

**Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025**

Статус Ожидает проведения
мероприятия:
Контролируемое МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
лицо: УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА С. СТАРАЯ ПОТЛОВКА ИМ. ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА Н. А. ЗИНОВЬЕВА
Контрольный(над Управление Роспотребнадзора по Пензенской
зорный) орган: области



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 14.02.2025
Сертификат: 23 53 42 84 16 13 26 18 54 78 52 79 72 78 13 04
85 77 45
Выдан: Казначейство России
Владелец: Тезикова Лариса Владимировна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕНЗЕНСКОЙ
ОБЛАСТИ
Действителен: с 20.05.2024 по 13.08.2025

Сведения о профилактическом мероприятии

Вид контроля (надзора) и его номер: 004 – Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 27.02.2025

Дата окончания: 12.03.2025

Место проведения профилактического мероприятия: обл Пензенская, с Старая Потловка, ул Центральная, 6

Форма проведения профилактического мероприятия: Профилактическая беседа по месту осуществления деятельности контролируемого лица

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Н248–ФЗ) Обязательный профилактический визит проводится в отношении контролируемых лиц, принадлежащих им объектов контроля, отнесенных к определенной категории риска, с учетом периодичности проведения, установленной в части 2 статьи 25 настоящего Федерального закона
Дополнительно: –

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. СТАРАЯ ПОТЛОВКА ИМ. ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА Н. А. ЗИНОВЬЕВА

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 5817003600

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1025800814566

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Адрес места нахождения: 442823, ПЕНЗЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, СЕЛО СТАРАЯ ПОТЛОВКА, УЛИЦА ЦЕНТРАЛЬНАЯ 6 – , –

ОКВЭД:

1. 85.14 Образование среднее общее

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Наименование объекта контроля: средняя общеобразовательная школа с. Старая Потловка
Местонахождение: обл Пензенская, с Старая Потловка, ул Центральная, 6
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Категория риска: чрезвычайно высокий риск
2. Наименование объекта контроля: основная школа
Местонахождение: обл Пензенская, с Колтовское, ул Советская, 1А
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Категория риска: чрезвычайно высокий риск

Сведения о должностных лицах контрольных (надзорных) органов, участвующих в соответствующих профилактических мероприятиях

1. Тезикова Лариса Владимировна Начальник территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Князькова Ольга Геннадьевна Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Радюшкина Наталья Юрьевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Пушкарева Светлана Алексеевна Ведущий специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
5. Коршунова Кристина Сергеевна Ведущий специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
6. Яшина Наталья Александровна Специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999–03–30 №52–ФЗ «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения», 52–ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 17, Глава III
- Содержание требования: 1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.
2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Содержание требования: 1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

3. При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

Содержание требования: 2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 24, Глава V
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Содержание требования: При эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 28, Глава III
Содержание требования: 1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

2. Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Содержание требования: 1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 29, Глава IV
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан. Содержание требования: Санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, а также в случаях, предусмотренных пунктом 2 статьи 50 настоящего Федерального закона.

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999–03–30 №52–ФЗ «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения», 52–ФЗ, Статья 34, Глава IV
- Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее – медицинские осмотры).
- Содержание требования: Обязательные медицинские осмотры и медицинское освидетельствование
- Содержание требования: 1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее – медицинские осмотры).
2. В случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников.
3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.
4. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.
5. В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства обязаны проходить медицинское освидетельствование на наличие или отсутствие у них инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ–инфекции) (далее также – медицинское освидетельствование), в медицинских организациях, находящихся на территории Российской Федерации, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации или федеральным законом. Порядок проведения медицинского освидетельствования на наличие или отсутствие у иностранных граждан и

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

лиц без гражданства инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции), устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения. Высший исполнительный орган субъекта Российской Федерации обязан установить перечень медицинских организаций, уполномоченных на проведение медицинского освидетельствования на территории соответствующего субъекта Российской Федерации.

6. По результатам медицинского освидетельствования иностранные граждане и лица без гражданства получают медицинские документы о наличии или об отсутствии у них инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции), на бумажном носителе или в форме электронного документа. Форма и описание бланка медицинских документов и срок их действия устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

7. Данные о прохождении медицинских осмотров и медицинского освидетельствования подлежат внесению в федеральную государственную информационную систему сведений санитарно-эпидемиологического характера с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о персональных данных и статьи 13 Федерального закона от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".

8. Документом, подтверждающим прохождение медицинских осмотров, является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа.

9. Порядок проведения медицинских осмотров, ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа, устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

Содержание требования: 1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее – медицинские осмотры).

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV
- Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам в

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

8. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 36, Глава IV
- Содержание требования: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.
2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:
- в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях;
- при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;
- при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.
3. В целях формирования санитарно-гигиенической культуры в обществе и мотивации граждан к здоровому образу жизни проводится санитарно-гигиеническое просвещение населения посредством распространения знаний, необходимых для формирования здорового образа жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек, профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья, знаний по иным вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе с использованием средств массовой информации, информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", печатной продукции (памяток, буклетов, плакатов и другой), социальной рекламы, а также при проведении мероприятий в организованных коллективах, индивидуальных консультаций граждан.
- Содержание требования: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях;

при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;

при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

3. В целях формирования санитарно-гигиенической культуры в обществе и мотивации граждан к здоровому образу жизни проводится санитарно-гигиеническое просвещение населения посредством распространения знаний, необходимых для формирования

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

здорового образа жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек, профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья, знаний по иным вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе с использованием средств массовой информации, информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", печатной продукции (памяток, буклетов, плакатов и другой), социальной рекламы, а также при проведении мероприятий в организованных коллективах, индивидуальных консультаций граждан.

4. Санитарно-гигиеническое просвещение населения проводится органами и организациями, указанными в статье 46 настоящего Федерального закона, медицинскими организациями, в том числе с участием исполнительных органов субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления.

5. Социально ориентированные некоммерческие организации и добровольческие (волонтерские) организации, осуществляющие в соответствии с учредительными документами деятельность в сфере профилактики и охраны здоровья граждан, пропаганды здорового образа жизни, содействуют санитарно-гигиеническому просвещению населения.

6. Порядок, условия и формы проведения санитарно-гигиенического просвещения населения и порядок осуществления контроля за ним устанавливаются в соответствии с законодательством об образовании.

Содержание требования: гигиеническое воспитание и обучение граждан, санитарно-гигиеническое просвещение населения и пропаганда здорового образа жизни

Содержание требования: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

9. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.4.

Содержание требования: Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность по организации отдыха детей, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству, в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей

Содержание требования: Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству, в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей

Содержание требования: Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность по организации оздоровления детей, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству, в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный

**Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025**

государственный надзор в области защиты прав потребителей

10. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.5.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями об аттестации.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно)
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прививках.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки
11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.6.
Содержание требования: Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.
Содержание требования: Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на ином законном основании (далее – собственная территория) допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Эксплуатация объектов иными физическими лицами допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

Содержание требования: Эксплуатация объектов иными юридическими лицами допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

12. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.7.
Содержание требования: Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.
13. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.8.
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением гигиенических нормативов
14. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.9.
Содержание требования: При нахождении молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания
Содержание требования: При нахождении детей на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания
15. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.12.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
16. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2.

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.

17. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.4., Пункт 2.2. Содержание требования: Покрытие проездов на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие подходов на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.
18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.3.3. Содержание требования: Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.
Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
19. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.3., Пункт 2.4. Содержание требования: Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.
20. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в мясорыбном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в овощном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в помещении для обработки яиц
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд
21. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.3., Пункт 2.4.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями) без повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

22. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть без дефектов
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам
23. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
24. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.13., Пункт 2.4. Содержание требования: Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оборудуются москитными сетками
Содержание требования: Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника
25. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.1., Пункт 2.5. Содержание требования: Применяемые строительные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
Содержание требования: Применяемые отделочные материалы должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
Содержание требования: Применяемые отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
26. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.2., Пункт 2.5. Содержание требования: Полы должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
Содержание требования: Полы не должны иметь повреждений
Содержание требования: Полы не должны иметь дефектов

**Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025**

27. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.5.3., Пункт 2.5. Содержание требования: В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
28. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.1., Пункт 2.6. Содержание требования: При отсутствии централизованной системы водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. Содержание требования: При отсутствии централизованной системы водоснабжения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения
29. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.2, Пункт 2.6. Содержание требования: Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
30. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.3., Пункт 2.6. Содержание требования: Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.
31. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.5., Пункт 2.6. Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются туалеты
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для стирки белья
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются душевые
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для стирки белья
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются туалеты
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются душевые

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом

32. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.
Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой)
33. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов
34. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.2., Пункт 2.7. Содержание требования: Проветривание в присутствии детей не проводится
35. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.3., Пункт 2.7. Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется Организацией с помощью термометров.
36. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.4., Пункт 2.7. Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится через 2 года после ввода в эксплуатацию

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет

Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию

37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.5., Пункт 2.7. Содержание требования: Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются
38. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.1., Пункт 2.8. Содержание требования: Уровни искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам. Содержание требования: Уровни естественного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.
39. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Остекление окон выполняется из цельного стекла
40. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.4., Пункт 2.8. Содержание требования: Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.
41. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.5., Пункт 2.8. Содержание требования: Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами. Содержание требования: Спектра светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый
42. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.9., Пункт 2.8. Содержание требования: Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Содержание требования: Все источники искусственного освещения не должны содержать следы загрязнений.

**Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025**

43. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.10., Пункт 2.8.
Содержание требования: Перегоревшие люминесцентные лампы направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
Содержание требования: Перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте)
Содержание требования: Неисправные люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте)
Содержание требования: Неисправные люминесцентные лампы направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
44. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.9.3., Пункт 2.9.
Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами
Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда скорой помощи.
Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов)
Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных до перевода в медицинскую организацию
45. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.9.4., Пункт 2.9.
Содержание требования: После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).
46. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.9.5., Пункт 2.9.
Содержание требования: контроль за соблюдением правил личной гигиены
Содержание требования: документирование за проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья
Содержание требования: документирование за организацией процесса физического воспитания
Содержание требования: контроль за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье
Содержание требования: контроль за обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний

Содержание требования: контроль за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей; назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья молодежи

Содержание требования: реализация технологий сбережения здоровья

Содержание требования: контроль за организацией процесса физического воспитания

Содержание требования: работа по формированию здорового образа жизни

Содержание требования: контроль за проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья

Содержание требования: контроль за пищеблоком

Содержание требования: контроль за питанием детей

Содержание требования: назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей

47. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.7., Пункт 2.9.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук отдыхающих.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук обучающихся
48. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: Возможность проведения подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
Содержание требования: Возможность проведения занятий физической культурой на открытом воздухе определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
Содержание требования: Возможность проведения занятий спортом на открытом воздухе определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
49. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями

50. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.

Содержание требования: Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день

51. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.

Содержание требования: Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению

52. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дверные ручки ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств

Содержание требования: Выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств

Содержание требования: поручни ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств

53. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Смена постельного белья осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней

Содержание требования: Смена полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней

54. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.

55. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.8., Пункт 2.11.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.

56. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.

Содержание требования: При появлении грызунов проводится дератизация

Содержание требования: При появлении синантропных насекомых проводится дезинсекция

57. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4. Содержание требования: Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания

58. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.4., Пункт 3.4.

Содержание требования: кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.

Содержание требования: рекреационные помещения для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока

Содержание требования: Учебные кабинеты для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока

59. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.8., Пункт 3.4.

Содержание требования: Демонстрационные столы должны иметь защитные бортики по наружному краю стола

Содержание требования: Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ

60. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.9., Пункт 3.4.

Содержание требования: Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м²

Содержание требования: Площадь душевых при спортивном зале должна составлять не менее 12,0 м²

61. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.10., Пункт 3.4.

Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы оборудованные кабинками с дверями

Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы оборудованные

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

умывальниками для мытья рук

Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек

62. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.13., Пункт 3.4.
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты технологии
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются туалеты.
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются учебные кабинеты для обучающихся 1 – 4 классов
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты изобразительного искусства
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются комнаты (кабины) личной гигиены
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются душевые
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения медицинского назначения
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих средств
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются лаборантские
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет физики
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для обработки уборочного инвентаря
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет биологии
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются столовая
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются умывальные
- Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет химии
63. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
- Содержание требования: Для слабовидящих обучающихся, осваивающих образовательные программы основного общего образования продолжительность непрерывной зрительной нагрузки не более 15 минут.
- Содержание требования: Для слабовидящих обучающихся 1 – 4 классов при различных видах учебной деятельности продолжительность непрерывной зрительной нагрузки не должна превышать 10 минут
- Содержание требования: Для слабовидящих обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего общего образования продолжительность непрерывной зрительной

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

нагрузки не более 15 минут

64. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.5.15., Пункт 3.5. Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука)
Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от планшета
Содержание требования: Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана
Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком), необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
65. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.12.1., Пункт 3.12. Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться следующие требования: 3.12.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о количестве детей
Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться требования: Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о планируемых сроках заездов детей
Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться требования: Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о режиме работы
66. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.12.2., Пункт 3.12. Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спортивный зал
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: столовую
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: раздевалку для верхней одежды

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спальные помещения (при организации сна)

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещения для занятий кружков

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: туалеты

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для просушивания одежды и обуви

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещения для оказания медицинской помощи

Содержание требования: В помещениях дневного сна (при организации) проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха

Содержание требования: В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха

67. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.12.3., Пункт 3.12.

Содержание требования: При организации дневного сна возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, а также возможность стирки постельного белья и полотенец родителями индивидуально для каждого ребенка.

68. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.12.4., Пункт 3.12.

Содержание требования: Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным сном

Содержание требования: Дети осматриваются на предмет присасывания клеща при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы собственной территории хозяйственного субъекта

69. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.12.5., Пункт 3.12.

Содержание требования: Дети-инвалиды направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

Содержание требования: Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями

Содержание требования: Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект

Содержание требования: дети с ограниченными возможностями здоровья направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

70. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.2.

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий перевозки

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий и режима перевозки.

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения режима перевозки

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания при отсутствии маркировки

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания в случае нарушения условий перевозки

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания при отсутствии маркировки

71. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.3.

Содержание требования: Пищевая продукция предприятия общественного питания, срок годности которой истек, должна быть утилизирована.

72. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.8.

Содержание требования: Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Содержание требования: Наименования кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

73. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.9.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено посудой (одноразового использования, при необходимости),

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено инвентарем, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено холодильным оборудованием, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией 8 , устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено моечным оборудованием, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

**Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025**

74. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.10

Содержание требования: Горячая вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 "Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 "Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для мытья оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 "Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 "Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Горячая вода, используемая для производственных целей, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 "Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для мытья посуды и оборудования,

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для производственных целей, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

75. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.13.

Содержание требования: Размещенное в зонах (участках) оборудование, являющееся источниками выделения газов, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки), являющиеся источниками выделения пыли (мучной) должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения влаги, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Зоны (участки), являющиеся источниками выделения тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в зонах (участках) оборудование, являющиеся источниками выделения пыли (мучной), должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки), являющиеся источниками выделения влаги должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

76. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.16.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, не имеющих повреждений.

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно–бытовых помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, не имеющих повреждений.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить обработку дезинфицирующими средствами.

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно–бытовых помещений предприятия общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку.

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно–бытовых помещений предприятий общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить обработку дезинфицирующими средствами.

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно–бытовых помещений предприятий общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку.

77. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.21.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации.

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных осмотров, установленным законодательством Российской Федерации

78. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.22.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний открытых поверхностей тела.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, на наличие гнойничковых заболеваний открытых поверхностей тела.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе продовольственным сырьем, на наличие признаков инфекционных заболеваний.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний открытых поверхностей тела.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, на наличие признаков инфекционных заболеваний.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

Содержание требования: Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с продовольственным сырьем, на наличие признаков инфекционных заболеваний.

79. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.2.

Содержание требования: Столовая посуда должна использоваться в соответствии с маркировкой по ее применению.

Содержание требования: Кухонная посуда должна применяться в соответствии с маркировкой по ее применению.

Содержание требования: Инвентарь одноразового использования должен применяться в соответствии с маркировкой по его применению.

80. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.8.

Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).

Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей влажности – в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 3 к настоящим Правилам).

Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).

81. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.13.

Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности.

Содержание требования: Холодильное оборудование для хранения продукции должно быть оборудовано контрольными термометрами.

Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть

Профилактическое мероприятие
№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

оборудованы приборами для измерения температуры воздуха.

82. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 5.1.

Содержание требования: С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

83. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 8.1.4.

Содержание требования: В палаточных лагерях для детей не допускается разработка меню на период более 7 дней.

84. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 8.1.6.

Содержание требования: При организации общественного питания детей замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

85. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 8.1.7.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале) рекомендации по организации здорового питания детей.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

профессионального образования) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) рекомендации по организации здорового питания детей.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале)

следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую

информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке)

следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке)

следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале)

следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую

информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке)

рекомендации по организации здорового питания детей.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале)

следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке)

следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую

информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале,)

следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке)

следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

профессионального образования) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале,) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в групповой ячейке) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) рекомендации по организации здорового питания детей.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием калорийности порции.

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

организаций) с указанием калорийности порции.

86. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Подпункт 8.1.9, Пункт 8

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются продукты с истекшими сроками годности.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается молочная продукция на основе растительных жиров.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается рыба, не прошедшие ветеринарно–санитарную экспертизу.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается крупа, загрязненная различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются молоко и молочные напитки стерилизованные более 3,5% жирности

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кисломолочные напитки менее 2,5% жирности.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается жевательная резинка.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% жирности

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо сельскохозяйственных птиц, не прошедшее ветеринарно–санитарную экспертизу.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мороженое на основе растительных жиров.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются фрукты консервированные, содержащие уксус.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются яйца водоплавающих птиц.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются макароны по–флотски (с фаршем).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются продукты с признаками недоброкачества.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается перец острый (красный, черный).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются картофельные чипсы

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются заливные блюда

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

(мясные и рыбные).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются овощи, содержащие уксус.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается фляжный творог.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются газированные напитки; газированная вода питьевая.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кукурузные чипсы

Содержание требования: При организации питания детей не допускается горчица

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются снеки

Содержание требования: При организации питания детей не допускается форшмак из сельди.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

Содержание требования: При организации питания детей не допускается уксус

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается ядро абрикосовой косточки

Содержание требования: При организации питания детей не допускается карамель, в том числе леденцовая.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются изделия творожные более 9% жирности.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается майонез.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается творог из непастеризованного молока.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кетчупы

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: При организации питания детей не допускается простокваша – "самоквас".

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются яичница-глазунья.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются крошки

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кровяные и ливерные колбасы.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается квас.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мука, загрязненная различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кисломолочные напитки более 3,5% жирности.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются соки концентрированные диффузионные.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается непотрошенная птица.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо водоплавающих птиц.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо диких животных.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются сырки творожные

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются острые соусы

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются холодные супы.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается хрен

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо сельскохозяйственных животных, не прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается фляжная сметана без термической обработки.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кофе натуральный

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: При организации питания детей не допускается студни.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются рулеты из мякоти голов.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются макароны с рубленым яйцом.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается арахис

87. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 8.1.10.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции при организации общественного питания детей на пищеблоках отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции должен осуществляться в специально выделенные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся).

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции при организации общественного питания детей на пищеблоках отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции при организации общественного питания детей на пищеблоках отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные емкости (плотно закрывающиеся).

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции при организации общественного питания детей на пищеблоках отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции должен осуществляться отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

88. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 8.4.5.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна ополаскиваться.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

емкость должна ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна полностью освобождаться от остатков воды.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования кипячения воды не менее 5 минут.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования охлаждения кипяченой воды до раздачи детям до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

89. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Пункт 1, Статья 5

Содержание требования: Соответствие маркировки пищевой продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований к маркировке непосредственно и выполнением требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке.

90. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №883 «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию», 883, Статья 6, Глава 4

Содержание требования: Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным Приложением 5 ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза.

Технический регламент на масложировую продукцию"

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 2 ТР ТС 024/2011.

Технического регламента Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 1 ТР ТС 024/2011.

Технического регламента Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 1 ТР ТС 024/2011.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 3 ТР ТС 024/2011.

Технического регламента Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

91. Совет Евразийской экономической комиссии: Решение Совета ЕЭК от 2021-10-29 №110 «ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки.», 110, Пункт 18

Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно приложениям N 1-6 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

92. Совет Евразийской экономической комиссии: Решение Совета ЕЭК от 2021-10-29 №110 «ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки.», 110, Абзац 1, Пункт 20, Раздел 5

Содержание требования: Физико-химические показатели продукции из мяса птицы для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению N 7. Фактические показатели белка и жира продукции из мяса птицы для детского питания не должны выходить за пределы допустимых уровней, установленных в приложении N 7.

93. Совет Евразийской экономической комиссии: Решение Совета ЕЭК от 2021-10-29 №110 «ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки.», 110, Пункт 21

Содержание требования: Пункт 21. Максимально допустимые уровни содержания остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов) в продуктах убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям, установленным статьей 9_1 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

94. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2016-10-18 №162 «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», 162, Пункт 13

Содержание требования: 13. Пищевая рыбная продукция должна соответствовать требованиям безопасности, установленным настоящим разделом, требованиям безопасности согласно приложениям N 1 – 6, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

95. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 15

Содержание требования: Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям N 1–3.

96. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 33

Содержание требования: Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 8к настоящему техническому регламенту.

97. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 6

Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) визуальным, и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами: 4) аналитическим методом – путем проверки соответствия физико–химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами: 1) по наименованию – путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами: 2) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами: 3) органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом.

98. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

пищевой продукции», 880, Статья 39

Содержание требования: Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

Содержание требования: Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

99. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 7

Содержание требования: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Содержание требования: Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

100. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 9

Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

101. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Пункт 13, Статья 17

Содержание требования: В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листах–вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

102. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Пункт 12, Статья 17

Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем

Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем

Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем

Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

103. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 7, Глава 2, Другое/ прочее часть 1–12

Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Содержание требования: Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

Содержание требования: Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники и морские гастроподы должны пройти необходимую выдержку в распределительно-очистительных центрах.

Содержание требования: Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4 °С.

Содержание требования: Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл, или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Содержание требования: В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12 °С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С).

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: натуральный мед и продукты пчеловодства, содержащие

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и (или) другие установленные актами органов Евразийского экономического союза (далее – Союз) и применяемые для обработки пчел препараты, наличие остаточных количеств которых не допускается, а также препараты кумафос (более 100 мкг/кг) и амитраз (более 200 мкг/кг)

Содержание требования: В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

Содержание требования: Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

Содержание требования: Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4 и 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от убоя крупного и мелкого рогатого скота, должно быть получено от животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом здоровья наземных животных Всемирной организации здравоохранения животных.

Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, должно быть получено от продуктивных животных, уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры и признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии со статьей 30 настоящего технического регламента

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, неудаленными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) загрязненное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.

Содержание требования: Объекты аквакультуры, выращенные в установках замкнутого водоснабжения, должны пройти необходимую передержку.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: не соответствующее по органолептическим показателям.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

животного происхождения: замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы, кроликов и конины) или ультрафиолетовыми лучами.

Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Содержание требования: Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10⁹ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

Содержание требования: Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: содержащее средства консервирования.

104. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 10, Другое/ прочее часть 3

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должна разрабатываться, внедряться и поддерживаться прослеживаемость пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

105. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 1

Содержание требования: Изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции

106. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 2

Содержание требования: Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля должна осуществляться изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

107. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 3

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен установить порядок действий в

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

108. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 4

Содержание требования: Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Содержание требования: Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

109. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

- пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 5
Содержание требования: Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.
110. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 6
Содержание требования: Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза.
111. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 11, Другое/ прочее часть 7
Содержание требования: Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции
112. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.18
Содержание требования: Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания
113. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.1
Содержание требования: Нормативы площадей помещений
Содержание требования: Нормативы площадей помещений
114. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.2
Содержание требования: Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели
115. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.4
Содержание требования: Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

116. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.6

Содержание требования: Требования к организации образовательного процесса

Содержание требования: Требования к организации образовательного процесса

117. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава V, Другое/ прочее Таблица 5.54

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, горизонтальной поверхности–поверхности стола искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 500 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (крытых бассейнах), при разряде работ Г, горизонтальной поверхности–поверхности воды м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 150 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 24, при коэффициенте пульсации не более 20.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (кабинете для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности–0, 8 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 300 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 24, при коэффициенте пульсации не более 15.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях учреждения досугового назначения для детей старше 7 лет и молодежи (комнаты кружков и музыкальных классах), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности–0, 8 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3 %, а при боковом освещении не менее 1 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А-2, рабочих столы и парты: поверхности стола искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 300 лк, при объединенном

Профилактическое мероприятие

№ 58250041000117221573 от 27.02.2025

показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.
Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (актовых, концертных залах), при разряде работ Д, горизонтальной поверхности–0, 0 на полу и искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 25 (22).

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–на столе коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3,5 %, а при боковом освещении не менее 1,2 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–на столе искусственная освещенность должна быть всего при комбинированном освещении не менее 500 лк, от общего при комбинированном освещении не менее 300 лк, при общем освещении не менее 400 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 14, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских по обработке металлов и древесины), при разряде работ IIIб, горизонтальной поверхности–на рабочих поверхностях столов, верстаков искусственная освещенность должна быть всего при комбинированном освещении не менее 1000 лк, от общего при комбинированном освещении не менее 200 лк, при общем освещении не менее 300 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 15.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (спортивных залах), при разряде работ Б–2, вертикальной поверхности–2, 0 с обеих сторон на продольной оси помещений и искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 75 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских трудового обучения), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–на рабочих поверхностях искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 400 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А–1, горизонтальной поверхности–поверхности стола коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А-2, экран вертикальной поверхности-1 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее не более 200 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, горизонтальной поверхности-поверхности стола коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 1,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А-2, рабочих столы и парты: поверхности стола коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских трудового обучения), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-на рабочих поверхностях коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских по обработке металлов и древесины), при разряде работ IIIб, горизонтальной поверхности-на рабочих поверхностях столов, верстаков коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3 %, а при боковом освещении не менее 1,2 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, вертикальной поверхности-доске искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 500 лк, при коэффициенте пульсации не более 10.

118. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава V, Другое/ прочее Таблица 5.34

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в спортивном зале должна быть 18 – 20 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

учебных помещениях, кабинетах, аудиториях должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в гардероб, вестибюле должна быть 18 – 24 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в туалетной должна быть 18 – 26 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в кабинете для индивидуальных занятий с детьми должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для самоподготовки должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для стирки и сушки вещей, глажения и чистки одежды должна быть 18 – 26 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в столовой должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в рекреации должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в зале для занятий лечебной физической культурой должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в душевой(ванной комнате) должна быть 24 – 26 °С, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером должна быть 18 – 24 °С при относительной влажности воздуха 55 – 62 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в мастерских, кабинетах кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях, поо, организациях дополнительного образования должна быть 18 – 20 °С при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

Профилактическое мероприятие № 58250041000117221573 от 27.02.2025

детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещениях для отдыха и игр должна быть 20 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в актовом(концертном) зале должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

119. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава III, Другое/ прочее Таблицы 3.1–3.18

Содержание требования: Запах воды питьевой централизованного водоснабжения не должен превышать 2 балла.

Содержание требования: Цветность воды питьевой централизованного водоснабжения не должна превышать 20 балла.

Содержание требования: Привкус воды питьевой централизованного водоснабжения не должен превышать 2 балла.

Содержание требования: Мутность воды питьевой централизованного и нецентрализованного водоснабжения не должна превышать 2,6 ЕМФ по формазину, 1,5 мг/л по каолину.

Содержание требования: В морской воде, в контрольных створах для хозяйственно-питьевого водоснабжения должно быть не более 10БОВ/100 см³ колифагов в качестве основного показателя безопасности.

Содержание требования: В морской воде, в контрольных створах для хозяйственно-питьевого водоснабжения должно быть не более 100 КОЕ/100 см³ обобщённых колиформных бактерий в качестве основного показателя безопасности.

Содержание требования: В воде централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения нормируется отсутствие при определении в 100 см³ Колифагов, как основной показатель безопасности.

Содержание требования: В морской воде, в контрольных створах для хозяйственно-питьевого водоснабжения должно быть не более 10 КОЕ/100 см³ энтерококков в качестве основного показателя безопасности.

Содержание требования: В морской воде, в местах водопользования населения для хозяйственно-питьевого водоснабжения должно быть не более 10 КОЕ/100 см³ энтерококков в качестве основного показателя безопасности.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 14.02.2025

Примечания: отправлено на электронную почту: potlovka@bk.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 14.02.2025

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия