

# **Методические рекомендации МР 2.3.0352-24 "Методические рекомендации при оказании услуг по доставке населению пищевых продуктов" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 26 августа 2024 г.)**

## **Методические рекомендации МР 2.3.0352-24 "Методические рекомендации при оказании услуг по доставке населению пищевых продуктов" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 26 августа 2024 г.)**

Настоящие методические рекомендации представляют собой свод правил и рекомендаций, направленных на обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов, доставляемых населению. Документ содержит требования к организации процесса доставки, включая условия хранения, транспортировки и оформления продуктов, а также санитарные нормы и гигиенические требования, которые должны соблюдаться при оказании услуг. Основная цель методических рекомендаций - создать безопасные условия для потребления пищевых продуктов, защитить здоровье граждан и снизить риски, связанные с пищевыми отравлениями и инфекциями.

### **I. Область применения**

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и содержат санитарно-эпидемиологические рекомендации к оказанию услуг по доставке населению пищевых продуктов, готовых блюд, с учетом обеспечения безопасности и (или) безвредности для потребителя биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания.

1.2. Настоящие МР разработаны для предприятий, осуществляющих доставку пищевых продуктов от организаций торговли, складов, предприятий общественного питания и изготовителей пищевой продукции (готовых блюд) с привлечением служб доставки (далее - предприятия, осуществляющие доставку пищевых продуктов).

### **II. Общие положения**

2.1. Перед заключением договора на поставку пищевых продуктов рекомендуется проводить аудит производителей (поставщиков) пищевой продукции и предоставляемых ими документов, сопровождающих пищевую продукцию, подтверждающих ее качество и безопасность (деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации), с целью определения возможности производителя (поставщика) гарантировать качество и безопасность пищевой продукции.

2.2. Предприятиями, осуществляющими доставку пищевых продуктов, разрабатываются и внедряются процедуры, основанные на принципах ХАССП (включая лабораторные исследования и испытания), в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129, от 10.06.2014 N 91; решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115; решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 N 236; решениями Совета Евразийской экономической комиссии

2.3. Доставляемая пищевая продукция должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и Единым санитарным требованиям<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, с изменениями, внесенными решениями Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341, от 18.11.2010 N 456, от 02.03.2011 N 571, от 07.04.2011 N 622, от 18.10.2011 N 829, от 09.12.2011 N 889; решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19.04.2012 N 34, от 16.08.2012 N 125, от 06.11.2012 N 208, от 15.01.2013 N 6, от 10.11.2015 N 149, от 08.12.2015 N 162, от 23.01.2018 N 12, от 10.05.2018 N 76, от 21.05.2019 N 78, от 08.09.2020 N 107, от 08.12.2020 N 162, от 03.08.2021 N 99, от 29.11.2021 N 161, от 08.02.2022 N 22, от 22.02.2022 N 28.

---

2.4. Формирование заказов пищевой продукции осуществляется при наличии документов, подтверждающих ее соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство), товаросопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Пункт 12 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

---

2.5. Готовые блюда, доставляемые из предприятий общественного питания и объектов сервиса готовой еды, реализуются при наличии маркировки с указанием:

- названия изготовителя, адреса предприятия;
  - наименования пищевой продукции;
  - даты и часа изготовления пищевой продукции<sup>4</sup>;
  - срока годности;
  - условий хранения;
  - состава пищевой ценности<sup>4</sup>.
- 

<sup>4</sup> Подпункты 6.1.5.1 - 6.1.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

---

2.6. При упаковке полуфабрикатов высокой степени готовности после доведения их до готовности (подогрева) наносится маркировка с указанием информации в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза<sup>5</sup>, при этом на маркировке указываются сведения об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющем упаковывание пищевой продукции в соответствии с требованием технического регламента Таможенного союза<sup>1</sup>.

---

<sup>5</sup> Часть 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (далее - ТР ТС 022/2011).

<sup>1</sup> Пункт 5 части 4.8 и пункт 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011.

---

2.7. Планировка пунктов сбора заказов, складских и производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также движение курьеров, водителей-доставщиков, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность (исключать пересечение потоков сырья, сырых полуфабрикатов и неупакованной готовой продукции с курьерами, водителями-доставщиками).

2.8. Планировка пунктов разогрева/кухонь должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. Готовую разогретую продукцию необходимо поместить в

одноразовый пакет и термобокс в зоне окна выдачи сотрудником пункта разогрева/кухни и передать курьеру. Перемещение готовой продукции без транспортировочных боксов от окна выдачи запрещается в целях обеспечения химической, биологической и физической безопасности.

2.9. Допускается в складских помещениях (пунктах сбора заказов) оборудовать изолированное помещение для доготовки и разогрева полуфабрикатов высокой степени готовности. При этом необходимо соблюдать условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов высокой степени готовности.

2.10. Предприятия, осуществляющие доставку пищевых продуктов, необходимо оснащать техническими средствами в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями<sup>2</sup>, а также автотранспортными средствами или транспортными средствами иного вида при условии соблюдения условий перевозки (транспортирования) пищевой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции)<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

<sup>3</sup> Часть 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011.

---

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Часть 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011.

---

2.11. Предприятия (склады, склады с доготовочным цехом - пунктами разогрева, осуществляющими доготовку полуфабрикатов высокой степени готовности), осуществляющие доставку пищевых продуктов, необходимо размещать в жилых зданиях в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Пункты 2.1, 2.3 СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 (далее - СанПиН 2.3.6.3668-20).

---

Необходимо предусмотреть в помещении формирования заказов комнату ожидания для курьеров, помещение для обработки и дезинфекции термосумок (контейнеров), оборудованное моечными ваннами, помещение для хранения термосумок (контейнеров). Помещение для хранения термосумок (контейнеров) должно вмещать достаточный запас чистых термосумок (в зависимости от максимального количества заказов).

2.12. Материалы, используемые для внутренней отделки складов, доготовочных цехов/пунктов разогрева полуфабрикатов высокой степени готовности, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Пункт 5.7 СанПиН 2.3.6.3668-20.

---

2.13. Пищевые отходы и санитарный брак должны собираться в выделенные емкости с крышками, имеющие соответствующую маркировку. Допускается временное хранение пищевых отходов в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании. Холодильная камера (холодильное оборудование) и емкости после удаления пищевых отходов подвергается мойке с применением моющих и дезинфицирующих средств<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Пункт 10.3 СанПиН 2.3.6.3668-20.

---

2.14. В доготовочных отделениях сервиса доставки и пунктах разогрева рекомендуется предусмотреть установку инсектицидной и ультрафиолетовой ламп.

### **III. Организация доставки пищевой продукции из предприятий продовольственной торговли и общественного питания по заказам потребителей**

3.1. Доставка продукции по заказам потребителей осуществляется в условиях, обеспечивающих ее качество и безопасность и исключающих загрязнение и порчу на всем пути следования.

3.2. При доставке продукции может применяться многооборотная упаковка (изотермические контейнеры, в том числе термобоксы, термопакеты, термосы, термосумки) и потребительская упаковка (пластиковые или картонные контейнеры, лотки, бутылки, тубы) с плотно закрывающимися крышками. Потребительская упаковка используется при наличии документов, подтверждающих ее соответствие обязательным требованиям (декларации о соответствии)<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Подпункты 1, 2 статьи 7 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769.

---

3.3. Транспортные средства, контейнеры, используемые для доставки заказов продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий транспортирования и (или) хранения пищевой продукции, установленные изготовителем и правилами товарного соседства.

3.4. Отсеки контейнеров, предусмотренные для размещения доставляемой пищевой продукции, не могут использоваться для транспортирования (хранения) непродовольственных товаров, а также личных вещей и продуктов курьера.

3.5. Рекомендуется использовать термосумки (контейнеры) с внутренней отделкой из материала нетоксичного, устойчивого к обработке влажным способом и дезинфицирующими средствами.

### **IV. Рекомендации, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов**

4.1. В начале рабочей смены курьеров рекомендуется проводить "входной фильтр" (термометрия и осмотр на наличие/отсутствие признаков инфекционного заболевания (слабость, озноб, головная боль, насморк, кашель, боль в горле, слезотечение, тошнота, рвота), признаки расстройства пищеварения, в том числе у лиц, осуществляющих доготовку пищевых продуктов), дополнительно проводить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний). Результаты осмотра рекомендуется заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

4.2. Предусмотреть в договоре с клининговой компанией пункт о предоставлении сотрудниками, осуществляющими клининг в складских помещениях и доготовочных отделениях сервиса доставки, личных медицинских книжек со сведениями о прохождении медицинских осмотров и вакцинации в соответствии с действующим законодательством.

4.3. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) необходимо проводить контроль за прохождением курьерами предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров и вакцинации, в том числе за наличием личной медицинской книжки.

4.4. Предусмотреть выдачу и использование доставщиками санитарной одежды, а также ее своевременную замену, стирку.

4.5. Замена санитарной одежды производится по мере загрязнения. Хранение и стирка санитарной одежды должны осуществляться отдельно от личной одежды сотрудников.

4.6. При формировании продовольственных наборов необходимо соблюдать правила

товарного соседства. Разные группы пищевых и непищевых товаров упаковываются отдельно: сырые пищевые продукты, готовые пищевые продукты, плодоовощная продукция, непищевая продукция.

4.7. При комплектовании заказов подогретой готовой кулинарной продукции, доготовленной кулинарной продукции высокой степени готовности для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники доготовочного отделения сервиса доставки обеспечиваются и используют спецодежду (передники, фартуки, шапочки), одноразовые перчатки и антисептики.

Собранные заказы (за исключением крупногабаритных) необходимо упаковывать в одноразовые полиэтиленовые пакеты и в таком виде передавать в службу доставки.

4.8. В грузовых отделениях транспортных средств, контейнерах и емкостях, используемых для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, необходимо поддерживать условия перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции с возможностью контроля температурного режима.

4.9. Поддержание необходимых температурных условий при транспортировке пищевых продуктов и готовых блюд обеспечивается за счет сумок-холодильников, оснащенных хладагентами, или термоконтейнеров с подогревающими салфетками, контроль осуществляется с помощью средств измерения температуры.

4.10. Замена хладагентов в термобоксах, термосумках проводится при формировании каждого заказа. Рекомендуется иметь дополнительный запас хладагентов, хранящихся в низкотемпературном холодильном оборудовании.

4.11. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, исключающей загрязнение продукции (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену). Рекомендуется вести журнал с фиксацией даты и времени обработки дезинфицирующим средством термосумок или термоконтейнеров, грузовых отделений транспортных средств и иметь достаточный запас дополнительных чистых сумок.

4.12. На предприятии, осуществляющем доставку пищевой продукции в термосумках или термоконтейнерах, рекомендуется создать 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.

4.13. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

Не допускается нарушение целостности наружной и внутренней поверхностей термосумок и контейнеров.

При нарушении целостности наружных поверхностей термосумка или термоконтейнер заменяется.

4.14. Внутреннюю поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров необходимо выполнять из моющихся и нетоксичных материалов.

4.15. Предприятия общественного питания и предприятия сервиса готовой еды в рамках производственного контроля обосновывают безопасность установленных температурных условий, сроков годности и сроков доставки готовых блюд из предприятий общественного питания и объектов сервиса с момента приготовления до потребителя (контроль за использованием термоконтейнера и средств контроля температуры внутри контейнера на момент передачи продукции в службу доставки и от службы доставки потребителю, регистрация температуры в журналах, электронных средствах учета).

4.16. Предприятие, осуществляющее доставку, руководствуется установленными предприятием общественного питания и сервисом готовой еды сроками и условиями доставки.

4.17. Сроки и условия доставки необходимо прописать в товаросопроводительных документах на доставляемую продукцию.

4.18. Лица, поступающие на работу на предприятие по сбору, формированию, доставке заказов, в том числе по договору из сторонних организаций, проходят профессиональную

гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с законодательством Российской Федерации<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Часть 6 статьи 11 ТР ТС 021/2011, пункт 1.4 СанПиН 2.3.6.3668-20.

4.19. При доставке заказа с использованием функции "оставить у двери" рекомендуется предусмотреть специальные средства (одноразовые сборные подставки), исключающие размещение продукции на полу (с фотофиксацией для исключения разногласий с потребителем).

#### **V. Рекомендации, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

5.1. Обработку грузовых отсеков автотранспорта, контейнеров и сумок для доставки пищевых продуктов рекомендуется проводить разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами.

5.2. Используемая упаковка и контактирующие с пищевыми продуктами материалы сопровождаются документами, подтверждающими их соответствие установленным требованиям.

#### **VI. Рекомендации, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов**

6.1. Предприятие-изготовитель готовых блюд в рамках производственного контроля устанавливает возможные диапазоны отклонения температуры подачи готовых блюд при доставке потребителю и указывает их в товаросопроводительных документах.

6.2. Охлаждаемые транспортные средства (грузовые отделения) рекомендуется оборудовать датчиками автоматического контроля в кабине водителя (или ином месте) с целью осуществления внешнего контроля без вскрытия грузового отделения транспортного средства (например, вагоны-рефрижераторы).

6.3. Предприятие, осуществляющее доставку готовых блюд, использует t-логеры и термодатчики для контроля температуры доставленных блюд с фиксированием в товаросопроводительном документе (возможно использование электронных систем учета температуры). Использование ртутных термометров не допускается.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через доставку, должна соответствовать технологическим документам.

#### **VII. Рекомендации по осуществлению контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

7.1. С целью соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий рекомендуется создать систему контроля за каждым пунктом сбора заказов.

#### **Библиографические ссылки**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
4. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
8. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
9. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения".
10. ГОСТ Р 55051-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу".
11. ГОСТ Р 71162-2023 "Услуги общественного питания. Доставка продукции общественного питания по заказам потребителей. Общие требования".
12. ГОСТ Р 59564-2021 "Торговля. Руководство по аудиту условий производства пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности. Часть 1. Общие положения".
13. ГОСТ Р 51303-2023. Национальный стандарт Российской Федерации. "Торговля. Термины и определения".

### **Справочная информация**

В настоящих МУК используются следующие термины и определения:

Герметичность упаковки - отсутствие возможности проникновения (загрязнения) пищевой продукции/упаковки пищевой продукции на всех этапах ее оборота, включая перевозку (транспортирование), а именно при отсутствии возможности проникновения воздуха.

Непосредственный контакт с пищевой продукцией - физическое соприкосновение работника с пищевой продукцией на всех этапах оборота, в том числе при ее перевозке, транспортировании, независимо от наличия/отсутствия и вида используемой упаковки.

Сырая продукция - пищевая продукция и продовольственное сырье, не прошедшие термическую обработку или готовые, но не требующие тепловой обработки.

Готовая продукция - готовые к употреблению в пищу пищевая продукция, изделия и блюда, не требующие дополнительной обработки, за исключением термической обработки в виде подогрева, в том числе кулинарные изделия.

Контейнеры для доставки пищевой продукции по заказам - специально предназначенные для транспортировки емкости, в том числе изотермические контейнеры, термобоксы, термопакеты, термосы, термосумки, емкости, сумки-холодильники.

Товарное соседство - система правил и норм, регламентирующих совместное хранение и реализацию пищевых продуктов с целью исключения контаминации и ухудшения качества и безопасности пищевой продукции.

Кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания, с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания (ГОСТ 31985-2013).

Аудит производителей (поставщиков) пищевой продукции - независимый и документированный процесс установления объективного свидетельства аудита и его объективной оценки для получения степени соответствия критериям аудита. Аудит проводят для определения способности производителя (поставщика) поставлять безопасную пищевую продукцию стабильного качества и предоставления доказательств соблюдения положений законодательства

Российской Федерации, связанных с производством пищевой продукции (ГОСТ Р 59564-2021).

Торговая организация - организация различных организационно-правовых форм, осуществляющая торговую деятельность, включая необходимые средства и работников с распределением ответственности, полномочий и взаимоотношений (ГОСТ Р 51303-2023).

Склад - специальные здания, строения, сооружения, помещения, открытые площадки или их части, обустроенные для целей хранения товаров и выполнения складских операций (ГОСТ Р 51303-2023).

**Примечание:** к складским операциям относят операции по приему, сортировке, комплектации, упаковке, отпуску, отгрузке.

Предприятие общественного питания (предприятие питания) - объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления) как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей (ГОСТ 31985-2013).

Изготовитель пищевой продукции - организация, независимо от ее организационно-правовой формы, или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов (ТР ТС 021/2011).

Методические рекомендации разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.