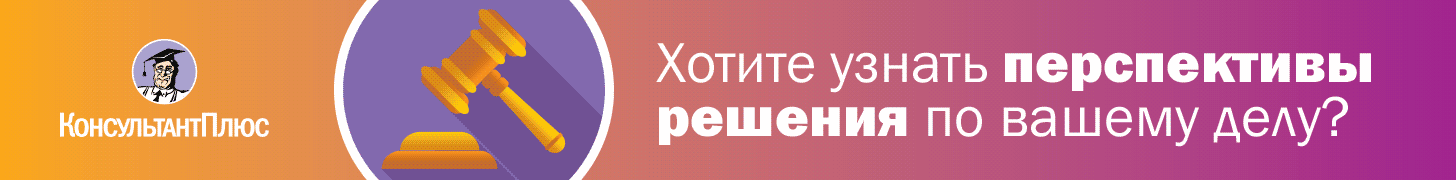
**СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила**

[](https://ads.adfox.ru/317061/goLink?ad-session-id=9161261613640345561&hash=dd5e39c82f7c9a3f&sj=d8xahSwx-jh6vrzeuzOP8efnh8xBFATSJ7Qb_qFecVHInqiYUYfRfpREY_txLw%3D%3D&rand=kuamwzj&rqs=27S1Fy_iMBSXMi5gaZyBl5gmyV4iRIDA&pr=gjucoez&p1=cnxos&ytt=541509501847573&p5=jaoco&ybv=0.3033&p2=harn&ylv=0.3034&pf=https%3A%2F%2Flogin.consultant.ru%2Fdemo-access%2F%3Futm_source%3Dsudactru%26utm_medium%3Dbanner_top%26utm_campaign%3Ddemo-access%26utm_content%3Dsud_praktika)

Утверждено

Главным государственным

санитарным врачом

Российской Федерации

6 ноября 2001 года

Дата введения: 1 февраля 2002 г.

**2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ**

**И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА**

**СП 2.3.6.1079-01**

[I. Общие положения и область применения](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/i/)

[II. Требования к размещению](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/ii/)

[**III. Требования к водоснабжению и канализации**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iii/)

[Таблица 1. Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iii/tablitsa-1/)

[Таблица 2. Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iii/tablitsa-2/)

[IV. Требования к условиям работы в производственных помещениях](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iv/)

[V. Требования к устройству и содержанию помещений](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/v/)

[VI. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/vi/)

[VII. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/vii/)

[**VIII. Требования к обработке сырья и производству продукции**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/viii/)

[Таблица 3. Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/viii/tablitsa-3/)

[Таблица 4. Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/viii/tablitsa-4/)

[Таблица 5. Схема учета использования фритюрных жиров](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/viii/tablitsa-5/)

[IX. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/ix/)

[**X. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/x/)

[Таблица 6. Набор производственных помещений кондитерских цехов](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/x/tablitsa-6/)

[XI. Санитарные требования к производству мягкого мороженого](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xi/)

[XII. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xii/)

[XIII. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xiii/)

[XIV. Организация производственного контроля](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xiv/)

[XV. Требования к соблюдению санитарных правил](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xv/)

[XVI. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xvi/)

[XVII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станах](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xvii/)

[**XVIII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xviii/)

[Таблица 7. Сроки годности пищевых продуктов на воздушных судах, не оборудованных холодильным оборудованием](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/xviii/tablitsa-7/)

[Приложение 1. Оптимальные параметры микроклимата для холодного и теплого периодов года](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-1/)

[Приложение 2. Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-2/)

[Приложение 3. Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-3/)

[Приложение 4. Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений организаций](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-4/)

[Приложение 5. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-5/)

[Приложение 6. Результаты медицинских осмотров работников цеха (Образец)](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-6/)

[**Приложение 7. Расчет содержания сахара в водной фазе крема**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-7/)

[**Пример расчета**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-7/primer-rascheta/)

[1. Определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25%](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-7/primer-rascheta/1/)

[2. Расчет сахара на водной фазе](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-7/primer-rascheta/2/)

[**Приложение 8**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/)

[**Таблица 1. Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/)

[Холодные блюда](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/kholodnye-bliuda/)

[Супы холодные](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/supy-kholodnye/)

[Супы горячие и другие горячие блюда](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/supy-goriachie-i-drugie-goriachie/)

[Блюда из яиц](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/bliuda-iz-iaits/)

[Блюда из творога](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/bliuda-iz-tvoroga/)

[Блюда из рыбы](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/bliuda-iz-ryby/)

[Блюда из мяса и мясных продуктов](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/bliuda-iz-miasa-i-miasnykh/)

[Гарниры](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/garniry/)

[Сладкие блюда](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-1_1/sladkie-bliuda/)

[**Таблица 2. Кондитерские изделия с кремом**](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-2_1/)

[Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, крошковые с отделками](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-2_1/torty-i-pirozhnye-biskvitnye-sloenye/)

[Рулеты бисквитные с начинкой](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-2_1/rulety-biskvitnye-s-nachinkoi/)

[Кексы](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-8/tablitsa-2_1/keksy/)

[Приложение 9. Схема органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (Образец)](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/prilozhenie-9/)

[Библиографический список](https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/bibliograficheskii-spisok/)