



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ  
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Межрегиональное управление Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской  
области

(Межрегиональное управление Роспотребнадзора  
по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области)  
Территориальный отдел

Межрегионального управления Роспотребнадзора  
по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области  
во Всеволожском, Кировском районах

адрес места нахождения: ул. Стремянная, д. 19, литера А,  
город Санкт-Петербург, 191025

тел. (812) 764-42-38, факс (812) 764-55-83

E-mail: [uprav@78.rospotrebnadzor.ru](mailto:uprav@78.rospotrebnadzor.ru)

<http://www.78.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74851156 ОГРН 1057810212503

ИНН 7801378679 КПП 784001001

фактический адрес: Дорога Жизни, дом 13,  
город Всеволожск, Ленинградская область, 188640

тел. (813) 70-245-89

улица Краснофлотская, дом 16,

город Кировск, Ленинградская область, 187342 тел. (813) 62-214-39,

факс (813) 62-244-09

E-mail: [to\\_vsev\\_kir@78.rospotrebnadzor.ru](mailto:to_vsev_kir@78.rospotrebnadzor.ru)

24.07.2025 № 28-04-0031-103613-2025

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

от На №

Информирование о функционировании  
предприятий торговли и общественного питания  
при проведении массовых мероприятий

Территориальный отдел Межрегионального управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области во Всеволожском, Кировском районах направляет Вам информацию о функционировании предприятий торговли и общественного питания при проведении массовых мероприятий с целью организации нестационарной мелкорозничной торговли и общественного питания, в том числе кейтеринговых услуг, на подведомственной территории для обеспечения соблюдения требований санитарного законодательства в период подготовки и проведения торжественных мероприятий, посвященных 80-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 г.г.:

Межрегиональное управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области (далее – Управление) в соответствии с положениями статьи 46 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» и в целях реализации положений Постановления Правительства

Главе администрации  
Всеволожского муниципального  
района Ленинградской области  
Воропаеву А.Л.

188640, Ленинградская область, г.  
Всеволожск, Колтушское шоссе  
д.138

e-mail: [org@vsevreg.ru](mailto:org@vsevreg.ru)

Главам администраций городских и  
сельских поселений Всеволожского  
муниципального района

Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)» информирует о следующем.

В соответствии с требованиями СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»:

- Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

- При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.

- При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды, должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

- Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде

- При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.



-Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

-При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования (с соблюдением условий хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции; обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов). Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках.

- При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

- Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики.

- Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета.

- Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

- Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

- Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

- Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

- Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

- При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

а) ежедневная уборка;

б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

- Обратная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение обратной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.

- Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены, должен иметь при себе и предъявлять для контроля личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

Также в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП 2.3/2.4.3590-20):

- Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:



- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

- имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации; имеются одноразовая посуда и столовые приборы; жарка осуществляется непосредственно перед реализацией; имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены; мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

Также сообщаем, что вода, используемая в производственных целях, в целях соблюдения правил личной гигиены должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

В соответствии с п. 1.4 МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» при проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания.

Предлагаем направить указанное информирование юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям предприятий торговли и общественного питания на подведомственной территории.

Начальник



О.В. Владимирова