



**КонсультантПлюс**

"МР 2.3.0352-24. 2.3. Гигиена питания.  
Методические рекомендации при оказании  
услуг по доставке населению пищевых  
продуктов. Методические рекомендации"  
(утв. Главным государственным санитарным  
врачом РФ 26.08.2024)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 03.03.2026

Утверждаю  
Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации  
А.Ю.ПОПОВА  
26 августа 2024 г.

## 2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ДОСТАВКЕ НАСЕЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

#### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.3.0352-24

#### 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 <1>.

-----  
<1> [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 от 14.07.2021 N 61, от 25.11.2022 N 173, от 23.06.2023 N 70) (далее - ТР ТС 021/2011).

2.3. Доставляемая пищевая продукция должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и Единым санитарным [требованиям](#) <2>.

-----

---

<2> 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 <3>.

-----  
<3> [Пункт 12 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011](#).

КонсультантПлюс: примечание.

См. также [MP 2.3.0371-25](#) по изготовлению и реализации готовой еды, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.04.2025.

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 <4>;
- срока годности;
- условий хранения;
- состава пищевой ценности <4>.

-----  
<4> [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 <5>, 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 <6>.

-----  
<5> [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).

<6> [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 <7>, 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) <8>.

-----

<7> [Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.](#)

<8> [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, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции <9>.

-----

<9> [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 <10>.

-----

<10> [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, дотоготовочных цехов/пунктов разогрева полуфабрикатов высокой степени готовности, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами <11>.

-----  
<11> [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 <12>.

-----  
<12> [Пункт 10.3](#) СанПиН 2.3.6.3668-20.

2.14. В дотоготовочных 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 упаковки (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) <13>.

-----  
<13> [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 дотоготовку 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 обеспечивают 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 <14>.

-----  
<14> [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, используют 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.

