

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от _____ 2026 г. № _____

О внесении изменений
в санитарно-эпидемиологические
правила и нормы СанПиН
2.3/2.4._____ -26
"Санитарно-эпидемиологические
требования к организации
общественного питания
населения", утвержденные
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от _____ 2026 № _____

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", пунктом 2 Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554, постановляю:

1. Внести изменения в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4._____ -26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от _____ 2026 № _____ (зарегистрировано Минюстом России _____ 2026, регистрационный № _____), согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Настоящее постановление вступает в силу с _____ 2026 и действует до _____ 2033.

А.Ю.Попова

Приложение
к постановлению
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от _____ 2026 № _____

**ИЗМЕНЕНИЯ,
ВНОСИМЫЕ В САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА
И НОРМЫ СанПиН 2.3/2.4. _____ -26 «САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», УТВЕРЖДЕННЫЕ
ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
от _____ 2026 № _____**

1. Пункт 2.11 дополнить абзацем следующего содержания:

«При размещении производства готовой еды в пристроенных к жилым и общественным зданиям, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней 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. Контроль соблюдения названных показателей осуществляется не реже 2-х раз в год.».

2. Дополнить разделом следующего содержания:

«VIII. Особые санитарно-эпидемиологические требования к производству готовой еды

8.1. Изготовление и упаковывание порционных блюд, произведенных и герметично упакованных промышленным способом, доступ к которому невозможен без нарушения целостности потребительской упаковки и предназначенных для реализации через объекты розничной торговли для последующего потребления конечным покупателем без совершения дополнительных действий по их приготовлению, за исключением разогрева (далее – готовая еда) должно осуществляться в специализированных предприятиях (их структурных подразделениях) по производству готовой еды, направленных на массовое и стандартизированное изготовление продуктов, соответствующих требованиям безопасности и качества, имеющих автоматизированные не менее чем на 50% процессы.

8.2. Изготовители готовой еды обязаны уведомить о начале осуществления производственной деятельности соответствующий территориальный отдел Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, для постановки предприятия на учёт на подведомственной

ему территории, в течение 30 дней с момента начала реализации продукции населению.

8.3. Размещение предприятий по производству готовой еды в жилых зданиях, включая их нежилые этажи, не допускается.

Помещения для офисных сотрудников должны располагаться за пределами производственной зоны. Доступ сотрудников к офисным помещениям должен быть организован таким образом, чтобы исключить пересечение с производственными процессами, а в случаях если это невозможно, то организуется исходя из минимизации рисков для производственного процесса.

8.4. Температурные условия хранения, сроки годности изготовленной, порционированной, укомплектованной и упакованной готовой еды устанавливаются техническими условиями производителя.

8.5. Помещения для изготовления, охлаждения готовой продукции полуфабрикатов, порционирования и упаковывания готовой еды, оборудуются ультрафиолетовыми лампами в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

8.6. Работа предприятия по производству готовой еды, не подключенного к системе водоснабжения, в том числе с подвозом воды, не допускается.

8.7. Мойка и дезинфекция тары и инвентаря организовывается в автоматических и полуавтоматических посудомоечных машинах. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды с температурой подачи воды не менее 65С.

8.8. Выпуск готовой еды в свободное обращение осуществляется при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность и маркировки в соответствии с техническими регламентами Таможенного союза.

8.9. Контроль качества готовой еды осуществляется на всех этапах производства (от сырья до готового продукта).

8.10. При разработке новых блюд предприятиям по производству готовой еды необходимо предусматривать продолжительность изготовления и температуру обработки блюд и полуфабрикатов, которые должны быть достаточными для обеспечения разрушения вегетативных клеток патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в сырье.

Для внедрения новой технологии производства и/или упаковки готовой еды, должны быть проведены исследования аккредитованными специализированными учреждениями питания, результатом которых являются однозначные выводы об эффективности, стабильности и безопасности таких технологий для здоровья потребителя.

8.11. Для изготовления готовой еды допускается использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 30 дней после окончания срока годности продукции, в состав которых использовалась.

8.12. Порционирование охлажденных блюд и закусок следует осуществлять в охлаждаемой зоне (при температуре не выше 12°С), время нахождения продукта в зоне фасовки не должно превышать 1 часа. При отсутствии охлаждения

порционирование следует проводить в течение 30 мин. При этом продукт не допускается хранить при температуре выше 6°C.

8.13. Непосредственно после изготовления блюда охлаждают. Температура внутри продукта должна быть снижена до 10 °С в течение 2 часов. По истечении этого времени продукт помещают на хранение при температуре не выше 6 °С.

8.14. Готовые блюда, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования охлаждают до температуры не меньше +1 °С и не более +6 °С. Совокупное время охлаждения не должно превышать 4 часов.

При порционировании горячим розливом время фасовки должно быть не более 30 минут после изготовления.

8.15. При выпуске с производства охлажденных блюд температура в толще должна быть не выше 6°C.

8.16. При выпуске с производства замороженных блюд температура в толще (в любой точке измерения) должна быть не выше минус 18 °С.

8.17. В целях минимизации риска химического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий, должна быть разработана эффективная система управления аллергенами и аллерген содержащим сырьем.

В случае совместного хранения аллерген содержащего сырья на общем складе под него выделяется отдельная зона на нижних ярусах, для минимизации риска перекрёстного загрязнения.

Для работы на производстве выделяется отдельный инвентарь. Мойка и дезинфекция поверхностей в том числе должна быть направлена в т.ч. на очистку от аллергенов с поверхности оборудования и инвентаря.

В случае невозможности гарантировать отсутствие аллергенов в готовом продукте производитель обязан вынести информацию о возможном следовом содержании на маркировку пищевой продукции в соответствии с Техническим регламентом.

8.18. В целях минимизации риска химического воздействия на здоровье потребителя при использовании консервантов и других пищевых добавок их количество не должно превышать допустимых уровней, указанных в Техническом регламенте. За приготовление растворов и их дозирование (взвешивание) должен отвечать сотрудник ответственный за данный процесс.

8.19. При упаковке готовой еды в модифицированную газовую среду используются разрешенные к применению упаковочные газы в соответствии с техническим регламентом.

8.20. От каждого наименования изготовленной продукции производится отбор суточных проб в количестве не менее 1 потребительской упаковки. В случае изготовления нескольких партий допускается объединенная проба. Суточные пробы должны храниться не менее срока годности продукции +48 часов, в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С

8.21. При постановке на производство готовой еды для питания детей дошкольного и младшего школьного возраста необходимо пройти процедуру подтверждения соответствия с оформлением свидетельства о регистрации в установленном законом порядке.

Выпуск готовой еды для питания детей до года и раннего возраста, для детей, находящихся в организованных коллективах не допускается.

8.22. К работам по производству готовой еды допускается персонал, обученный для выполнения данных операций, имеющий соответствующую квалификацию и медицинские допуски.

Запрещается привлекать к порционированию лиц, не относящихся к данным работам, включая сотрудников других подразделений предприятия, временных работников без соответствующего обучения или посторонних лиц. Персонал, участвующий в порционировании, обязан соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, использовать чистую специальную одежду, средства индивидуальной защиты (маски, перчатки). Количество комплектов специальной одежды на одного сотрудника должно быть не менее 1 в смену. Необходимо иметь резервный запас специальной одежды и средств индивидуальной защиты на случай непредвиденной замены.

8.23. При доставке потребителю готовой еды должны соблюдаться следующие требования:

- предприятие, осуществляющее доставку, руководствуется установленными изготовителями готовой еды сроками и условиями доставки

- информация о сроках и условиях доставки должны содержаться в товаросопроводительных документах на доставляемую готовую еду,

- доставка готовой еды осуществляется в условиях, обеспечивающих их качество и безопасность и исключающих загрязнение и порчу на всем пути следования,

- транспортные средства, используемые при перевозке готовой еды, должны обеспечивать возможность поддержания условий транспортирования и (или) хранения пищевой продукции, установленных изготовителем,

- в предприятии, осуществляющем доставку готовой еды в термосумках или термоконтейнерах должны быть созданы условия для их мойки и дезинфекционной обработки. Моечное отделение обеспечивается достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению и имеющих документы, подтверждающие их безопасность,

- наличие у доставщиков специальной одежды, а также ее своевременную замену, стирку. Замена специальной одежды производится по мере загрязнения; хранение и стирка осуществляются отдельно от личной одежды сотрудников.».