

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Статус Завершено
мероприятия:
Контролируемое МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
лицо: ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4
ГОРОДСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ "РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК
ВАНИНО" ВАНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ХАБАРОВСКОГО КРАЯ.
Контрольный(над Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому
зорный) орган: краю



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 13.06.2024
Сертификат: 10 56 08 07 67 78 75 65 60 64 63 84 33 15 01 30
14 36 38
Выдан: Казначейство России
Владелец: Жунтова Дарья Игоревна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО
ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ
Действителен: с 30.10.2023 по 22.01.2025

Сведения о профилактическом мероприятии

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

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 13.06.2024 **Дата окончания:** 13.06.2024

Место проведения профилактического мероприятия: 682860, ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ, Р-Н ВАНИНСКИЙ, РП. ВАНИНО, УЛ. МОЛОДЕЖНАЯ, Д. Д.6,

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

Основания проведения профилактических мероприятий

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

Сведения о контролируемом лице

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ "РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК ВАНИНО" ВАНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ХАБАРОВСКОГО КРАЯ.

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 2709009960

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1032700150471

Место нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица: 27, ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ, ВАНИНСКИЙ, РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК ВАНИНО,

Адрес места нахождения: 682860, ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ, Р-Н ВАНИНСКИЙ, РП. ВАНИНО, УЛ. МОЛОДЕЖНАЯ, Д. Д.6,

ОКВЭД:

1. 85.13 Образование основное 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. Местонахождение: 682860, ХАБАРОВСКИЙ КРАЙ, Р-Н ВАНИНСКИЙ, РП. ВАНИНО, УЛ. МОЛОДЕЖНАЯ, Д. Д.6,
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. Жунтова Д.И. Главный специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Шахназарова Е.А. Ведущий специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Горбачёва Г.В. Начальник территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Королькова О.Н. Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
5. Едич И.П. Главный специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.
2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 24, Глава V
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.
Содержание требования: При эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.
3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV
Содержание требования:
Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний
Содержание требования: Профилактические прививки
Содержание требования: Профилактические прививки
4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 36, Глава IV
Содержание требования: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

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

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

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

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

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 28, Глава III

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

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

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

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 29, Глава IV
- Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан.

Содержание требования: Санитарно-противоэпидемические (профилактические)

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

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.

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 32, Глава IV
Содержание требования: Производственный контроль
Содержание требования: Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.
(в ред. Федеральных законов от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ)
8. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 34, Глава IV
Содержание требования: Обязательные медицинские осмотры и медицинское освидетельствование
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры
9. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 39, Глава V
Содержание требования: 1. На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.
10. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.5.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны 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 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

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.

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 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.

11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.8.
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением гигиенических нормативов
12. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.9.
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
13. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.12.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- воспитания детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
14. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2. Содержание требования: Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.
 15. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2. Содержание требования: Площадка для сбора отходов располагается в непосредственной близости от въезда на территорию.
Содержание требования: Площадка для сбора отходов с водонепроницаемым твердым покрытием.
Содержание требования: На собственной территории должна быть оборудована площадка для сбора отходов.
 16. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2. Содержание требования: На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.
 17. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., 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
 18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.3.3. Содержание требования: Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.
Содержание требования: 2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Содержание требования: пункт 2.3.3

Содержание требования: 2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Содержание требования: 2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

19. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех вторичной обработки овощей
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: холодный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: складские помещения с холодильным оборудованием
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех первичной обработки овощей

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: кладовые

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: мясо-рыбный цех

20. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: кладовые
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для кухонной посуды
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: складские помещения с холодильным оборудованием.
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: холодный цех
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех
- Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов

21. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для раздачи готовых блюд и кулинарных изделий
- Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема готовых блюд и кулинарных изделий
- Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для мытья столовой посуды
- Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для мытья кухонной посуды

22. 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 № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- 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: Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
23. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: В дошкольных группах, размещенных в жилых жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
Содержание требования: В дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
24. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4. Содержание требования: Инвентарь, используемый для раздачи блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
Содержание требования: Инвентарь, используемый для порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
25. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4. Содержание требования: Хранение стерильных пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.
Содержание требования: Хранение стерильных бутылочек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.
Содержание требования: Хранение стерильных сосок должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.
26. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4. Содержание требования: Не допускается использование с дефектами инвентаря
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 механическими повреждениями кухонной посуды
Содержание требования: Не допускается использование деформированной столовой посуды
Содержание требования: Не допускается использование с дефектами кухонной посуды

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- Содержание требования: Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- Содержание требования: Не допускается использование деформированного инвентаря
27. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
28. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали
29. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в овощном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в мясорыбном цеху
30. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами.
Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха
Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности
31. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Холодильное оборудование должно поддерживать температурный режим.
Содержание требования: Технологическое оборудование должно быть исправным
Содержание требования: Технологическое оборудование должно поддерживать температурный режим.
32. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: Помещения для приготовления пищи, оборудуются холодильным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются технологическим в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются моечным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для хранения пищевой продукции оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения хранения пищевой продукции оборудуются технологическим оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приготовления пищи, оборудуются моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения хранения пищевой продукции оборудуются моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются холодильным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для хранения пищевой продукции оборудуются холодильным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются технологическим оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- 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: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.
- Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию моющих средств
- Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими
- Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию дезинфекционных средств
34. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Столы должны использоваться в соответствии с маркировкой
Содержание требования: Оборудование маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Оборудование должно использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Столы маркируются в зависимости от назначения
Содержание требования: Инвентарь маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Кухонная посуда маркируются в зависимости от назначения
Содержание требования: Инвентарь должен использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Кухонная посуда должна использоваться в соответствии с маркировкой.
35. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.
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 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Инвентарь должен быть выполнен из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Посуда должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Тара должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Оборудование, должно быть выполнено из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

**Профилактическое мероприятие
№ 27240041000110861268 от 13.06.2024**

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 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Количество холодильного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество кухонной посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество инвентаря должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество технологического оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц
Содержание требования: Количество моечного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
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 2.4.6.3., 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.
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 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: На этаже пребывания инвалидов душевая комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
Содержание требования: На этаже проживания инвалидов душевая комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
Содержание требования: На этаже проживания инвалидов туалетная комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
Содержание требования: На этаже обучения инвалидов душевая комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
Содержание требования: На этаже пребывания инвалидов туалетная комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
Содержание требования: На этаже обучения инвалидов туалетная комната должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов
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 2.4.11., Пункт 2.4.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м²

Содержание требования: Площадь туалетов для детей старше 7 лет – не менее 0,1 м² на ребенка.

Содержание требования: Площадь туалетов для детей от 3 до 7 лет – 16,0 м²

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 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками
42. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть без дефектов
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным
43. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: . На каждом этаже объекта размещаются туалеты для молодежи.
Содержание требования: . На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей
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 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: На каждом этаже объектов загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола.
Содержание требования: На каждом этаже объектов загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций для детей, оставшихся без попечения родителей оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы среднего общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для молодежи разного пола
Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы начального общего образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

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

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

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

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

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

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

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

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

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

45. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами
Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются держателями для туалетной бумаги
Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются сиденьями на унитазах.
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 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются умывальниками
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинками с дверями.
47. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4. Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются мылом
Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются ведрами для сбора мусора
Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются электро- или бумажными полотенцами

**Профилактическое мероприятие
№ 27240041000110861268 от 13.06.2024**

48. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Помещение оборудуют системой водоотведения
Содержание требования: Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель
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 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
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 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей.
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 2.5.2., 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
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 2.5.3., Пункт 2.5. Содержание требования: В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
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 2.6.1., Пункт 2.6. Содержание требования: Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.
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 2.6.1., Пункт 2.6. Содержание требования: При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

**Профилактическое мероприятие
№ 27240041000110861268 от 13.06.2024**

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 2.6.1., Пункт 2.6.
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в помещениях для стирки белья
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в складских помещениях столовой (далее – пищеблока)
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в административно-бытовых помещениях столовой (далее – пищеблока)
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются за исключением помещений, размещенных в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях.
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в туалетах
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются подсобных помещениях столовой (далее – пищеблока)
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в душевых
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в производственных помещениях столовой (далее – пищеблока)
Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в хозяйственных помещениях столовой (далее – пищеблока)
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 2.6.1., Пункт 2.6.
Содержание требования: При отсутствии централизованной системы водоснабжения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения
Содержание требования: При отсутствии централизованной системы водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.
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 2.6.1., Пункт 2.6.
Содержание требования: Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного водоснабжения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений
Содержание требования: Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системой водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.
Содержание требования: Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений?

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 2.6.2, Пункт 2.6. Содержание требования: Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
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 2.6.3., Пункт 2.6. Содержание требования: Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.
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 2.6.4., 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
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 2.6.5., Пункт 2.6. Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются туалеты
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для стирки белья
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются туалеты
Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются душевые
Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для стирки белья

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные
- Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные
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 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.
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 2.6.6., 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)
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 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия
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 2.6.6., Пункт 2.6. Содержание требования: Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды.
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 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.
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 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата определенные требованиями гигиенических нормативов
Содержание требования: В помещениях обеспечиваются параметры воздухообмена,

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- определенными требованиями гигиенических нормативов
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 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов
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 2.7.1., Пункт 2.7. Содержание требования: Здания оборудуются системами отопления в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.
Содержание требования: Здания оборудуются системами вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.
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 2.7.2., Пункт 2.7. Содержание требования: Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения)
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 2.7.2., Пункт 2.7. Содержание требования: Проветривание в присутствии детей не проводится
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 2.7.3., 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.
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 2.7.4., Пункт 2.7. Содержание требования: Каждая группа помещений (производственные, складские,

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- санитарно–бытовые) оборудуется отдельными системами приточно–вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.
74. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «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: При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха
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 2.7.4., Пункт 2.7. Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет
Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию
Содержание требования: Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится через 2 года после ввода в эксплуатацию
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 2.7.4., Пункт 2.7. Содержание требования: Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции
Содержание требования: Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.
Содержание требования: Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения химических веществ дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции
Содержание требования: Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.
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 2.7.5., Пункт 2.7. Содержание требования: Ограждения из древесно–стружечных плит к использованию не допускаются
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 2.7.5., Пункт 2.7.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- Содержание требования: Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.
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 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.
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 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Остекление окон выполняется из цельного стекла
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 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Не допускается наличие трещин стекла.
Содержание требования: Не допускается иное нарушение целостности стекла.
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, Подпункт 2.8.6., Пункт 2.8. Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях душевых – пылевлагодонепроницаемую.
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в прачечной – пылевлагодонепроницаемую.
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой – защитную
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий спортом – защитную
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 2.8.9., Пункт 2.8. Содержание требования: Все источники искусственного освещения не должны содержать следы загрязнений.
Содержание требования: Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии
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 2.9.3., Пункт 2.9.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных до перевода в медицинскую организацию

Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда скорой помощи.

Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом такие лица размещаются в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов)

Содержание требования: При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами

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 2.9.5., Пункт 2.9.
- Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): контроль за проведением мероприятий по дератизации
- Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): организация противоэпидемических мероприятий
- Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): организация профилактических осмотров обучающихся
- Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): контроль за проведением мероприятий по дезинфекции
- Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

дневным пребыванием)): контроль за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): проведение профилактических прививок

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): работа по организации и проведению противоклещевых (акарицидных) обработок

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): работа по организации и проведению мероприятий по дератизации

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): работа по организации и проведению мероприятий по дезинсекции

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

дневным пребыванием)): контроль за проведением противоклещевых (акарицидных) обработок

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): контроль противоэпидемических мероприятий

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): организация профилактических мероприятий

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)): контроль профилактических мероприятий

Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- дневным пребыванием)): организация профилактических осмотров воспитанников
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 2.9.5., Пункт 2.9.
- Содержание требования: документирование за организацией процесса физического воспитания
- Содержание требования: документирование за проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья
- Содержание требования: контроль за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой
- Содержание требования: работа по формированию здорового образа жизни
- Содержание требования: контроль за пищеблоком
- Содержание требования: контроль за соблюдением правил личной гигиены
- Содержание требования: назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей
- Содержание требования: контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье
- Содержание требования: контроль за обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний
- Содержание требования: реализация технологий сбережения здоровья
- Содержание требования: контроль за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей; назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья молодежи
- Содержание требования: контроль за питанием детей
- Содержание требования: контроль за организацией процесса физического воспитания
- Содержание требования: контроль за проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья
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 2.9.5., Пункт 2.9.
- Содержание требования: Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний
- Содержание требования: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по оздоровлению источников инвазии
- Содержание требования: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя
- Содержание требования: В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются меры по предупреждению передачи возбудителя
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

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- 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
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 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема
91. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: В приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.
Содержание требования: Во встроенных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.
Содержание требования: В пристроенных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами
Содержание требования: Во встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения) помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами
92. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: На собственной территории не допускается скопление мусора.
93. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, на игровых площадках, проводится полная смена песка.
Содержание требования: При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах проводится полная смена песка.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

94. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: При обнаружении возбудителей паразитарных болезней проводится внеочередная замена песка
Содержание требования: При обнаружении возбудителей инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка
95. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями
96. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами прогулочных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами и прогулочных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику массовых неинфекционных заболеваний
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами спортивных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику массовых неинфекционных заболеваний
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику массовых неинфекционных заболеваний
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами прогулочных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику паразитарных заболеваний.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами спортивных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику паразитарных заболеваний.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

паразитарных заболеваний.

Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами спортивных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику паразитарных заболеваний.

Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику массовых неинфекционных заболеваний

Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.

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

Содержание требования: Мусор должен собираться в мусоросборники

Содержание требования: Мусоросборники следует закрывать крышками

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

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

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

Содержание требования: Уборка территории проводится ежедневно

Содержание требования: Уборка территории проводится по мере загрязнения.

100. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «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: Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам.

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

Содержание требования: Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках

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

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается

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

Содержание требования: Переполнение емкостей для мусора не допускается

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

Содержание требования: подкладочные клеенки после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

Содержание требования: Клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

Содержание требования: Манежи после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

Содержание требования: Стулья после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

Содержание требования: Пеленальные столы после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

Содержание требования: После использования нагрудники из ткани – стираются.

Содержание требования: другое оборудование после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством

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

Содержание требования: Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

108. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут
- Содержание требования: После каждого занятия хореографический зал проветривается в течение не менее 10 минут.
- Содержание требования: После каждого занятия музыкальный зал проветривается в течение не менее 10 минут
- Содержание требования: После каждого занятия гимнастический зал проветривается в течение не менее 10 минут
109. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.
- Содержание требования: Спортивный инвентарь в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.
110. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.
111. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Емкости для мойки игрушек должны быть промаркированы
- Содержание требования: Игрушки моются в специально выделенных емкостях
112. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Уборка вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах
- Содержание требования: Уборка учебных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах
113. 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 № 27240041000110861268 от 13.06.2024

СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.

Содержание требования: Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке

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

Содержание требования: Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

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

Содержание требования: При организации обучения в несколько смен уборка проводится по окончании каждой смены

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

Содержание требования: Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна

Содержание требования: Влажная уборка в спальнях проводится после ночного сна

Содержание требования: Влажная уборка в спортивных залах проводится не реже 2 раз в день

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

Содержание требования: Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла

Содержание требования: Кукольная одежда проглаживается после стирки.

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

Содержание требования: Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством после каждого приема пищи

Содержание требования: Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до каждого приема пищи

119. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Вестибюли подлежат влажной уборке после каждой перемены
- Содержание требования: Туалеты подлежат влажной уборке после каждой перемены.
- Содержание требования: Столовые подлежат влажной уборке после каждой перемены
- Содержание требования: Рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены
120. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Игрушки моются в группах для детей младенческого возраста – 2 раза в день
- Содержание требования: Игрушки моются в группах для детей раннего возраста – 2 раза в день
- Содержание требования: Игрушки моются ежедневно в конце дня
121. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Пенолатексные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя
- Содержание требования: Мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя
- Содержание требования: Ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя
122. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ
123. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от другого инвентаря.
- Содержание требования: Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку
124. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

- дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению
125. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.
- Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств
- Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь просушивается.
- Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь ополаскивается проточной водой
126. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Ручки сливных бачков моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
- Содержание требования: Сидения на унитазах моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
- Содержание требования: Ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
127. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран
128. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
- Содержание требования: Ежедневная уборка производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств
- Содержание требования: Ежедневная уборка душевых проводится с использованием дезинфицирующих средств.
- Содержание требования: Ежедневная уборка туалетов проводится с использованием дезинфицирующих средств
- Содержание требования: Ежедневная уборка буфетов проводится с использованием дезинфицирующих средств
- Содержание требования: Ежедневная уборка умывальных проводится с использованием дезинфицирующих средств.
- Содержание требования: Ежедневная уборка помещений для оказания медицинской помощи проводится с использованием дезинфицирующих средств.
- Содержание требования: Ежедневная уборка обеденных залов столовых проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

129. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.
130. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Ванны чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
Содержание требования: раковины чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
131. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: поручни ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств
Содержание требования: Выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств
Содержание требования: Дверные ручки ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств
132. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться
133. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.
134. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят перед непосредственным

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

их применением

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией

135. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.7., 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.
136. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.8., Пункт 2.11.
Содержание требования: Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.
137. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.8., Пункт 2.11.
Содержание требования: Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения
138. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие детей
Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие молодежи.
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие молодежи.
Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие детей
139. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов
140. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: При появлении грызунов проводится дератизация

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

Содержание требования: При появлении синантропных насекомых проводится дезинсекция

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

Содержание требования: В помещениях не должно быть следов жизнедеятельности насекомых, грызунов .

Содержание требования: В помещениях не должно быть насекомых

Содержание требования: В помещениях не должно быть грызунов

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

143. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.12.2., Пункт 3.12.

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: спортивный зал

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: столовую

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты

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

Содержание требования: Минимальный набор помещений включает: туалеты

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

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

Содержание требования: В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции и продовольственного

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

(пищевого) сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий и режима перевозки.

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

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

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

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

148. 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 пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия сведений об оценке (подтверждении) соответствия.

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия маркировки.

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае отсутствия товаросопроводительной документации,

Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия товаросопроводительной документации.

Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае отсутствия сведений об оценке (подтверждении) соответствия

149. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.1.

Содержание требования: Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Транспортирование, в том числе при доставке потребителям, продовольственного сырья должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Перевозка продовольственного сырья должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Транспортирование и хранение пищевой продукции должны

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Перевозка, в том числе при доставке потребителям, продовольственного сырья должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Перевозка и хранение пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Транспортирование и хранение продовольственного сырья должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Содержание требования: Транспортирование продовольственного сырья должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

150. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.1.

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: Запрещается перевозка продовольственного сырья при несоблюдении температурно-влажностных условий транспортирования.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции полуфабрикатов без герметической упаковки.

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

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование полуфабрикатов

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.

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

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

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.

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

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

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка продовольственного сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.

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

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование готовой пищевой продукции при отсутствии герметической упаковки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий хранения.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование готовой пищевой продукции при несоблюдении температурно–влажностных условий хранения.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при отсутствии герметической упаковки.

Содержание требования: Запрещается совместная перевозка пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование пищевого сырья при несоблюдении температурно–влажностных условий перевозки.

Содержание требования: Запрещается совместное транспортирование полуфабрикатов при несоблюдении температурно–влажностных условий транспортирования.

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

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

151. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.14.2., Пункт 3.14.

Содержание требования: Запрещается труд детей после 20:00 часов.

152. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания

Профилактическое мероприятие № 27240041000110861268 от 13.06.2024

и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.14.1., Пункт 3.14.

Содержание требования: При температурах воздуха от 25 °С до 28 °С продолжительность работы должна составлять не более 2,5 часов для лиц от 16 до 18 лет – не более 3,5 часов.

Содержание требования: В организациях труда и отдыха (полевой практики) должны соблюдаться требования: В весенний, летний и осенний периоды в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции.

Содержание требования: Дети должны работать в головных уборах.

153. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.14.6., Пункт 3.14.

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

154. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.14.5., Пункт 3.14.

Содержание требования: В зависимости от используемой формы для организации и размещения лагеря труда и отдыха к его обустройству применяются требования пунктов 3.10, 3.11, 3.12 Правил

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 05.06.2024

Примечания: mbousosh_4@mail.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 05.06.2024

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Результат профилактического мероприятия: проведен