

# Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025

**Статус** Завершено  
**мероприятия:**  
**Контролируемое** МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
**лицо:** БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МЕДВЕДЕВСКАЯ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 4"  
**Контрольный(над** Управление Роспотребнадзора по Республике  
**зорный) орган:** Марий Эл



Паспорт КНМ подписан ЭЦП  
Дата подписания: 16.04.2025  
Сертификат: 54 04 54 48 71 27 86 67 47 32 89 81 12 30 09 07  
02 71 41  
Выдан: Казначейство России  
Владелец: Окишева Маргарита Владимировна, УПРАВЛЕНИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ  
МАРИЙ ЭЛ  
Действителен: с 31.01.2025 по 26.04.2026

## 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:** 05.05.2025      **Дата окончания:** 20.05.2025

**Место проведения профилактического мероприятия:** 425200, Марий Эл Респ,  
Медведевский муниципальный район, пгт Медведево, ул Кирова, 7

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

## Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Н248–ФЗ) Обязательный профилактический визит проводится в отношении контролируемых лиц, принадлежащих им объектов контроля, отнесенных к определенной категории риска, с учетом периодичности проведения, установленной в части 2 статьи 25 настоящего Федерального закона  
Дополнительно: п. 1 ч. 1 ст. 52.1 Федерального закона № 248–ФЗ, п. 11 (4) Постановления Правительства РФ от 10 марта 2022 г. N 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля"

## Сведения о контролируемом лице

**Тип контролируемого лица:** Юридические лица

**Наименование контролируемого лица:** МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МЕДВЕДЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 4"

**Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН):** 1200004029

**Основной государственный регистрационный номер (ОГРН):** 1211200005411

# Профилактическое мероприятие

## № 12250041000117798571 от 05.05.2025

**Адрес места нахождения:** Республика Марий Эл, МЕДВЕДЕВСКИЙ, 1 МЕДВЕДЕВО, ПГТ МЕДВЕДЕВО, УЛ КИРОВА, Д. 7

**ОКВЭД:**

1. 85.14 Образование среднее общее

**Наличие проверяемого лица в реестре МСП:** Да

**Категория субъекта МСП:** Не является субъектом МСП

**Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО:** Нет

### Сведения об объектах контроля

1. Наименование объекта контроля: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Медведевская средняя общеобразовательная школа №4  
Местонахождение: 425200, Марий Эл Респ, Медведевский муниципальный район, пгт Медведево, ул Кирова, 7  
Тип объекта: Деятельность и действия  
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование  
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование  
Категория риска: чрезвычайно высокий риск
2. Наименование объекта контроля: детский лагерь МОБУ Медведевская средняя общеобразовательная школа №4  
Местонахождение: Респ Марий Эл, пгт Медведево, ул Кирова, д 7  
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. Ельмакова Надежда Анатольевна Заместитель начальника отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Кузнецова Татьяна Николаевна Главный специалист–эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Яндыкова Надежда Ивановна Главный специалист–эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Ваганова Татьяна Алексеевна Ведущий специалист–эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
5. Гизе Наталия Анатольевна Ведущий специалист–эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
6. Ведерникова Любовь Викторовна Ведущий специалист–эксперт отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

# Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025

## Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 11, Глава II  
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.
2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2001-06-18 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», 77-ФЗ, Пункт 2, Статья 8  
Содержание требования: Лица, находящиеся или находившиеся в контакте с источником туберкулеза должны по назначению врача пройти медицинское обследование в целях выявления туберкулеза.  
Содержание требования: Лица с подозрением на туберкулез по назначению врача должны пройти медицинское обследование в целях выявления туберкулеза
3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2001-06-18 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», 77-ФЗ, Пункт 5, Статья 8  
Содержание требования: Руководители медицинских организаций обязаны направлять в медицинские противотуберкулезные организации, подведомственные исполнительным органам государственной власти субъектов Российской Федерации, а также в органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, информацию о каждом освобождающемся из учреждений уголовно-исполнительной системы больном туберкулезом  
Содержание требования: Руководители медицинских организаций обязаны направлять в медицинские противотуберкулезные организации, подведомственные исполнительным органам государственной власти субъектов Российской Федерации, а также в органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, информацию о выявленных на соответствующих территориях в течение года больных туберкулезом

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность, обязаны направлять в медицинские противотуберкулезные организации, подведомственные исполнительным органам государственной власти субъектов Российской Федерации, а также в органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, информацию о выявленных на соответствующих территориях в течение года о каждом освобождающемся из учреждений уголовно-исполнительной системы больном туберкулезом.

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность, обязаны направлять в медицинские противотуберкулезные организации, подведомственные исполнительным органам государственной власти субъектов Российской Федерации, а также в органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, информацию о выявленных на соответствующих территориях в течение года больных туберкулезом

4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2001-06-18 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», 77-ФЗ, Пункт 2, Статья 11

Содержание требования: Сведения о выявлении больных туберкулезом индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность, обязаны сообщать в территориальные медицинские противотуберкулезные организации и органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти.

Содержание требования: Сведения о выявлении больных туберкулезом медицинские противотуберкулезные организации обязаны сообщать в территориальные медицинские противотуберкулезные организации и органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти.

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2001-06-18 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», 77-ФЗ, Пункт 4, Статья 8

Содержание требования: В целях выявления туберкулеза периодически должны проводится профилактические медицинские осмотры граждан

Содержание требования: Порядок и сроки проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза устанавливаются в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2017 г. N 124н "Порядок и сроки проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза"

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1998-09-17 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», 157-ФЗ, Статья 14

Содержание требования: Оценка соблюдения обязательных требований в области иммунопрофилактики инфекционных болезней осуществляется в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) и федерального государственного контроля (надзора) в сфере обращения лекарственных средств.

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2002-12-27 №184-ФЗ «О техническом регулировании», 184-ФЗ, Часть 1, Статья 38

Содержание требования: По требованию органа государственного контроля (надзора)

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан представить материалы проверки достоверности полученной информации в орган государственного контроля (надзора).

Содержание требования: В случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан принять необходимые меры для того, чтобы до завершения проверки достоверности полученной информации, возможный вред, связанный с обращением данной продукции, не увеличился.

Содержание требования: В течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан провести проверку достоверности полученной информации.

8. 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 5

Содержание требования: 2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Содержание требования: Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

Содержание требования: Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства –члена Таможенного союза.

9. 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 8

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 9) мясо быков, хряков и тощих животных.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 22) пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем).

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания должна отвечать

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

следующим требованиям: печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: уксуса.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: кофе натурального.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 21) соки концентрированные диффузионные.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки.

Содержание требования: Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 20) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера.

Содержание требования: Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 25) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 15) гидрогенизированные масла и жиры.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

субпродуктов(печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 12) соки концентрированные диффузионные

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать ядер абрикосовой косточки.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 14) мясо быков, хряков и тощих животных.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 10) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 32 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 13) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 17) спреда.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев – также ванилин.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 19) растительные масла –хлопковое, кунжутное.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 6) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Содержание требования: При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 18) масло сливочное соленое.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 4) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 3) зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 15) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 23) яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции).

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 2) соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка).

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 14) растительные масла: хлопковое

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

минеральных солей, установленных в Приложении 9к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: б) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы.

Содержание требования: Биологически активные добавки к пище (БАД) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении 1, 2, 3к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать этилового спирта более 0,2 процента.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 1б) яйца и мясо водоплавающих птиц.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 2б) майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 8) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 11) яйца и мясо водоплавающих птиц.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 11) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 9) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 12 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

видов продовольственного (пищевого) сырья: 5) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 24) гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот.

Содержание требования: Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1, 2, 3к настоящему техническому регламенту и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию.

10. 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 23

Содержание требования: Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции могут устанавливать иные схемы декларирования соответствия.

Содержание требования: Схема 1д включает следующие процедуры: –проведение испытаний образцов продукции.

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: –срок действия декларации о соответствии

Содержание требования: Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции; 3) уксуса

Содержание требования: Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: –проведение испытаний образцов пищевой продукции

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

соответствие требованиям которого подтверждается продукция.

Содержание требования: Схема 1д включает следующие процедуры: –формирование и анализ технической документации.

Содержание требования: Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: формирование и анализ технической документации

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: –наименование и место нахождения изготовителя.

Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: осуществление производственного контроля

Содержание требования: Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.

Содержание требования: Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Испытания образцов пищевой продукции (единичного изделия) проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

Содержание требования: Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Декларирование соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

Содержание требования: Схема 1д включает следующие процедуры: –принятие и регистрация декларации о соответствии.

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: наименование и место нахождения заявителя.

Содержание требования: Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Содержание требования: Испытания образцов пищевой продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

Содержание требования: Схема 2д включает следующие процедуры: –нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

Содержание требования: При изменении обязательных требований к пищевой продукции

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям.

Содержание требования: Схема 1д включает следующие процедуры: –осуществление производственного контроля.

Содержание требования: Срок действия декларации о соответствии устанавливается заявителем, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Доказательственные материалы, кроме указанных в части 7 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

Содержание требования: Схема 2д включает следующие процедуры: –принятие и регистрация декларации о соответствии.

Содержание требования: Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Схема 2д включает следующие процедуры: –проведение испытаний партии пищевой продукции.

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект.

Содержание требования: Испытания образцов пищевой продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

Содержание требования: Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

Содержание требования: Схема 1д включает следующие процедуры: –нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

Содержание требования: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза, если иное не установлено настоящим

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: –принятие и регистрация декларации о соответствии;

Содержание требования: Схема 2д включает следующие процедуры: –формирование и анализ технической документации.

Содержание требования: Заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции для обеспечения подтверждения заявленного соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции.

Содержание требования: При декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу.

Содержание требования: Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

Содержание требования: Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Содержание требования: С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции.

Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: –принятие и регистрация декларации о соответствии;

Содержание требования: Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

Содержание требования: При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

11. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

12. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-08-16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 3  
Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) выпускается в обращение на таможенной территории Таможенного союза при условии, что она прошла необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия, установленные настоящим техническим регламентом, а также другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на упаковку (укупорочные средства)  
Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства), соответствие которой требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза и не допускается к обращению на таможенной территории Таможенного союза
13. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-08-16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Пункт 1, Статья 3  
Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) выпускается в обращение на таможенной территории Таможенного союза при условии, что она прошла необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия, установленные техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на упаковку (укупорочные средства)  
Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) выпускается в обращение на таможенной территории Таможенного союза при условии, что она прошла необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия, установленные настоящим техническим регламентом
14. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-08-16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 4  
Содержание требования: Соответствие упаковки (укупорочных средств) настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением требований стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, и стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции  
Содержание требования: Соответствие упаковки (укупорочных средств) настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований непосредственно  
Содержание требования: Выполнение на добровольной основе требований стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции свидетельствует о соответствии упаковки (укупорочных средств) требованиям настоящего технического регламента
15. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-08-16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 6  
Содержание требования: Маркировка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства),

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

в целях облегчения сбора и повторного использования упаковки

Содержание требования: Маркировка должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) материала, из которого изготавливается упаковка (упупорочные средства), в соответствии с Приложением 3 и должна содержать символы в соответствии с Приложением 4: рисунок 1 (упаковка (упупорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией), рисунок 2 (возможность утилизации использованной упаковки (упупорочных средств) – петля Мебиуса)

Содержание требования: В случае отсутствия на упаковке соответствующей маркировки изготовитель продукции, который упаковывает данную продукцию в упаковку, должен нанести на ярлык (этикетку) маркировку, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, в соответствии с сопроводительной документацией на упаковку

Содержание требования: Информация об упаковке (упупорочных средствах), должна быть приведена в сопроводительных документах и содержать: наименование упаковки (упупорочных средств); информацию о назначении упаковки (упупорочных средств); условия хранения, транспортирования, возможность утилизации; способ обработки (для многооборотной упаковки); наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним; наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии); дату изготовления (месяц, год); срок хранения (если установлен изготовителем (производителем)).

Содержание требования: При наличии технологических и конструктивных возможностей, определяемых изготовителем, маркировка наносится непосредственно на упупорочные средства, при их отсутствии соответствующая информация указывается в сопроводительной документации на упупорочные средства

Содержание требования: Маркировка должна быть прочной, стойкой к истиранию и долговечной

Содержание требования: Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза.

Содержание требования: Маркировка, необходимая для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (упупорочные средства), должна быть нанесена непосредственно на упаковку и (или) сопроводительную документацию

16. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–08–16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 7

Содержание требования: Безопасность упупорочных средств должна обеспечиваться требованиями к безопасному вскрытию

Содержание требования: Безопасность упупорочных средств должна обеспечиваться требованиями к физико–механическим показателям

Содержание требования: Безопасность упупорочных средств должна обеспечиваться требованиями к герметичности

Содержание требования: Безопасность упупорочных средств должна обеспечиваться требованиями к применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно–гигиенических показателей

Содержание требования: Безопасность упупорочных средств должна обеспечиваться требованиями к химической стойкости

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

17. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-08-16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 5
- Содержание требования: Укупорочные средства, контактирующие с пищевой продукцией детского питания не должны выделять в контактирующие с ними модельные среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих допустимые количества миграции химических веществ
- Содержание требования: Требования к процессам обращения упаковки (укупорочных средств) на рынке: упаковку (укупорочные средства) хранят в соответствии с требованиями нормативных и (или) технических документов на конкретные типы упаковки (укупорочных средств)
- Содержание требования: Процессы утилизации упаковки (укупорочных средств) должны соответствовать требованиям безопасности настоящей статьи
- Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению обеспечивалась минимизация риска, обусловленного конструкцией упаковки (укупорочных средств) и применяемыми материалами
- Содержание требования: картонные укупорочные средства: должны быть устойчивы к воздействию модельных сред; не должны расслаиваться на составляющие
- Содержание требования: Процессы хранения упаковки (укупорочных средств) должны соответствовать требованиям безопасности настоящей статьи
- Содержание требования: Процессы транспортирования упаковки (укупорочных средств) должны соответствовать требованиям безопасности настоящей статьи
- Содержание требования: Упаковка, предназначенная для упаковывания парфюмерно-косметической продукции, не должна выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ
- Содержание требования: Укупорочные средства по физико-механическим показателям и химической стойкости должны соответствовать требованиям безопасности, изложенным в пунктах 9.1 – 9.4 настоящей статьи
- Содержание требования: Упаковка картонная и бумажная: должна выдерживать установленное количество ударов при свободном падении и (или) при испытании на горизонтальный удар; должна выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса упаковки и (или) обеспечивать прочность при штабелировании; ручки упаковки (при наличии) должны быть прочно прикреплены к упаковке и должны выдерживать установленную нагрузку
- Содержание требования: Упаковка из текстильных материалов: должна выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения; должна выдерживать установленную разрывную нагрузку
- Содержание требования: Корковые укупорочные средства: должны обеспечивать герметичность упаковки; влажность пробок и уплотнительных прокладок должна соответствовать установленным требованиям; предел прочности при кручении агломерированных и сборных пробок должен соответствовать установленным требованиям; сборные пробки должны выдерживать кипячение в воде без разрушений и появления трещин; капиллярность боковой поверхности должна соответствовать установленным требованиям; количество пробковой пыли натуральных, кольматированных, агломерированных и сборных пробок не должно быть выше установленного

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Упаковка, предназначенная для упаковывания пищевой продукции не должна выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: Укупорочные средства, контактирующие с пищевой продукцией, не должны выделять в контактирующие с ними модельные среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: Упаковка, предназначенная для упаковывания пищевой продукции, детского питания, не должна выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: Упаковка по механическим показателям, химической стойкости и герметичности (если они предусмотрены конструкцией и назначением упаковки) должна соответствовать требованиям безопасности, изложенным в пунктах 6.1 – 6.8 настоящей статьи

Содержание требования: Безопасность укупорочных средств должна обеспечиваться совокупностью требований к: применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей; герметичности; химической стойкости; безопасному вскрытию; физико-механическим показателям

Содержание требования: Упаковка полимерная: должна обеспечивать герметичность: должна выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения (для укупоренных изделий, кроме парфюмерно-косметической продукции); должна выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса упаковки (кроме пакетов и мешков); не должна деформироваться и растрескиваться при воздействии горячей воды (кроме пакетов и мешков); ручки упаковки должны быть прочно прикреплены к ней и выдерживать установленную нагрузку; сварной и клеевой швы упаковки не должны пропускать воду; должна выдерживать установленную статическую нагрузку при растяжении (для пакетов и мешков); внутренняя поверхность упаковки должна быть стойкой к воздействию упаковываемой продукции

Содержание требования: Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложениях 1 и 1.1

Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) должны соответствовать требованиям безопасности настоящей статьи

Содержание требования: Металлические укупорочные средства: должны обеспечивать герметичность упаковки (кроме колпачков для парфюмерно-косметической продукции, мюзле, скобы); крышки для консервирования должны быть стойкими к горячей обработке; крутящий момент при открывании винтовых укупорочных средств должен соответствовать установленным требованиям; клеевой шов обжимных и обкаточных колпачков должен быть прочным; кронен-пробки должны выдерживать внутреннее давление; кронен-пробки должны быть стойкими к коррозии; лакокрасочное покрытие внутренней поверхности крышки и уплотнительной прокладки в процессе пастеризации и стерилизации должно быть устойчиво к воздействию модельных средств

Содержание требования: Укупорочные средства, контактирующие с пищевой продукцией детского питания должны соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложении 1

Содержание требования: Упаковка, предназначенная для упаковывания изделий детского ассортимента, не должна выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: комбинированные укупорочные средства: клеевой шов термоусадочных и обкаточных колпачков должен быть прочным; уплотнительные прокладки не должны расслаиваться

Содержание требования: Укупорочные средства, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложении 1

Содержание требования: Упаковка из комбинированных материалов: должна быть герметичной (при наличии укупорочных средств) или обеспечивать установленную прочность соединительных швов; поверхность внутреннего покрытия не должна быть окислена; внутренняя поверхность упаковки должна быть стойкой к воздействию упаковываемой продукции

Содержание требования: Упаковка стеклянная: должна выдерживать внутреннее гидростатическое давление в зависимости от основных параметров и назначения; должна выдерживать без разрушения перепад температур; должна выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса упаковки (кроме бутылок); водостойкость стекла должна быть не ниже класса 3/98 (для пищевой продукции, включая детское питание, парфюмерно-косметической продукции); должна быть кислотостойкой (для банок и бутылок для консервирования, пищевых кислот и продуктов детского питания); не должна повторно использоваться для контакта с детским питанием

Содержание требования: Укупорочные средства, контактирующие с парфюмерно-косметической продукцией, не должны выделять в контактирующие с ними модельные среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: Упаковка деревянная: должна выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения; должна выдерживать установленное количество ударов на горизонтальной или наклонной плоскостях; должна выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса упаковки; влажность древесины должна соответствовать установленной

Содержание требования: Требования к процессам обращения упаковки (укупорочных средств) на рынке: в целях ресурсосбережения и исключения загрязнения окружающей среды упаковка (укупорочные средства), бывшая в употреблении, должна быть утилизирована в порядке, установленном законодательством государства – члена Таможенного союза грузов

Содержание требования: полимерные укупорочные средства: должны обеспечивать герметичность упаковки (кроме колпачков термоусадочных, обкаточных, клапанов, дозаторов-ограничителей, рассекателей, прокладок уплотнительных, крышек для закрывания) в установленных условиях эксплуатации; крутящий момент при открывании винтовых крышек и колпачков должен соответствовать установленным требованиям; укупорочные средства, предназначенные для укупоривания игристых (шампанских) и газированных вин должны выдерживать внутреннее давление; уплотнительные прокладки не должны расслаиваться; количество полимерной пыли не должно быть выше установленного; крышки для консервирования должны быть стойкими к горячей обработке; крышки для консервирования должны быть стойкими к растворам кислот

Содержание требования: Упаковка металлическая: должна обеспечивать герметичность при внутреннем избыточном давлении воздуха; должна выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса упаковки; внутреннее покрытие должно быть

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

стойким к упаковываемой продукции и (или) выдерживать стерилизацию или пастеризацию в модельных средах; должна быть стойкой к коррозии

Содержание требования: Требования к процессам обращения упаковки (укупорочных средств) на рынке: транспортирование упаковки (укупорочных средств) осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов

Содержание требования: Упаковка керамическая: должна быть водонепроницаемой; должна быть герметичной при укупоривании

Содержание требования: Упаковка, предназначенная для упаковывания игрушек, не должна выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ

Содержание требования: Протоколы испытаний, подтверждающие соответствие типов упаковки (укупорочных средств), изготавливаемой производителем упаковываемой продукции в процессе производства такой продукции, требованиям пунктов 1 – 9 настоящей статьи, включают в комплект доказательственных материалов, формируемый при подтверждении соответствия упакованной продукции

Содержание требования: Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией детского питания, должна соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложениях 1 и 1.1

18. Коллегия Евразийской экономической комиссии: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–08–16 №769 «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», 769, Статья 8

Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства), соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая процедуру подтверждения соответствия, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, который проставляется в сопроводительной документации

Содержание требования: Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется изготовителем, уполномоченным изготовителем лицом, импортером перед размещением продукции на рынке

Содержание требования: Упаковка (укупорочные средства) маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

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

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

20. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №67 «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции», 67, Пункт 32

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, микотоксинов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, пестицидов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, микроорганизмов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, антибиотиков не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, антибиотиков не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, потенциально опасных веществ не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, пестицидов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, микотоксинов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, радионуклидов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, радионуклидов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, микроорганизмов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1–4к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, потенциально опасных веществ не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

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

Содержание требования: При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства–члена, и товаросопроводительной документацией. Перемещаемая между государствами–членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств–членов без проведения ветеринарно–санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства–члена, и товаросопроводительной документацией. Перемещаемая между государствами–членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств–членов без проведения ветеринарно–санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления

22. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 17

Содержание требования: Физико–химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению N 4.

23. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

мяса и мясной продукции», 68, Пункт 14

Содержание требования: Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

24. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 117

Содержание требования: Непосредственно на тушу наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств–членов в области ветеринарии

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается место нахождения изготовителя продуктов убоя

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается наименование продукта убоя

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указываются условия хранения продуктов убоя

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается дата изготовления продуктов убоя

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя

Содержание требования: Непосредственно на полутушу наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств–членов в области ветеринарии

Содержание требования: При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки – информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств–членов в области ветеринарии.

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма.

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное")

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается наименование изготовителя продуктов убоя

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: количество продуктов убоя.

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов).

Содержание требования: Непосредственно на четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя для отрубов указывается анатомическая часть туши

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в) в

товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

Содержание требования: В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается срок годности продуктов убоя

Содержание требования: Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в) в

товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя.

25. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 93

Содержание требования: Между штабелями мясной продукции должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции

Содержание требования: От стен и приборов охлаждения мясная продукция располагается на расстоянии не менее 30 см

Содержание требования: В холодильных камерах мясная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола

26. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 13

Содержание требования: Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

Содержание требования: Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны

27. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 92

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: В процессе хранения охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно находиться в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом

Содержание требования: В процессе хранения парное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно находиться в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом

28. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 20

Содержание требования: Продавцы продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции" и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

Содержание требования: Изготовители продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции" и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

Содержание требования: Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции" и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

29. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 127

Содержание требования: Соответствие продуктов убоя настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований и требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию

Содержание требования: Соответствие продуктов мясной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований и требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию

30. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 12

Содержание требования: Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции" и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности

Содержание требования: Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

## **Профилактическое мероприятие**

### **№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

31. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 15  
Содержание требования: Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям N 1–3.
32. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013–10–09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 128  
Содержание требования: Методы измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции  
Содержание требования: Методы исследований (испытаний) устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
33. Совет Евразийской экономической комиссии: Решение Совета ЕЭК от 2021–10–29 №110 «ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки.», 110, Абзац 1, Пункт 121, Раздел 12  
Содержание требования: Маркировка продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 – 120 Технического регламента Евразийского экономического Союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".  
Содержание требования: В маркировке продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания указываются: в) в отношении продукции для детей первого года жизни – информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, и степени измельчения продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению.  
Содержание требования: В маркировке продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания указываются: б) информация о сроке годности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки.  
Содержание требования: В маркировке продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания указываются: а) информация о предназначении продукции для питания детей (например, "для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста") или информация с указанием конкретного возраста ребенка, начиная с которого возможно использование такой продукции (например, "для питания детей с 6 лет").
34. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

годности которой истек, должна быть утилизирована.

35. 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 2.6.  
Содержание требования: При изготовлении кулинарного изделия из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять его доготовку, должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.  
Содержание требования: При изготовлении блюда или кулинарного изделия из полуфабрикатов на месте обслуживания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
36. 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 2.4.  
Содержание требования: Запрещается реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться без документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации).  
Содержание требования: Для реализации пищевой продукции вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания предприятие общественного питания должно иметь документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации или декларация о соответствии).
37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.2.  
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий перевозки  
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации  
Содержание требования: Запрещается прием 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 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

38. 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 2.1.  
Содержание требования: Предприятия общественного питания должны установить порядок проведения производственного контроля, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP –Hazard Analysis and Critical Control Points).  
Содержание требования: Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP –Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с периодичностью, установленной предприятием общественного питания.  
Содержание требования: Предприятие общественного питания должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком, установленным предприятием общественного питания.
39. 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 2.5.  
Содержание требования: В предприятии общественного питания, оказывающем услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.  
Содержание требования: В предприятии общественного питания, оказывающем услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды.  
Содержание требования: В предприятии общественного питания, оказывающем услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.
40. 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: Зоны (участки), являющиеся источниками выделения тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.  
Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в зонах (участках) оборудование, являющиеся источниками выделения пыли (мучной), должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.  
Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения тепла должны быть оборудованы локальными

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

реализации пищевой продукции.

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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

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

Содержание требования: 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.

42. 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.

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 2.10

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 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 мытья оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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").

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 2.12.

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.

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 2.16.

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 предприятия общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно-бытовых 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 2.14.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по отделке тортов должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в помещениях упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха на участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении мягкого мороженого, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в цехах и (или) участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в помещениях формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по отделке пирожных должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
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 2.19.
- Содержание требования: Уборочный инвентарь для туалета предприятия общественного питания должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
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 2.20.
- Содержание требования: Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
49. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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: Столы для посетителей предприятия общественного питания должны подвергаться уборке после каждого использования.

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 2.15.

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 водоотведения, 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.

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

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 2.17.

Содержание требования: Сбор отходов должен соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52–ФЗ "О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 № 89–ФЗ "Об отходах производства и потребления").

Содержание требования: Сбор отходов должен соответствовать требованиям по содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52–ФЗ "О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89–ФЗ "Об отходах производства и потребления").

Содержание требования: Обращение отходов должно соответствовать требованиям по

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

обращению с твердыми коммунальными отходами (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления").

Содержание требования: Обращение отходов должно соответствовать требованиям по содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления").

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 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.

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 2.23.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания не должно быть грызунов.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания запрещается содержание синантропных животных.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания запрещается содержание синантропных птиц.

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, Другое / прочее 2.21.

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

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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.

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 3.2.

Содержание требования: Запрещается повторное использование одноразовой посуды.

Содержание требования: Запрещается повторное использование одноразового инвентаря.

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 совместное транспортирование готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно-влажностных условий перевозки.

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

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка полуфабрикатов при отсутствии герметической упаковки.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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 совместная перевозка готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно-влажностных условий перевозки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование продовольственного сырья в случае отсутствия герметической упаковки.

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

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка пищевого сырья при отсутствии герметической упаковки.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка пищевого сырья при несоблюдении температурно-влажностных условий хранения.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка полуфабрикатов при

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- несоблюдении температурно–влажностных условий хранения.  
Содержание требования: Запрещается совместная перевозка пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- Содержание требования: Запрещается перевозка продовольственного сырья при не соблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- Содержание требования: Запрещается совместная перевозка готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- Содержание требования: Запрещается совместная перевозка продовольственного сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.
- Содержание требования: Запрещается совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции полуфабрикатов без герметической упаковки.
- Содержание требования: Запрещается совместная перевозка продовольственного сырья при отсутствии герметической упаковки.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование готовой пищевой продукции при отсутствии герметической упаковки.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий хранения.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование продовольственного сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно–влажностных условий хранения.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при отсутствии герметической упаковки.
- Содержание требования: Запрещается совместная перевозка пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.
- Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование полуфабрикатов при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.
- 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 3.3.
- Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, если для них не выделены отдельные зоны (участки).
- Содержание требования: Запрещается изготовление из продовольственного сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии выделения отдельных зон.
- Содержание требования: Запрещается обработка пищевого сырья в одном цехе при

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

отсутствия обеспечения отдельным инвентарем.

Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного сырья в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным инвентарем.

Содержание требования: Запрещается обработка пищевого сырья в одном цехе при отсутствии выделения отдельных зон.

Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного сырья в одном цехе при условии отсутствия выделения отдельных участков.

Содержание требования: Запрещается изготовление из пищевого сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии отсутствия выделения отдельных зон.

Содержание требования: Запрещается изготовление из пищевого сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным оборудованием.

Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного сырья в одном цехе при отсутствии выделения отдельных зон.

Содержание требования: Запрещается изготовление из продовольственного сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным инвентарем.

Содержание требования: Запрещается изготовление из пищевого сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным инвентарем.

Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, если они не обеспечены отдельным оборудованием и инвентарем.

Содержание требования: Запрещается обработка продовольственного сырья в в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным оборудованием.

Содержание требования: Запрещается изготовление из продовольственного сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии выделения отдельных участков.

Содержание требования: Запрещается изготовление из продовольственного сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии обеспечения отдельным оборудованием.

Содержание требования: Запрещается изготовление из пищевого сырья кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при отсутствии выделения отдельных участков.

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 3.7.

Содержание требования: В целях исключения контактного паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Содержание требования: В целях исключения контактного микробиологического пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

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., 3.5.4.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- не допускается реализация на следующий день готовых блюд.
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, 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.
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 3.7. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.  
Содержание требования: Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от складских помещений.  
Содержание требования: Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных помещений.
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 3.6., 3.6.2.  
Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде охлажденных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.  
Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.  
Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде замороженных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.  
Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде замороженных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.  
Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде горячих блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде горячих блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде охлажденных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

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 приготовлению 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 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-

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое / прочее 3.4.

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 паразитарного 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 головной убор.

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 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 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 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: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при приготовлении холодных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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.

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: 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: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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.

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 4.5.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у персонала предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны



## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.

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 4.7.

Содержание требования: Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

**Профилактическое мероприятие  
№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 4.4.
- Содержание требования: Запрещается проведение дератизации рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
- Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
- Содержание требования: Запрещается проведение дератизации распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
- Содержание требования: Запрещается проведение дератизации рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
- Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- Содержание требования: Запрещается проведение дератизации распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
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 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.
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 3.8.
- Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).
- Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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).

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 5.1.

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

72. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.7.5.

Содержание требования: Количество комплектов столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий в природных условиях (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

Содержание требования: Количество комплектов столовой посуды, должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий в природных условиях (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

Содержание требования: Количество комплектов чайной посуды должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий в природных условиях (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

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 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.

74. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.2.1.

Содержание требования: В организованных детских коллективах при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

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 в детских организациях меню должно предусматривать распределение хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение мучных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение кондитерских изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение кулинарных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

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, должно разрабатываться меню.

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 8.1.5.

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 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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.

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 8.1.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню не допускаются.

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 8.1.7.

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

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

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

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

коллективах, должны размещать в доступных для родителей 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 детей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием калорийности порции.

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 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 приема пищи.

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 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 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 профессионального образования) с указанием калорийности порции.

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

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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 калорийности порции.

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

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

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

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие**

### **№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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

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

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 8.1.6.

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

81. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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.

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 8.1.2.3.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы (первая смена): полдник 10% – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): полдник 10% – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы (первая смена): завтрак 20 – 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: ужин 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): завтрак 20 – 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена): обед 10 – 15%.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с двухсменным режимом работы (вторая смена): полдник 10 – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы (первая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с двухсменным режимом работы (вторая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам,

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена): полдник 10 – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: второй ужин 5%

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 Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

гидрогенизированные жиры.

Содержание требования: Не допускается при организации питания детей маргарин (кроме выпечки).

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей кулинарные масла.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей кулинарные жиры.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей гидрогенизированные масла.

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 8.2.2.

Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, выдача детям рационов питания должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню.

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 8.4.4.

Содержание требования: При организации питьевого режима для детей в детских организациях мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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 8.4.2.

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 установки устройств для выдачи 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 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

быть организован посредством установки устройств для выдачи 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 организациях должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

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 при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Содержание требования: Питьевой режим в детских медицинских организациях 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.

87. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.4.3.

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.

88. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.2.3.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения пищевой продукции.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных условиями для мытья рук.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных столами.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных микроволновыми печами для разогрева блюд.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных стульями.

Содержание требования: В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в отсутствие обеденного зала или специально отведенных помещений (мест), оборудованных холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд.

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

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

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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.

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

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 8.2.1.

Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом по назначению лечащего врача.

Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом.

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

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

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

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

92. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

93. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.7.  
Содержание требования: Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.
94. 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 1.10  
Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Содержание требования: В случаях возникновения групповых неинфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор  
Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор  
Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Содержание требования: В случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе водоотведения которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе технологического оборудования, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, которые создают угрозу возникновения отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, которые создают угрозу возникновения отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе холодильного оборудования, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе водоотведения которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе холодильного оборудования, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе водоотведения которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе технологического оборудования, которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе технологического оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

Содержание требования: В случаях возникновения групповых неинфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе водоотведения которые создают угрозу отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе технологического оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

95. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.6.

Содержание требования: Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

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

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

Содержание требования: Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на ином законном основании (далее – собственная территория) допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

96. 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 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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

приготовления и раздачи пищи – ежегодно)

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

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

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

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

97. 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 1.3.  
Содержание требования: Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.
98. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.9.  
Содержание требования: При нахождении детей на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания  
Содержание требования: При нахождении молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания
99. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2.  
Содержание требования: Для проведения спортивных соревнований допускается использование спортивных сооружений, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.  
Содержание требования: Для проведения занятий по физической культуре допускается использование спортивных сооружений, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.  
Содержание требования: Для проведения занятий по физической культуре допускается использование площадок, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.  
Содержание требования: Для проведения спортивных соревнований допускается использование площадок, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
100. 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 № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2, Пункт 2.1.  
Содержание требования: Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.
101. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.  
Содержание требования: Собственная территория по периметру ограждается забором  
Содержание требования: Собственная территория по периметру ограждается зелеными насаждениями.  
Содержание требования: Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением
102. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.12.  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания детей должны соответствовать гигиеническим нормативам  
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
103. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2.  
Содержание требования: Площадка для сбора отходов с водонепроницаемым твердым покрытием.  
Содержание требования: Площадка для сбора отходов располагается в непосредственной близости от въезда на территорию.  
Содержание требования: На собственной территории должна быть оборудована площадка для сбора отходов.
104. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.4., Пункт 2.2.  
Содержание требования: Покрытие подходов на собственной территории не должно иметь дефектов.  
Содержание требования: Покрытие дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.  
Содержание требования: Покрытие проездов на собственной территории не должно иметь

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- дефектов.
105. 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 2.1.1., Пункт 2.1  
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить нефтепродуктопроводы  
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов  
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить магистральные нефтепроводы  
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов.  
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить газопроводы
106. 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 2.3.2., Пункт 2.3.  
Содержание требования: Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам.
107. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.6., Пункт 2.2.  
Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.  
Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.  
Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие насекомых, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.
108. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.3., Пункт 2.4.  
Содержание требования: В учебных помещениях табуретки вместо стульев использоваться не должны.  
Содержание требования: В учебных помещениях скамейки вместо стульев использоваться не должны.
109. 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 2.3.1., Пункт 2.3.  
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы среднего общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей дошкольного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы основного общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

110. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.5., Пункт 2.2. Содержание требования: Расположение на собственной территории построек, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта, не допускается. Содержание требования: Расположение на собственной территории сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта, не допускается.
111. 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 2.4.5., Пункт 2.4. Содержание требования: Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
112. 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 2.4.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил  
Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил  
Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать гигиенические нормативы.  
Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать гигиенические нормативы.  
Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил  
Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать гигиенические нормативы.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

113. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.3, Пункт 2.4.  
Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития  
Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития  
Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к их состоянию здоровья.  
Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к их состоянию здоровья.  
Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к их индивидуальным возможностям  
Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к их индивидуальным возможностям
114. 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 2.4.1., Пункт 2.4.  
Содержание требования: Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами, если иное не определено главой III Правил.
115. 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.
116. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4.  
Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
117. 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: Площадь туалетов для детей старше 7 лет – не менее 0,1 м<sup>2</sup> на ребенка.
118. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.13., Пункт 2.4.  
Содержание требования: Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оборудуются москитными сетками  
Содержание требования: Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи,

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника
119. 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 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех вторичной обработки овощей  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для кухонной посуды  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: холодный цех  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех первичной обработки овощей  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: складские помещения с холодильным оборудованием  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: кладовые  
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: мясо-рыбный цех
120. 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 2.4.9., Пункт 2.4. Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку дезинфекционными средствами.  
Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими средствами
121. 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Не допускается использование с механическими повреждениями столовой посуды

Содержание требования: Не допускается использование деформированной кухонной посуды

Содержание требования: Не допускается использование с механическими повреждениями инвентаря

Содержание требования: Не допускается использование с дефектами столовой посуды

Содержание требования: Не допускается использование с механическими повреждениями кухонной посуды

Содержание требования: Не допускается использование деформированной столовой посуды

Содержание требования: Не допускается использование с дефектами инвентаря

Содержание требования: Не допускается использование с дефектами кухонной посуды

Содержание требования: Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Содержание требования: Не допускается использование деформированного инвентаря

122. 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 2.4.10., Пункт 2.4. Содержание требования: При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.

123. 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.

124. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.1., Пункт 2.6. Содержание требования: При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

125. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.1., Пункт 2.5. Содержание требования: Применяемые отделочные материалы должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Содержание требования: Применяемые строительные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия. Содержание требования: Применяемые отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

126. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.2., Пункт 2.5.  
Содержание требования: Полы не должны иметь повреждений  
Содержание требования: Полы должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.  
Содержание требования: Полы не должны иметь дефектов
127. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.3., Пункт 2.5.  
Содержание требования: В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
128. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.3., Пункт 2.6.  
Содержание требования: Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.
129. 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 2.6.4., Пункт 2.6.  
Содержание требования: Не допускается использование воды из системы отопления для хозяйственно-бытовых целей.  
Содержание требования: Не допускается использование воды из системы отопления для технологических целей
130. 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.
131. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.23, Пункт 2.5.  
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь следов протеканий  
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь дефектов  
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь повреждений  
Содержание требования: Стены помещений должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.  
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь признаков поражений грибком  
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь признаков поражений грибком  
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь повреждений  
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь следов протеканий

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: потолки помещений не должны иметь дефектов

Содержание требования: потолки помещений должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

132. 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 2.8.2., Пункт 2.8.
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: душевых для персонала
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: помещений для хранения уборочного инвентаря
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: кладовых помещений
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: книгохранилищ
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: насосных канализации
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: радиоузлов
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: других помещений для установки и управления инженерным оборудованием зданий
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: кинозалов
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: камер кондиционирования воздуха
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: помещений для спортивных снарядов (далее – снарядные)
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: узлов управления
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: складских помещений
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: насосных водопровода
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: умывальных
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: камер вентиляционных
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: других помещений для установки и управления технологическим оборудованием зданий
- Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: бойлерных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: фотолaborаторий

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: туалетов для персонала

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: кинолабораторий

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: душевых

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: помещений для обработки уборочного инвентаря

133. 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: Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.
134. 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.
135. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.5., Пункт 2.8. Содержание требования: Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами  
Содержание требования: Спектра светоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый
136. 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 2.8.8., Пункт 2.8. Содержание требования: При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения.
137. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.2., Пункт 2.7. Содержание требования: Проветривание в присутствии детей не проводится
138. 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: Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

139. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.  
Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой)
140. 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.  
Содержание требования: Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии
141. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.4., Пункт 2.7. Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет  
Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию  
Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится через 2 года после ввода в эксплуатацию
142. 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: Холодной водой обеспечиваются душевые  
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются туалеты  
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь  
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока  
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов  
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом  
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения, в которых

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

оказывается медицинская помощь

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для стирки белья

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: 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

143. 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 2.8.6., Пункт 2.8.
- Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в прачечной – пылевлагодонепроницаемую.
- Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях пищеблока – пылевлагодонепроницаемую.
- Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях душевых – пылевлагодонепроницаемую.
- Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой – защитную
- Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий спортом – защитную
144. 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.
145. 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 2.8.7., Пункт 2.8.
- Содержание требования: В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).
146. 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.

147. 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.
148. 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: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по оздоровлению источников инвазии  
Содержание требования: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя  
Содержание требования: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются меры по предупреждению передачи возбудителя  
Содержание требования: Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний
149. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.9.  
Содержание требования: При организации противоэпидемических мероприятий хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования  
Содержание требования: При организации профилактических мероприятий хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования
150. 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 2.9.2., Пункт 2.9.  
Содержание требования: Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.
151. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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

152. 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).
153. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.7., Пункт 2.9. Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук обучающихся  
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук отдыхающих.  
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников
154. 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 2.9.1., Пункт 2.9. Содержание требования: Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.
155. 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)

156. 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 № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.

Содержание требования: физкультурно–оздоровительные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

Содержание требования: туристические походы организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

Содержание требования: Физкультурные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

Содержание требования: массовые спортивные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

Содержание требования: спортивные соревнования организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей

157. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.

Содержание требования: В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора

158. 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: Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ

159. 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: Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

160. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.4., Пункт 2.10.

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к мытью окон

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к работам с вредными условиями труда

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке душевых

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке умывальных

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке снега с крыш

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к мытью светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно–строительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к выполнению отделочных

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

работ

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к работам при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке туалетов

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к работам с опасными условиями труда

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к переносу тяжестей

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к выполнению ремонтно-строительных работ

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к подъему тяжестей

161. 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: Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов

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

Содержание требования: Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран

163. 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 2.11.7., Пункт 2.11.

Содержание требования: Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих средств

Содержание требования: Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств.

164. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.10.

Содержание требования: В отношении организации образовательного процесса и режима дня должны соблюдаться требования

165. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать учащихся для 5 – 9-х классов – 15 минут.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для учащихся 1 – 4-х классов – 10 минут,

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5 – 7 лет – 5 – 7 минут

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для учащихся 1 – 4-х классов – 10 минут

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5 – 7 лет – 5 – 7 минут

Содержание требования: При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для учащихся 5 – 9-х классов – 15 минут.

166. 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.

167. 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

168. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.1., Пункт 2.10.

Содержание требования: Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам

169. 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 3.4.1., Пункт 3.4.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно–спортивная зона

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зоны отдыха

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зона отдыха

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно–спортивная зона

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно–спортивная зона

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зоны отдыха

Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона

170. 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 3.4.5., Пункт 3.4.

Содержание требования: Гардеробы оснащают крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды

Содержание требования: Гардеробы оснащают местом для хранения обуви на каждого обучающегося

Содержание требования: В гардеробе устанавливаются лавки (скамейки)

Содержание требования: Гардеробы оснащают вешалками

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

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

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

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

172. 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 № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

- СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.6., Пункт 3.4.  
Содержание требования: Обучающиеся 1 – 4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования
173. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4.  
Содержание требования: Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания
174. 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 3.4.2., Пункт 3.4.  
Содержание требования: В структуру общеобразовательной организации может входить интернат
175. 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 3.4.  
Содержание требования: При реализации образовательных программ начального общего образования должны соблюдаться следующие требования:  
Содержание требования: При реализации образовательных программ среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:  
Содержание требования: При реализации образовательных программ основного общего образования должны соблюдаться следующие требования:
176. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.10., Пункт 3.4.  
Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы оборудованные умывальниками для мытья рук  
Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек  
Содержание требования: На каждом этаже размещаются санитарные узлы оборудованные кабинками с дверями
177. 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: При размещении в общеобразовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.
178. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.8., Пункт 3.4.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Учебные кабинет химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.

Содержание требования: Учебные кабинет физики оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.

179. 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 3.4.7., Пункт 3.4. Содержание требования: При невозможности обеспечить обучающихся 5 – 11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе, обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованном мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся.
180. 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 3.4.15., Пункт 3.4. Содержание требования: Занятия второй смены должны заканчиваться не позднее 19 часов
181. 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 3.4.12., Пункт 3.4. Содержание требования: В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил.
182. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.13., Пункт 3.4. Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются комнаты (кабины) личной гигиены  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет физики  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для обработки уборочного инвентаря  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты изобразительного искусства  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет биологии  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения медицинского назначения  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет химии  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются столовая  
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются умывальные

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты технологии

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются туалеты.

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

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

183. 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 3.4.11., Пункт 3.4. Содержание требования: При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: административно-хозяйственные помещения  
Содержание требования: При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: учебные кабинеты  
Содержание требования: При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: санузлы  
Содержание требования: При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: помещения для организации питания
184. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16, Пункт 3.4. Содержание требования: Объем обязательной части образовательной программы начального общего образования должен составлять 80%  
Содержание требования: Объем обязательной части образовательной программы основного общего – 70%  
Содержание требования: Объем обязательной части образовательной программы среднего общего образования – 60%
185. 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 3.4.17., Пункт 3.4. Содержание требования: Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым оборудованием  
Содержание требования: Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Профилактическое мероприятие  
№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

186. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.5., Пункт 3.5. Содержание требования: Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.
187. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.1., Пункт 3.5. Содержание требования: Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается  
Содержание требования: Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
188. 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 3.4.18., Пункт 3.4. Содержание требования: При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день.
189. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.4., Пункт 3.5. Содержание требования: Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры
190. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.7., Пункт 3.5. Содержание требования: Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см.
191. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.3., Пункт 3.5. Содержание требования: Размещение базовых станций подвижной сотовой связи на собственной территории образовательных организаций не допускается  
Содержание требования: Для образовательных целей мобильные средства связи не используются
192. 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 3.5. Содержание требования: При реализации образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения должны соблюдаться обязательные требования

**Профилактическое мероприятие  
№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

193. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.2., Пункт 3.5. Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и планшет) не допускается.  
Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер) не допускается.
194. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.8., Пункт 3.5. Содержание требования: Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать гигиеническим нормативам
195. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.9., Пункт 3.5. Содержание требования: Непрерывная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.  
Содержание требования: Суммарная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.
196. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.6., Пункт 3.5. Содержание требования: Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам
197. 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 3.4.19., Пункт 3.4. Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его группе здоровья  
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его номере необходимой учебной мебели  
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят медицинские рекомендации.  
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных  
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его медицинской группе для занятий физической культурой  
Содержание требования: В классном журнале оформляется лист здоровья.
198. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.10., Пункт 3.5. Содержание требования: При необходимости использовать наушники, время их

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

непрерывного использования для всех возрастных групп должно составлять не более часа  
Содержание требования: Уровень громкости не должен превышать 60% от максимальной  
Содержание требования: Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.

199. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.11., Пункт 3.5. Содержание требования: Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено  
Содержание требования: Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование завершено.
200. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.14., Пункт 3.5. Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.  
Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе клавиатуры необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.  
Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.
201. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.12., Пункт 3.5. Содержание требования: Обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов  
Содержание требования: При реализации образовательных программ с использованием электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов  
Содержание требования: Продолжительность урока не должна превышать 40 минут  
Содержание требования: При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов
202. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.13., Пункт 3.5. Содержание требования: В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

Содержание требования: В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для повышения активности центральной нервной системе

Содержание требования: В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для профилактики зрительного утомления

Содержание требования: Режим учебного дня, в том числе во время учебных занятий, должен включать различные формы двигательной активности

203. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.15., Пункт 3.5.
- Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука)
- Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
- Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от планшета
- Содержание требования: Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана
- Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком), необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
204. 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
205. 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 полотенца родителями индивидуально для каждого ребенка.
206. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

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

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

Содержание требования: 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

208. 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: столовую

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: раздевалку для верхней одежды

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: туалеты

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спортивный зал

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

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спальные помещения

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

(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

209. 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 10, Глава III

Содержание требования: Содержание в воде лавсана не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде хлопья гидроксидов металлов, образующихся при обработке сточных вод не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде капрона не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде стекловолокна не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде базальта не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде взвешенных веществ не природного происхождения не допускается.

Содержание требования: Содержание в воде частичек асбеста не допускается.

210. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое / прочее Таблицы 6.1-6.20

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи ширина зон рекреаций при двухстороннем расположении кабинетов должны быть не менее 6,0 м.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади душевых при спортивном зале,раздельных по полу должны быть не менее 12,0 м2.

Содержание требования: Продолжительность учебного занятия для обучающихся для учащихся (1 класс (сентябрь – декабрь)) должна быть не более 35 мин.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади раздевальных при спортивном зале должны быть не менее 14,0 м2.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади помещения для самоподготовки должны быть не менее 2,5 м2/чел..

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади слесарной мастерской(поо) на 20 чел. должны быть не менее 4,5 м2/чел..

Содержание требования: Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для обучающихся для учащихся (7 – 11 классы) должна быть не более 7 уроков.

Содержание требования: В организации для детей до 7 лет площади групповой(игровой),игровой комнаты(помещения),помещения для занятий для детей до 3-х лет должны быть не менее 2,5 м2/чел..

Содержание требования: Продолжительность перемен (перерывов) для учащихся (1 – 11 классы, обучающиеся ПООперемены для приема пищи) должна быть не более не менее 20 мин.

Содержание требования: Продолжительность выполнения домашних заданий для

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

учащихся (6 – 8 классы) должна быть не более 2,5 ч.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади электросварочной(поо) на 15 чел. должны быть не менее 9,0 м2/чел..

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади медицинского кабинет должны быть не менее 21,0 м2.

Содержание требования: Учебная нагрузка при 6–дневной учебной неделе для учащихся (5 класс) должна быть не более 32 ч.

Содержание требования: Продолжительность проветривания учебных помещений и рекреаций при температуре воздуха от 0 до –5 в малые перемены должна быть 2–5 минут.

Содержание требования: Количество раковины для мытья рук в производственном помещении буфета–раздаточном с посудомоечной должно быть не менее 1.

Содержание требования: Продолжительность использования планшет для учащихся (1 – 2 классы) суммарно в день дома (включая досуговую деятельность) не должна превышать более 80 минут.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади кабинет для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования должны быть не менее 12,0 м2.

Содержание требования: Для детей до 12 лет занятия физической культурой проводятся на открытом воздухе в холодный период года в северной части Российской Федерации при скорости ветра 6 – 10 м/с и температуре воздуха не ниже –3 –4 градусов по Цельсию.

Содержание требования: Продолжительность использования интерактивной доски для учащихся (10 – 11 классы, 1 – 2 курс ПОО) суммарно в день в школе не должна превышать более 120 минут.

Содержание требования: В организации для детей старше 7 лет и молодежи площади спортивного зал должны быть не менее 10 м2/чел..

Содержание требования: Продолжительность использования персонального компьютера для учащихся (3 – 4 классы) суммарно в день в школе не должна превышать более 50 минут.

211. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 98, Глава III

Содержание требования: Дезинсекция должна проводиться на следующих объектах (далее – объекты, имеющие особое эпидемиологическое значение): организации, реализующие образовательные программы дошкольного, начального, общего, основного общего и среднего общего образования, организации дополнительного образования для детей и организации для детей–сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – образовательные организации для детей), организации отдыха детей и их оздоровления.

212. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 61, Глава II

Содержание требования: Контроль допуска к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, обеспечивается юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями  
Содержание требования: Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, а также при наличии медицинских противопоказаний не допускаются работодателем к исполнению ими

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

трудовых обязанностей

213. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 58, Глава II  
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 (обследования) 9
214. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 823, Глава VIII  
Содержание требования: Дети, направленные на консультацию в медицинскую противотуберкулезную организацию, родители или законные представители которых не представили в течение 1 месяца с момента постановки пробы Манту заключение фтизиатра об отсутствии заболевания туберкулезом, не допускаются в дошкольные образовательные организации.  
Содержание требования: Дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика, допускаются в организации отдыха детей и их оздоровления при наличии заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.  
Содержание требования: Дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика госпитализируются в плановом порядке в медицинские организации при наличии заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.  
Содержание требования: Дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика, допускаются в общеобразовательные организации при наличии заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.  
Содержание требования: Дети, направленные на консультацию в медицинскую противотуберкулезную организацию, родители или законные представители которых не представили в течение 1 месяца с момента постановки пробы Манту заключение фтизиатра об отсутствии заболевания туберкулезом, не допускаются в общеобразовательные организации.  
Содержание требования: Дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика, допускаются в дошкольные образовательные организации при наличии заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.
215. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 810, Глава VIII  
Содержание требования: По эпидемиологическим показаниям (независимо от наличия или отсутствия признаков заболевания туберкулезом) профилактические медицинские осмотры проходят 1 раз в год работники санаторно-курортных организаций, оздоровительных, спортивных и образовательных организаций для детей.
216. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

инфекционных болезней»», 4, Пункт 808, Глава VIII

Содержание требования: Руководство организации должно обеспечивать возможность прохождения сотрудниками, у которых в ходе профилактических осмотров выявлены признаки, указывающие на возможное заболевание туберкулезом, обследования в медицинской противотуберкулезной организации в целях уточнения диагноза в сроки, установленные Санитарными правилами.

Содержание требования: Контроль за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических осмотров на туберкулез осуществляется руководством организации в соответствии с установленными Санитарными правилами сроками.

217. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»», 4, Пункт 2965

Содержание требования: Специфическая профилактика дифтерии проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и инструкциями по применению иммунобиологических лекарственных препаратов.

218. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»», 4, Пункт 2769

Содержание требования: Иммунизация населения против кори, краснухи и эпидемического паротита проводится в рамках Национального календаря профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

### **Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ**

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 16.04.2025

Примечания: medv.sosh4@mari-el.gov.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 16.04.2025

### **Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия**

### **Сведения о результатах профилактического мероприятия**

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117798571 от 05.05.2025**

**Результат профилактического мероприятия:** Профилактический визит проведён с 05.05.2025 г. по 20.05.2025. по адресу: 425200 Республика Марий Эл, Медведевский район, пгт. Медведево, ул. Кирова, д. 7 .

Выявлены нарушения требований нормативно-правовых актов:

1. В учебной мастерской установлены табуретки в количестве 15 штук (вместо стульев), что является нарушением требований п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Не обеспечена отделка стен и потолков в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, а именно: не гладкие, имеются трещины на потолке и на стенах в раздевалке для девочек при спортивном зале на 3 этаже, коридоре на 3 этаже (напротив центральной лестницы), в прививочной и кабинете врача медицинского пункта, что не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением требований п.п. 2.5.1., 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. При рассмотрении экспертного заключения по организации полноты и своевременности проведения иммунопрофилактики сотрудникам организации, по полноте и своевременности прохождения периодических медицинских осмотров сотрудников организации, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников организации от 13.05.2025 г. №1358, выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» установлено:

– отсутствуют сведения о ревакцинации против дифтерии и столбняка в рамках национального календаря профилактических прививок, после проведения последней ревакцинации против дифтерии и столбняка прошло более 10 лет у повара Г.О.В., 39 лет (последняя ревакцинация проведена 07.03.2014 г.), у учителя Г.Р.А. 59 лет (последняя ревакцинация проведена 24.10.2008 г.), у учителя К.Н.П. 50 лет (последняя ревакцинация проведена 28.02.2012 г.), у учителя Э.Д.А. 25 лет (последняя ревакцинация проведена 23.09.2009 г.), при этом не представлены оформленные должным образом документы по наличию медицинских отводов, отказов, или иных причин, обосновывающих отсутствие прививок, что не соответствует требованиям п.п. 62, 2965 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

– отсутствуют сведения о проведенной ранее иммунизации против кори у 2-х сотрудников (Д.Е.В. 48 лет учитель, Р.Л.В. 52 года учитель), отсутствуют данные о проведении 2-х прививок против кори у 1 человека (Л.А.В. 41 год, учитель, имеется информация только об одной прививке против кори – 22.11.1985 г.), при этом не представлены оформленные должным образом документы по наличию медицинских отводов, отказов, или иных причин, обосновывающих отсутствие прививок, что не соответствует требованиям п.п. 62, 2769 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

– отсутствуют сведения о вакцинации против вирусного гепатита В у директора Д.А.А. 43 г., при этом не представлены оформленные должным образом документы по наличию медицинских отводов, отказов, или иных причин, обосновывающих отсутствие прививок, что не соответствует требованиям п.п.62, 761 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Выдано предписание об устранении нарушений обязательных требований №12-00-03/39-88-2025 от 20.05.2025 г. по п.п. 1-5 в срок 10.08.2025 г.

**Профилактическое мероприятие  
№ 12250041000117798571 от 05.05.2025**

1, 2, 3, 4, 5 предписания об устранении нарушений обязательных требований №12-00-03/39-88-2025 от 20.05.2025 г. выполнены (Решение о прекращении исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 11.08.2025 № 12-00-03/36-464-2025)