

# Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025

**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: 05.05.2025  
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:** 02.06.2025      **Дата окончания:** 17.06.2025

**Место проведения профилактического мероприятия:** Респ Марий Эл, пгт Медведево, ул Кирова, д 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. 11(4) постановления Правительства РФ №336, п. 1 ч. 1 ст. 52.1 Федерального закона № 248–ФЗ

## 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 № 12250041000117940936 от 02.06.2025

**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: 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 территориального 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

## 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999–03–30 №52–ФЗ «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения», 52–ФЗ, Статья 29, Глава IV  
Содержание требования: Санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, а также в случаях, предусмотренных пунктом 2 статьи 50 настоящего Федерального закона.  
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан.
3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2000–01–02 №29–ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29–ФЗ, Статья 22, Глава IV  
Содержание требования: Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации и технической документацией. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их обращения.
4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2000–01–02 №29–ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29–ФЗ, Пункт 1, Статья 17  
Содержание требования: Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с технической документацией при соблюдении требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2002-12-27 №1 84-ФЗ «О техническом регулировании», 184-ФЗ, Часть 1, Статья 37  
Содержание требования: Продавец, получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, в течение десяти дней обязан довести ее до изготовителя  
Содержание требования: Изготовитель, которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения указанной информации.  
Содержание требования: Продавец, которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения указанной информации.  
Содержание требования: Исполнитель, которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения указанной информации.  
Содержание требования: Лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя, которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения указанной информации.  
Содержание требования: Исполнитель, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя), получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, в течение десяти дней обязан довести ее до изготовителя  
Содержание требования: Лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя, получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, в течение десяти дней обязан довести ее до изготовителя
6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2002-12-27 №1 84-ФЗ «О техническом регулировании», 184-ФЗ, Часть 2, Статья 38  
Содержание требования: При подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации обязан разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласовать ее с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией.  
Содержание требования: Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда должна включать в себя сроки реализации мероприятий по оповещению приобретателей, в том числе потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения  
Содержание требования: Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда должна включать в себя мероприятия по оповещению приобретателей, в том числе потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения, а также сроки реализации таких мероприятий.
7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2002-12-27 №1 84-ФЗ «О техническом регулировании», 184-ФЗ, Часть 1, Статья 38

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Содержание требования: По требованию органа государственного контроля (надзора) 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, Пункт 5, Статья 7

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

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

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

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

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

лучами.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: натуральный мед и продукты пчеловодства, содержащие ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и (или) другие установленные актами органов Евразийского экономического союза (далее – Союз) и применяемые для обработки пчел препараты, наличие остаточных количеств которых не допускается, а также препараты кумафос (более 100 мкг/кг) и амитраз (более 200 мкг/кг).

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

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

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения.

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

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

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, Пункт 2, Статья 7

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

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 5

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: 2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение)

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

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.

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 6, Статья 7  
Содержание требования: Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.
12. 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 11, Статья 7  
Содержание требования: В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.
13. 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 7  
Содержание требования: Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл, или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.  
Содержание требования: Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10<sup>9</sup> колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.
14. 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, Абзац 1, Пункт 5, Статья 7  
Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
15. 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 4, Статья 7  
Содержание требования: Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 5(1) и 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
16. 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 3, Статья 7

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- Содержание требования: Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 5(1) и 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
17. 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 7, Статья 7  
Содержание требования: Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.
18. 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 1, Статья 7  
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.
19. 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 9, Статья 7  
Содержание требования: В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.  
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.  
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.
20. 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 10, Статья 7  
Содержание требования: Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.
21. 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 1, Статья 20  
Содержание требования: Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

22. 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
23. 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: 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: 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера.  
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 субпродуктов(печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.  
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: 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 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 (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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

категории.

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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 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: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать уксуса.

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: 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: 12) соки концентрированные диффузионные

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: 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

(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: б) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки.

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 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 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 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 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 для детей раннего возраста допускается использование витаминов и 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 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 26) 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 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- 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.
24. 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 1, Статья 10  
Содержание требования: Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
25. 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: Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.  
Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: –проведение испытаний образцов пищевой продукции  
Содержание требования: Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.  
Содержание требования: Схема 3д включает следующие процедуры: осуществление производственного контроля  
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: 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)

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

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

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: 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: Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения: наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция.

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

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

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

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

26. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 3

Содержание требования: Статья 3. Правила обращения на рынке Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при соответствии ее маркировки настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

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

27. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Пункт 1, Статья 4, Другое / прочее часть 4.1

Содержание требования: 8) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о рекомендациях и (или) ограничениях по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции

Содержание требования: 1) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наименовании пищевой продукции.

Содержание требования: 4) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о дате изготовления пищевой продукции

Содержание требования: 11) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о едином знаке обращения продукции на рынке государств – членов

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Таможенного союза

Содержание требования: 6) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения об условиях хранения после вскрытия упаковки для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи

Содержание требования: 10) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов

Содержание требования: 3) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о количестве пищевой продукции

Содержание требования: 2) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о составе пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011. Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

Содержание требования: 5) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о сроке годности пищевой продукции

Содержание требования: 9) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о показателях пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011. Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

Содержание требования: 7) В случаях, установленных ТР ТС 022/2011. Техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наименовании и месте нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименовании и месте нахождения организации-импортера или фамилии, имени, отчестве и месте нахождения индивидуального предпринимателя-импортера

Содержание требования: 7) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилии, имени, отчестве и месте нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции

Содержание требования: 6) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о условиях хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

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 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

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 17  
Содержание требования: Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению N 4.
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 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68  
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.
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 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68  
Содержание требования: Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.
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 15 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

33. 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 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

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.

34. 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 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

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: 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 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 отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков).

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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

35. 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 89 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68  
Содержание требования: Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
36. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.3.2., 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.
37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.6., 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.
38. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.  
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

39. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2. Содержание требования: Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки
40. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2. Содержание требования: Мероприятия на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.  
Содержание требования: Мероприятия на сырых площадках не проводятся.  
Содержание требования: Спортивные занятия на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.  
Содержание требования: Спортивные занятия на сырых площадках не проводятся.
41. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2. Содержание требования: На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами кустарников.  
Содержание требования: На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев.
42. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, 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

## **Профилактическое мероприятие** **№ 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

43. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, 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
44. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.5., 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.
45. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.7.  
Содержание требования: Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.
46. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.2.4., 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 дефектов.
47. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.5.  
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.  
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.  
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими 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 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.

48. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, 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
49. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.1., Пункт 2.6.  
Содержание требования: При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.
50. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.6., 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)

**Профилактическое мероприятие  
№ 12250041000117940936 от 02.06.2025**

51. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.5., 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 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
52. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.3., Пункт 2.6.  
Содержание требования: Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.
53. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.4., 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
54. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.2, Пункт 2.6.  
Содержание требования: Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях,

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
55. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.  
Содержание требования: Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения
56. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.  
Содержание требования: В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора
57. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.  
Содержание требования: Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ
58. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.  
Содержание требования: Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.
59. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.  
Содержание требования: Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.
60. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.  
Содержание требования: При появлении грызунов проводится дератизация  
Содержание требования: При появлении синантропных насекомых проводится дезинсекция
61. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.
62. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.12.2., 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: кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря
- Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спальные помещения (при организации сна)
- Содержание требования: В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха
- Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для просушивания одежды и обуви
- Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов
63. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 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.
64. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.8., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.
65. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- Содержание требования: Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
66. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
67. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.13., Пункт 2.4. Содержание требования: Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оборудуются москитными сетками  
Содержание требования: Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника
68. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.5., Пункт 2.4. Содержание требования: Интерактивные доски используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Планшеты используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Информационные панели используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Иные электронные средства обучения (далее – ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Иные средства отображения информации используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Ноутбуки используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Компьютеры используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: Моноблоки используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.  
Содержание требования: сенсорные экраны используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.
69. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- Содержание требования: Применяемые отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
70. 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: 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
71. 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: Туалетные комнаты оборудуются умывальниками  
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинами с дверями.
72. 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: Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.
73. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.3., Пункт 2.7. Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется Организацией с помощью термометров.  
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.
74. 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 № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- 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.
75. 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
76. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата определенные требованиями гигиенических нормативов  
Содержание требования: В помещениях обеспечиваются параметры воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов
77. 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
78. 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.
79. 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.
80. 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.

## Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025

- Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими средствами
81. 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 протечаний
- 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 протечаний
- Содержание требования: потолки помещений не должны иметь дефектов
- Содержание требования: потолки помещений должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
82. 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
83. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.12.3., Пункт 3.12.
- Содержание требования: При организации дневного сна возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, а также возможность стирки постельного белья и полотенец родителями индивидуально для каждого ребенка.
84. 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: Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются.
85. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

заклучения) или медицинской организацией.

86. 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

87. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.12.1., Пункт 3.12.

Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться следующие требования: 3.12.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о количестве детей

Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться требования: Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о планируемых сроках заездов детей

Содержание требования: В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться требования: Хозяйствующие субъекты в срок не позднее чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей, о режиме работы

88. 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

89. 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Содержание требования: Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.

90. 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

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

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 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

92. 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.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

93. 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: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должна использоваться раздельная кухонная посуда.

Содержание требования: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должно использоваться раздельное холодильное оборудование.

Содержание требования: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должно использоваться раздельное технологическое оборудование.

Содержание требования: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться раздельные многооборотные средства упаковки.

Содержание требования: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должен использоваться раздельный разделочный инвентарь (маркированный любым способом).

Содержание требования: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться раздельные производственные столы.

94. 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: На предприятии общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, запрещается работа с использованием сырья.

95. 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: В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными фильтрами.

Содержание требования: В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена бактерицидными фильтрами.

96. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).

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

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

97. 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: Готовые блюда, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.

Содержание требования: Готовые напитки, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать единым санитарным требованиям

Содержание требования: Готовые блюда, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать единым санитарным требованиям.

Содержание требования: Готовые напитки, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.

Содержание требования: Готовые кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.

Содержание требования: Готовые кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.

Содержание требования: Готовые кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать единым санитарным требованиям

98. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- регистрации или декларация о соответствии).
99. 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.
100. 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
101. 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 периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Федерации.

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

102. 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.

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

Содержание требования: При организации общественного питания детей меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам).

104. 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.

105. 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.

106. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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.

107. 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 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.

108. 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.

109. 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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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 освободиться от остатков воды.

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

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.

110. 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: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима при проведении массовых мероприятий с участием детей должна ежедневно обрабатываться с применением моющих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в организациях социального обслуживания детей должна ежедневно обрабатываться с применением дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в детских организациях должна ежедневно обрабатываться с применением дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в детских медицинских организациях должна ежедневно обрабатываться с применением моющих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в детских медицинских организациях должна ежедневно обрабатываться с применением дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима при проведении массовых мероприятий с участием детей должна ежедневно обрабатываться с применением дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в организациях социального обслуживания детей должна ежедневно обрабатываться с применением моющих средств.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в детских организациях должна ежедневно обрабатываться с применением моющих средств.

111. 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.

112. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.4.6.

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

Содержание требования: При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дневным запасом бутилированной питьевой (негазированной) воды промышленного производства не менее 1,5 литра на одного ребенка.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются острые соусы
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются холодные супы.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается уксус
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются овощи, содержащие уксус.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается перец острый (красный, черный).
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кисломолочные напитки более 3,5% жирности.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается жевательная резинка.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются соки концентрированные диффузионные.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо сельскохозяйственных животных, не прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается непотрошенная птица.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается ядро абрикосовой косточки
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается карамель, в том числе леденцовая.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кукурузные чипсы
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо водоплавающих птиц.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается горчица
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается простокваша – "самоквас".
- Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо диких животных.
- Содержание требования: При организации питания детей не допускаются готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются сырки творожные

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кофе натуральный

Содержание требования: При организации питания детей не допускается квас.

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается студни.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются крошки

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются картофельные чипсы

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

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается хрен

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается майонез.

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кетчупы

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются снеки

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

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается арахис

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

114. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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», 3, Пункт 75, Глава 4

Содержание требования: Качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам.

115. 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 24, Глава II

Содержание требования: О каждом случае инфекционной болезни, носительства возбудителей инфекционной болезни или подозрения на инфекционную болезнь, а также в случае смерти от инфекционной болезни медицинские работники обязаны в течение 2 часов сообщить по телефону, а затем в течение 12 часов в письменной форме (или по каналам электронной связи) представить экстренное извещение в территориальный орган,

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

уполномоченный осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по месту выявления больного (независимо от места его постоянного пребывания)

116. 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 26, Глава II  
Содержание требования: Каждый случай инфекционной болезни или подозрения на это заболевание, а также носительства возбудителей инфекционных болезней подлежит регистрации и учету в журнале учета инфекционных заболеваний (допускается использование электронных журналов) по месту их выявления в медицинских организациях, организациях, осуществляющих образовательную деятельность, организациях отдыха детей и их оздоровления, других организациях, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими медицинскую деятельность.
117. 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 пищевой промышленности, общественного питания и организации, осуществляющие хранение и реализацию пищевой продукции.  
Содержание требования: Дезинсекция должна проводиться на следующих объектах (далее – объекты, имеющие особое эпидемиологическое значение): здания, предназначенные для постоянного или временного пребывания людей.  
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.  
Содержание требования: Дезинсекция включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.
118. 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 21, Глава II  
Содержание требования: Врачи всех специальностей, средние медицинские работники медицинских организаций, организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций отдыха детей и их оздоровления, а также других организаций, индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность (далее – медицинские работники), обязаны выявлять больных инфекционными болезнями и лиц с подозрением на инфекционные болезни, а также носителей возбудителей инфекционных болезней.

119. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и

## **Профилактическое мероприятие № 12250041000117940936 от 02.06.2025**

норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 823, Глава VIII

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, допускаются в общеобразовательные организации при наличии заключения врача–фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.

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

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 05.05.2025

Примечания: medv.sosh4@mari-el.gov.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 05.05.2025

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

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

**Результат профилактического мероприятия:** Профилактический визит проведён с 02.06.2025 г. по 17.06.2025. по адресу: 425200, Республика Марий Эл, Медведевский район, пгт.Медведево, ул. Кирова, д. 7.

Нарушений требований нормативно – правовых актов, указанных в ПМ № 12250041000117940936 от 02.06.2025 г. не выявлено.

Составлен акт профилактического визита № 12250041000117940936 от от 17.06.2025г.