

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

Статус Завершено
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: 17.06.2024
Сертификат: 15 32 47 47 81 52 40 96 92 04 14 86 88 12 35 58
36 17 58 6
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 27.03.2023 по 19.06.2024

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: 17.06.2024

Дата окончания: 20.06.2024

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

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Постановление № 336)
Обязательные, не предусматривающий возможность отказа, профилактические визиты в отношении государственных и муниципальных учреждений дошкольного и начального общего образования, основного общего и среднего общего образования, государственных и муниципальных учреждений, деятельность в области здравоохранения, социального обслуживания детей, общественного питания детей (в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг), объекты контроля которых отнесены к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска, а в отношении таких учреждений может проводиться профилактический визит продолжительностью один день, не предусматривающий возможность отказа от его проведения

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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

Место нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица: 58, Пензенская область, КОЛЫШЛЕЙСКИЙ, ПОТЛОВСКИЙ СЕЛЬСОВЕТ,

Адрес места нахождения: 442823, Пензенская область, Р-Н КОЛЫШЛЕЙСКИЙ, С. СТАРАЯ ПОТЛОВКА, УЛ. ЦЕНТРАЛЬНАЯ, Д. Д.6, Корпус -, -

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. Тип объекта: Результаты деятельности

Вид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, в том числе лагеря с дневным пребыванием

Подвид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, в том числе лагеря с дневным пребыванием

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

2. Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, в том числе лагеря с дневным пребыванием

Подвид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, в том числе лагеря с дневным пребыванием

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

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

1. Яшина Наталья Александровна Специалист-эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2. Радюшкина Наталья Юрьевна Ведущий специалист-эксперт 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 36, Глава IV
Содержание требования: Статья 36. Гигиеническое воспитание и обучение граждан, санитарно-гигиеническое просвещение населения и пропаганда здорового образа жизни
2. 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

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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.

3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 17, Глава III
Содержание требования: 3. При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы 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.

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.

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: Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения

5. 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,

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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.

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
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: Статья 35. Профилактические прививки Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
8. 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 соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров
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 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 иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прививках.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку со сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку со сведениями об аттестации.

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 1.8.
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением гигиенических нормативов
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, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
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, Подпункт 2.4.6.3., Пункт 2.4.
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.
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, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: На каждом этаже объектов загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола.
Содержание требования: На каждом этаже объектов загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций для детей, оставшихся без попечения родителей оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы среднего общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы начального общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола.

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола.

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы начального общего образования оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы основного общего образования оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы основного общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций для детей-сирот оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола.

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы среднего общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций для детей-сирот оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола.

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций для детей, оставшихся без попечения родителей оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола

Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола

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, 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.
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, Подпункт 2.6.5., Пункт 2.6.
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются туалеты
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются производственные помещения

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

пищеблока

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом

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

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для стирки белья

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются туалеты

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются душевые

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для стирки белья

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные

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, Подпункт 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.
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 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: Здания оборудуются системами отопления в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Содержание требования: Здания оборудуются системами вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.
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 2.7.2., Пункт 2.7. Содержание требования: Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения)

**Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024**

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, Подпункт 2.7.3., Пункт 2.7.
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется Организацией с помощью термометров.
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.
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 2.7.5., Пункт 2.7.
Содержание требования: Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.
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 2.8.1., 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.
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 2.8.3., Пункт 2.8.
Содержание требования: Не допускается наличие трещин стекла.
Содержание требования: Не допускается иное нарушение целостности стекла.
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 2.9.5., Пункт 2.9.
Содержание требования: Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний
Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по оздоровлению источников инвазии
Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя
Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются меры по предупреждению передачи возбудителя
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

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4. Содержание требования: Количество мест в обеденном зале во вновь строящихся и реконструируемых должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся не более чем в две перемены.

Содержание требования: Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен

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 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.

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 3.4.13., Пункт 3.4. Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет физики

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения медицинского назначения

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для обработки уборочного инвентаря

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 кабинет биологии

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет химии

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются столовая

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты технологии

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих средств

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются умывальные

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 душевые

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются лаборантские

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 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.
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 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
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 3.12.2., Пункт 3.12.
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещения для занятий кружков
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
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещения для оказания медицинской помощи
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты
Содержание требования: В помещениях дневного сна (при организации) проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: туалеты
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спальные помещения (при организации сна)
Содержание требования: В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для просушивания одежды и обуви
Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов
29. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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: Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект

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

Содержание требования: дети с ограниченными возможностями здоровья 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

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 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

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 2.8.4., Пункт 2.8. Содержание требования: Зашторивание окон в спальнях помещений проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.

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 2.8.9., Пункт 2.8. Содержание требования: Все источники искусственного освещения не должны содержать следы загрязнений.

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии

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 2.8.10., 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 направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Содержание требования: Неисправные люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте)
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 2.9.3., Пункт 2.9. 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
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 должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами
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 2.9.4., Пункт 2.9. Содержание требования: После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).
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 2.11.2., Пункт 2.11. Содержание требования: Емкости для мойки игрушек должны быть промаркированы
Содержание требования: Игрушки моются в специально выделенных емкостях
37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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: Унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Ванны чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Содержание требования: раковины чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

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 2.11.6., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят перед непосредственным их применением

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией

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 2.11.8., Пункт 2.11.

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

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 2.11.9., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие детей

Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие молодежи.

Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие молодежи.

Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие детей

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 2.11.3., Пункт 2.11.

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

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 3.4.10., Пункт 3.4.
- Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную умывальной раковиной

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную душевым поддоном с гибким шлангом

Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену

Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную унитазом

43. 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 при отсутствии маркировки

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

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 условий перевозки

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции 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 товаросопроводительной документации

44. 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.

45. 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), 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,

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 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: 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 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.

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

46. 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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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").

Содержание требования: Холодная 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: 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 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: 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 оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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").

47. 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: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) высокотоксичных веществ на поверхности технологического оборудования.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым концентрациям (ПДК) микроорганизмов-продуцентов и компонентов бактериальных препаратов в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: 3456Параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) веществ на невпитывающей поверхности технологического оборудования.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны на предприятии общественного питания должен соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым уровням (ПДУ) загрязнения химическими веществами кожных покровов работающих.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) веществ на поверхности средств индивидуальной защиты.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым концентрациям (ПДК) загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) веществ на поверхности технологического оборудования.

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе ориентировочным безопасным уровням воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым концентрациям (ПДК) бактериальных препаратов в воздухе рабочей зоны.

48. 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 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 санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить обработку дезинфицирующими средствами.

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

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

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

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

49. 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 предварительных осмотров, 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 профессиональной гигиенической подготовки, установленным законодательством Российской Федерации.

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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

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

50. 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: Список работников, отмеченных в журнале ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

51. 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: Запрещается повторное использование одноразовой посуды.

Содержание требования: Запрещается повторное использование одноразового инвентаря.

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

Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха.

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

53. 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.

54. 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,

**Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024**

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.

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 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 охлаждения кипяченой воды до раздачи детям до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

55. 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 2.23.

Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение личных вещей.

Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение комнатных растений.

Содержание требования: В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц.

56. 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 3.1.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно-влажностных условий хранения.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование продовольственного сырья при несоблюдении температурно-влажностных условий перевозки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование продовольственного сырья при несоблюдении температурно-влажностных условий хранения.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка полуфабрикатов при несоблюдении температурно-влажностных условий перевозки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно-влажностных условий транспортирования.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование полуфабрикатов при несоблюдении температурно-влажностных условий хранения.

57. 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 3.4.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах головной убор.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны личные вещи хранить отдельно от рабочей обуви.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор и иные личные вещи.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах личные вещи.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду третьего слоя.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны хранить одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи отдельно от рабочей одежды.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго слоя.

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах личные вещи.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах обувь.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте , головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах обувь.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при приготовлении холодных закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте фартук при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте , головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах головной убор.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны тщательно мыть руки с мылом или иным моющим

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

средством для рук после посещения туалета.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду третьего слоя.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте фартук при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

58. 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 3.5, 3.5.1.

Содержание требования: Запрещается нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением.

59. 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 3.5., 3.5.3.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов соусы к блюдам должны доставляться в индивидуальной потребительской упаковке.

60. 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,

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Другое/ прочее 3.5., 3.5.2.

Содержание требования: Запрещается реализация холодных блюд с нарушением установленных условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Содержание требования: Запрещается размещение на раздаче напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования).

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов запрещается размещение на раздаче для реализации кондитерских изделий вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования).

Содержание требования: Запрещается размещение на раздаче кондитерских изделий вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования).

Содержание требования: Запрещается размещение на раздаче холодных блюд вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования).

61. 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 3.5., 3.5.6.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

62. 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 3.5., 3.5.4.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается реализация на следующий день готовых блюд.

63. 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 3.5., 3.5.7.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов запрещается привлечение к порционированию кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов запрещается привлечение к раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

64. 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

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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).

65. 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 3.10.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всех столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом.

66. 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 5.2.

Содержание требования: Температура холодных супов, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Содержание требования: Температура напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Содержание требования: Температура горячих жидких блюд, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Содержание требования: Температура горячих блюд, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

67. 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 8.1.3.

Содержание требования: В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем.

Содержание требования: В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

68. 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 8.1.8.
Содержание требования: При организованных перевозках групп детей водным и другими видами транспорта более 4 часов должно быть организовано горячее питание.
Содержание требования: При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей более 4 часов должно быть организовано горячее питание.
Содержание требования: При проведении массовых мероприятий с участием детей более 4 часов должно быть организовано горячее питание.
Содержание требования: При организованных перевозках групп детей автомобильным транспортом детей более 4 часов должно быть организовано горячее питание.
69. 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 на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
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 8.1.6.
Содержание требования: При организации общественного питания детей в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.
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 8.1.4.
Содержание требования: Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
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, Подпункт 8.1.9, Пункт 8
Содержание требования: При организации питания детей не допускается творог из непастеризованного молока.
Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кисломолочные

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

напитки менее 2,5% жирности.

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кукурузные чипсы

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

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

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 простокваша – "самоквас".

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 фрукты консервированные, содержащие уксус.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются сырки творожные

Содержание требования: При организации питания детей не допускается квас.

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

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

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

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

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 продукты с признаками недоброкачества.

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются острые соусы

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

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

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

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

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

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

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

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 сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются заливные блюда (мясные и рыбные).

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 грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кофе натуральный

Содержание требования: При организации питания детей не допускается студни.

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 молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% жирности

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

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

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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются крошки

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются картофельные чипсы

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 допускаются изделия творожные более 9% жирности.

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается хрен

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается майонез.

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кетчупы

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 крупа, загрязненная 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 допускаются кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается арахис

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

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 8.1.7.

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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 приема пищи.

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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

коллективах, должны размещать в доступных для родителей 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 холле) рекомендации по организации здорового питания детей.

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 организации профессионального образования) 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: 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 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: 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 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 групповой ячейке) 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 калорийности порции.

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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 родителей местах (в групповой ячейке) 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 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 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 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: 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 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 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 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) 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 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 родителей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

организаций) с указанием массы 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 организаций) 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 групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

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 8.1.5.

Содержание требования: Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная микроэлементами.

Содержание требования: Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами.

Содержание требования: Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должны использоваться витаминизированные напитки промышленного выпуска.

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 8.1.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

продуктов: простокваша – "самокваш".

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: крошки и холодные супы.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: жевательная резинка.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения использования яиц с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: яичница-глазунья.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей,

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: соки концентрированные диффузионные.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения использования консерв с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуши", банок с ржавчиной, деформированных.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения использования субпродуктов, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: газированные напитки; газированная вода питьевая.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: квас.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного)

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

меню, включающего горячее питание (здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: ядро абрикосовой косточки, арахис.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации дополнительного питания.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения при организации питания детей пищевой продукции, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: карамель, в том числе леденцовая.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения использования мяса диких животных.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения при организации питания детей использования мяса сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарной экспертизы.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения использования яиц и мяса водоплавающих птиц.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения при организации питания детей пищевой продукции без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

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 8.1.3.

Содержание требования: В организации, в которой организуется питание детей, меню должно утверждаться руководителем организации.

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 8.4.2.

Содержание требования: Питьевой режим при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством установки устройств для выдачи

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

воды.

Содержание требования: Питьевой режим в организациях социального обслуживания детей должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских организациях должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских медицинских организациях должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских организациях должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Содержание требования: Питьевой режим в организациях социального обслуживания детей должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских медицинских организациях должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских организациях должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Содержание требования: Питьевой режим при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Содержание требования: Питьевой режим в детских медицинских организациях должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Содержание требования: Питьевой режим при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Содержание требования: Питьевой режим в организациях социального обслуживания детей должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

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 8.4.4.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования при организации питьевого режима: кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

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 8.4.6.

Содержание требования: При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства.

Содержание требования: При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дневным запасом бутилированной питьевой

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

(негазированной) воды промышленного производства не менее 1,5 литра на одного ребенка.

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 8.4.3.

Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее качество.

Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при соответствии ее обязательным требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при соответствии ее обязательным требованиям, установленным Техническим регламентом Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017.

Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение.

Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее безопасность.

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 8.6.2.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, площадь которой должна обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, количество посадочных мест которой должно обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, количество посадочных мест которой должно обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, площадь которой должна обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, количество посадочных мест которой должно обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, площадь которой должна обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, площадь которой должна обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования: при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона, количество посадочных мест которой должно обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

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 8.6.3.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым моечным инвентарем.

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимой посудой.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимой посудой.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется холодильным оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым холодильным оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым моечным инвентарем.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимой посудой.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимой посудой.

Содержание требования: При организации питания детей: в группах по присмотру за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым моечным инвентарем.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым моечным инвентарем.

Содержание требования: При организации питания детей-сирот, проживание которых

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым холодильным оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей в группах семейного типа должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим оборудованием.

Содержание требования: При организации питания детей в группах по уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования: помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым холодильным оборудованием.

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 8.6.8.

Содержание требования: Не допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах по присмотру за детьми в дошкольных образовательных организациях, проживание которых не организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.2

Содержание требования: Не допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа в дошкольных образовательных организациях, проживание которых не организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу. 1

Содержание требования: Не допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах по присмотру за детьми в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых не организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

Содержание требования: Не допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых не организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

Содержание требования: Не допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах по уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях, проживание которых не организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.3

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 8.6.5.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии маркировки в, подтверждающей место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии сведений об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии маркировки в, подтверждающей факт ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии документов, подтверждающих факт ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии сведений об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих факт ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Содержание требования: Не допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при отсутствии документов, подтверждающих место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

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 8.6.6.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка кулинарных изделий из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих дату доставки.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка кулинарных изделий из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих время изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка готовых блюд из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих наименование готовых блюд по каждому наименованию.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка кулинарных изделий из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих дату изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих дату изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих время доставки.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка готовых блюд из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих место

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих время изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка готовых блюд из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих дату доставки.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка кулинарных изделий из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих факт приобретения.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка кулинарных изделий из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих факт наименование предприятия изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих факт приобретения.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих их наименование по каждому наименованию.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка готовых блюд из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих время изготовления.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих факт наименование предприятия изготовления.

03.03.2025 18:17

Профилактическое мероприятие
№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

время доставки.

Содержание требования: Не допускается для питания детей доставка готовых блюд из предприятий общественного питания при отсутствии документов, подтверждающих факт приобретения.

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, Другое/ прочее 8.6.7.

Содержание требования: В группах семейного типа при дошкольных образовательных организациях, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, не допускаются дети к приготовлению пищи и накрытию столов без присмотра взрослых.

Содержание требования: В группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, не допускаются дети к приготовлению пищи и накрытию столов без присмотра взрослых.

Содержание требования: В организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, не допускаются дети к приготовлению пищи и накрытию столов без присмотра взрослых.

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 2.8.

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

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

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 2.12.

Содержание требования: Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

89. 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 2.15.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой водоотведения, которая должна быть выполнена так, чтобы

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой горячего водоснабжения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой вентиляции, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного водоснабжения, теплоснабжения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой освещения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой холодного водоснабжения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой теплоснабжения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Содержание требования: Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами горячего водоснабжения, теплоснабжения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

90. 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 2.18.

Содержание требования: Во всех помещениях, предназначенных для организации общественного питания, должна проводиться уборка.

91. 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 2.19.

Содержание требования: Уборочный инвентарь для туалета предприятия общественного питания должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

92. 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 (лаборантских при учебных кабинетах), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-0, 8 м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 0,7 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 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 палатных отделения (игровые комнаты), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-0, 0 м искусственная освещенность должна быть 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 (эстрады актовых, концертных залов), при разряде работ Г, вертикальной поверхности-1, 5 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 300 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях предприятия бытового обслуживания населения в банях (раздевальных, моечных, душевых, парильных), при разряде работ Ж-1, горизонтальной поверхности-0, 0 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 100 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях вокзалов (залах ожидания), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности-0, 0 м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 24, при коэффициенте пульсации не более 20.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях гостиницы (бюро обслуживания), 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 20.

93. 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей до 3-х лет должна быть 22 – 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в групповой(игровой), игровой комнате(помещениях), помещениях для занятий для детей до 3-х лет должна быть 22 – 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 до 7 лет 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 спальнях должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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 до 7 лет допустимая температура воздуха в музыкальном зале должна быть 19 – 21 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в раздевальной в групповой ячейке должна быть 21 – 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 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 комнате гигиены девочек 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в физкультурном зале должна быть 19 – 21 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 19 – 21 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 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 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в прогулочных веранды(не менее) должна быть 12 С°.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в спальнях должна быть 19 – 21 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

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в отопливаемых переходах(не менее) должна быть 15 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 актовом(концертном) зале 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в дошкольных группы, размещённых в жилых помещениях жилищного фонда должна быть 21 – 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 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 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 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 жилых комнаты 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 до 7 лет допустимая температура воздуха в групповой(игровой), игровой комнате(помещениях), помещениях для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 21 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

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

Профилактическое мероприятие

№ 58240041000110867733 от 17.06.2024

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

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

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

Содержание требования: В морской воде, в местах водопользования населения для водозабор для водолечебниц должно быть не более 10 БОЕ/100 см³ колифагов 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.

95. 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 39

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.

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).

96. 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

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 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 9

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

Профилактическое мероприятие № 58240041000110867733 от 17.06.2024

98. 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 13, Глава 3, Другое/ прочее часть 4
Содержание требования: Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ
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 №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.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта
Дата уведомления: 05.06.2024
Примечания: potlovka@bk.ru
2. Способ уведомления: ЕПГУ
Дата уведомления: 05.06.2024

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Результат профилактического мероприятия: Профилактический визит проведен по месту осуществления деятельности.