11 изложить в следующей редакции: «Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом».

1.6. Абзацы первый и второй пункта 8.2 исключить.

1.7. Пункт 8.4 изложить в следующей редакции: «8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах».

II. Внести изменения в СП 2.3.6.1254—03:

Пункт 16.2 исключить.