

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Статус Завершено

мероприятия:

Контролируемое МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
лицо: ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СЛЮСАРЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА"
КОТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Контрольный(над Управление Роспотребнадзора по Волгоградской
зорный) орган: области



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 31.10.2025
Сертификат: 48 73 75 64 94 69 87 89 86 62 22 50 63 06 77 93
13 68 70
Выдан: Казначейство России
Владелец: Кузнецова Елена Владимировна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Действителен: с 16.05.2025 по 09.08.2026

Сведения о профилактическом мероприятии

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

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 12.11.2025

Дата окончания: 25.11.2025

Место проведения профилактического мероприятия: Волгоградская обл, Котовский р-н, село Слюсарев, ул Советская, д 14

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, среднего общего и среднего профессионального образования, образовательных организаций высшего 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 № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СЛЮСАРЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА" КОТОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 3414012461

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1023404972238

Адрес места нахождения: 403827, ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, СЕЛО СЛЮСАРЕВО, УЛИЦА
СОВЕТСКАЯ 14

ОКВЭД:

1. 85.14 Образование среднее общее

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Наименование объекта контроля: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СЛЮСАРЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА КОТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Местонахождение: Волгоградская обл, Котовский р-н, село Слюсарев, ул Советская, д 14

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование

Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

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

1. Барсукова Елена Николаевна Ведущий специалист–эксперт территориального отдела
территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
2. Попов Никита Владимирович Ведущий специалист–эксперт территориального отдела
территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
3. Петрухно Екатерина Сергеевна Старший специалист 1 разряда территориального отдела
территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические
нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека
факторов среды обитания, 2, Пункт –, Глава III, Другое / прочее Таблицы 3.1–3.18
Содержание требования: Привкус воды питьевой централизованного водоснабжения не
должен превышать 2 балла.
Содержание требования: Цветность воды питьевой централизованного водоснабжения не
должна превышать 20 балла.
Содержание требования: Запах воды питьевой централизованного водоснабжения не
должен превышать 2 балла.

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

2. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт –, Глава V, Другое / прочее Таблица 5.34
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в спальнях помещений должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в спортивном зале должна быть 18 – 20 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в комнате гигиены девочек должна быть 18 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для стирки и сушки вещей, глажения и чистки одежды должна быть 18 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в жилых комнаты должна быть 20 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для самоподготовки должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в рекреации должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.
- Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в зале для занятий лечебной физической культурой должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
3. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.4.2.
- Содержание требования: Питьевой режим в детских организациях должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.
- Содержание требования: Питьевой режим при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды.
- Содержание требования: Питьевой режим в детских медицинских организациях должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

кипяченой питьевой воды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.3.

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

5. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.2.

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

6. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.3.

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

7. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.7.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

профессионального образования) с указанием массы порции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.3.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях питьевая вода должна реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях разливать соки в буфете не допускается.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях разливать питьевую воду в буфете не допускается.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях соки, должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях напитки должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях разливать напитки в буфете не допускается.

9. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.3.

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

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

10. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 5.2.

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

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

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

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

11. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.2.

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

продуктов: готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

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

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.2.

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

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

13. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.4.2.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.3.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях оздоровления детей, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях отдыха детей, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях оздоровления детей, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в организациях отдыха детей, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в медицинских организациях, меню должно согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

Содержание требования: В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в медицинских организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

15. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 92, Глава III

Содержание требования: Не допускается применение дезинфицирующих средств, обладающих только бактериостатическим действием

16. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 82, Глава III

Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают информирование в течение 12 часов с момента обнаружения органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор, органов государственной власти, местного самоуправления, населения об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно–эпидемиологическому благополучию населения, а также о мерах безопасности при использовании помещений и территорий, на которых осуществляется дезинфекционная деятельность.

Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно–эпидемиологических требований и проведением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе за качеством дезинфекционных мероприятий, включая их объем и оценку эффективности, а также соблюдение требований безопасности.

Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают информирование в течение 12 часов с момента обнаружения органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор, органов государственной власти, местного самоуправления, населения о мерах безопасности при использовании помещений и территорий, на которых осуществляется дезинфекционная деятельность.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают подготовку персонала по вопросам, связанным с проведением дезинфекционных мероприятий с учетом объема выполняемых работ и услуг (инструктаж, гигиеническая аттестация, подготовка по программам профессионального медицинского образования).

Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают безопасные для человека и окружающей среды условия выполнения работ и оказания услуг.

17. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 91, Глава III

Содержание требования: Обеззараживание объектов проводят орошением, протиранием, обработкой аэрозолями, погружением и другими способами.

18. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 123, Глава III

Содержание требования: Не допускается выдача (передача) родентицидов лицам, не прошедшим соответствующую профессиональную подготовку по дезинфектологии.

19. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 95, Глава III

Содержание требования: Стерилизации подвергают все медицинские изделия, инструменты многократного применения, контактирующие с раневой поверхностью, кровью (в организме пациента или вводимой в него) и (или) инъекционными препаратами, а также отдельные виды медицинских инструментов, которые в процессе эксплуатации соприкасаются со слизистой оболочкой и могут вызвать ее повреждение.

Содержание требования: Их повторное использование запрещается

Содержание требования: Изделия однократного применения, предназначенные для осуществления таких манипуляций, выпускаются в стерильном виде предприятиями–изготовителями.

20. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 101, Глава III

Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногих в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний, а также анофелогенных водоемов должна составлять 1 раз в неделю.

Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногих в местах общего пользования многоквартирных домов, общежитий должна составлять – 1 раз в месяц.

Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц.

Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногих открытых территорий должна составлять 1 раз в месяц.

21. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт пункт 1862, Глава XXIV

Содержание требования: Медицинский работник организации, выявивший больного,

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

обязан принять меры по изоляции больного и организации дезинфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Медицинская организация, выявившая больного или носителя возбудителей ОКИ (установление или изменение диагноза), обязана направить экстренное извещение в территориальный орган, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Содержание требования: При выявлении больных ОКИ в школах, детских дошкольных организациях, организациях отдыха для детей и взрослых, социальных учреждениях (интернатах) своевременное информирование территориальных органов федерального органа исполнительной власти, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, обеспечивается руководителем организации.

22. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 110, Глава III

Содержание требования: На объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки.

Содержание требования: На территории городских и сельских поселений и в природных очагах инфекционных антропозоонозных заболеваний дератизация осуществляется по эпидемиологическим и санитарно-гигиеническим показаниям.

23. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 2686, Глава XXXIV

Содержание требования: Руководителями организаций, сотрудники которых относятся к группам риска по заболеваемости гриппом и ОРИ (работники медицинских, научно-исследовательских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, торговли, общественного питания, транспорта, свиноводства, птицеводства), должны приниматься меры по проведению специфической профилактики гриппа и неспецифической профилактики ОРИ.

24. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.

Содержание требования: Собственная территория должна быть озеленена из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории.

25. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.

Содержание требования: Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками

26. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.

Содержание требования: Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.

27. 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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам

Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания детей должны соответствовать гигиеническим нормативам

Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам

28. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.2., Пункт 2.3.

Содержание требования: Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

29. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.

Содержание требования: Пешеходный подход обучающихся от жилых зданий к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м.

30. Об утверждении 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

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

31. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.4.

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

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

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

32. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: Минимальное количество помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (далее – минимальный набор помещений) с круглосуточным пребыванием, включает: жилые помещения, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебные классы (комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые комнаты), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые комнаты и (или) гостиные), душевые, умывальные, туалеты для проживающих, помещения для стирки, сушки и глажки белья, комнаты для хранения постельного белья, комнаты и туалеты для персонала.

33. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.2., Пункт 2.3.

Содержание требования: Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам.

34. Об утверждении 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 приема готовых блюд и кулинарных изделий

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

быть: помещение для мытья столовой посуды

Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов–раздаточных должны быть: помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары)

Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов–раздаточных должны быть: помещение для мытья кухонной посуды

35. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: При наличии нескольких зданий, функционально связанных между собой, находящихся на одной собственной территории, должны предусматриваться отапливаемые переходы из одного здания в другое.

Содержание требования: При наличии нескольких зданий, исключается перемещение детей по улице, за исключением загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием.

Содержание требования: При наличии нескольких зданий, исключается перемещение молодежи по улице, за исключением загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием.

36. Об утверждении 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.

37. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4.

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех первичной обработки овощей

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

складские помещения с холодильным оборудованием

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

кладовые

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

38. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.2., Пункт 2.3.

Содержание требования: Для обеспечения передвижения инвалидов по собственной территории хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов

Содержание требования: Для обеспечения передвижения инвалидов по объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Содержание требования: Для обеспечения передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья по объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Содержание требования: Для обеспечения передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

39. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.

Содержание требования: При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.

40. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.

Содержание требования: Собственная территория по периметру ограждается забором

Содержание требования: Собственная территория по периметру ограждается зелеными насаждениями.

Содержание требования: Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением

41. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.2., Пункт 2.3.

Содержание требования: Недопустимы встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Содержание требования: Помещения, используемые для приготовления пищи должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов

Содержание требования: Оборудование, используемое для приготовления пищи, должно

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

- обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов.
Содержание требования: Недопустимы встречные потоки использованной и чистой посуды
Содержание требования: Недопустимы встречное движение посетителей и персонала
Содержание требования: Размещение и размер помещений должен обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов
42. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы среднего общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей дошкольного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы основного общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.
43. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к зданиям общественного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Встроенные в жилые здания, хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к жилым зданиям хозяйствующие субъекты должны иметь прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Встроенные в жилые здания, хозяйствующие субъекты должны иметь прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к жилым зданиям хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход.
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к зданиям административного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к зданиям общественного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход
Содержание требования: Встроенно–пристроенные к зданиям административного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.
44. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

молодежи», 28, Подпункт 2.2.6., Пункт 2.2.

Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

Содержание требования: На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие насекомых, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

45. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.10

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, которые создают угрозу возникновения и распространения отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Содержание требования: В случаях возникновения групповых неинфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

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

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

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

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

Содержание требования: В случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

46. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: Планировка сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов

Содержание требования: Планировка зданий должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание требования: Планировка зданий должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов.

Содержание требования: Планировка строений должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов

Содержание требования: Планировка сооружений должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание требования: Планировка строений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов

Содержание требования: Планировка строений должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание требования: Планировка сооружений должна обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов

Содержание требования: Планировка зданий должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов.

47. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: Использование неотапливаемого перехода допускается: при следующих климатических условиях: среднемесячной температуре воздуха в январе от –5 °С до +2 °С, средней скорости ветра за три зимних месяца 5 и более м/с, среднемесячной температуре воздуха в июле от +21 °С до +25 °С, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле – более 75%, среднемесячной температуре воздуха в январе от –15 °С до +6 °С, среднемесячной температуре воздуха в июле от +22 °С и выше, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле – более 50%.

48. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях административного назначения.

Содержание требования: Организации, реализующие программы среднего общего образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях административного назначения.

Содержание требования: Организации, реализующие программы основного общего образования, не допускается размещать в помещениях жилищного фонда

Содержание требования: Организации, реализующие программы основного общего

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях административного назначения.

Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего образования, не допускается размещать в в функционирующих зданиях общественного назначения

Содержание требования: Организации, реализующие программы среднего общего образования, не допускается размещать в в функционирующих зданиях общественного назначения.

Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, не допускается размещать в помещениях жилищного фонда, а также в функционирующих зданиях общественного и административного назначения.

Содержание требования: Организации, реализующие программы среднего общего образования, не допускается размещать в помещениях жилищного фонда

Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего образования не допускается размещать в помещениях жилищного фонда

Содержание требования: Организации, реализующие программы основного общего образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях общественного назначения.

49. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.2., Пункт 2.3.

Содержание требования: Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой, при условии соблюдения гигиенических нормативов.

Содержание требования: Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно–эпидемиологических требований

Содержание требования: Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой, при условии соблюдения санитарно–эпидемиологических требований.

Содержание требования: Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения гигиенических нормативов

50. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.

Содержание требования: При расстояниях, свыше указанных для воспитанников организаций для детей–сирот организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно).

Содержание требования: При расстояниях, свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности, организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно).

Содержание требования: При расстояниях, свыше указанных для детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно).

Содержание требования: При расстояниях, свыше указанных для воспитанников дошкольных организаций, расположенных в сельской местности, организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно).

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

51. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.1., Пункт 2.4.
Содержание требования: Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами, если иное не определено главой III Правил.
52. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.
Содержание требования: Расстояние транспортного обслуживания не должно превышать 30 километров в одну сторону.
53. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы начального общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы начального общего образования до жилых зданий для сельских поселений должно быть до 1 км.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного образования до жилых зданий для сельских поселений должно быть до 1 км.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы основного общего образования до жилых зданий для сельских поселений должно быть до 1 км.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы среднего общего образования до жилых зданий для сельских поселений должно быть до 1 км.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы начального общего образования до жилых зданий в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности должно быть не более 800 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы среднего общего образования до жилых зданий в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности должно быть не более 800 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного образования до жилых зданий должно быть не более 500 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы основного общего образования до жилых зданий в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности должно быть не более 800 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного образования до жилых зданий в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности должно быть не более 800 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы основного общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м.
Содержание требования: Расстояние от организаций, реализующих программы среднего общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м.
54. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.
Содержание требования: Транспортное обслуживание обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей.

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

55. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.1., Пункт 2.1
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить нефтепродуктопроводы
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить магистральные нефтепроводы
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов.
Содержание требования: Через собственную территорию не должны проходить газопроводы
56. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Подвальные помещения должны быть сухими
Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы грибка
Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы загрязнений
Содержание требования: В подвальных помещениях не допускается наличие мусора
Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы плесени
57. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.
Содержание требования: На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами кустарников.
Содержание требования: На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев.
58. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.
Содержание требования: Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см.
59. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие
Содержание требования: Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения
Содержание требования: Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

60. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.
61. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.
Содержание требования: Подвоз маломобильных обучающихся осуществляется специально оборудованным транспортным средством для перевозки указанных лиц.
62. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Организации, реализующие программы основного общего образования размещаются на собственной территории в отдельно стоящих зданиях.
Содержание требования: Организации, реализующие программы среднего общего образования размещаются на собственной территории в отдельно стоящих зданиях.
Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего образования размещаются на собственной территории в отдельно стоящих зданиях.
63. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает: помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности, помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов), санитарные узлы, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством).
64. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.
Содержание требования: Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в местностях приравненных к районам Крайнего Севера с учетом климатических условий.
Содержание требования: В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади собственной территории, свободной от застройки
Содержание требования: Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в районах Крайнего Севера с учетом климатических условий.
65. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой
66. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ,

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи.

Содержание требования: В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи.

67. 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: Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Содержание требования: 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.

68. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2., Пункт 2.1.

Содержание требования: Расстояние от организаций для детей-сирот до общеобразовательных должно быть до 1 км.

Содержание требования: Расстояние от организаций для детей, оставшихся без попечения родителей до дошкольных организаций должно быть до 1 км.

Содержание требования: Расстояние от организаций для детей, оставшихся без попечения родителей до общеобразовательных организаций должно быть до 1 км.

Содержание требования: Расстояние от организаций для детей-сирот до дошкольных организаций должно быть до 1 км.

Содержание требования: Расстояние от организаций социального обслуживания с предоставлением проживания до дошкольных организаций должно быть до 1 км.

Содержание требования: Расстояние от организаций социального обслуживания с предоставлением проживания до общеобразовательных организаций должно быть до 1 км.

69. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: В подвальных этажах не допускается размещение помещений для молодежи, за исключением гардеробов, туалетов для персонала, тира, помещений для хранения книг (далее – книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее – умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений.

Содержание требования: В подвальных этажах не допускается размещение помещений, в которых оказывается медицинская помощь, за исключением гардеробов, туалетов для

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

персонала, тира, помещений для хранения книг (далее – книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее – умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных иных подсобных помещений.

Содержание требования: В подвальных этажах не допускается размещение помещений для детей, за исключением гардеробов, туалетов для персонала, тира, помещений для хранения книг (далее – книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее – умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных иных подсобных помещений.

70. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.

Содержание требования: При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью) нужно учитывать ее размер, который должен обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности.

Содержание требования: При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью) нужно учитывать ее размещение, которое должно обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности.

71. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.1.2, Пункт 2.1.

Содержание требования: Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.

72. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 28, Глава III
Содержание требования: Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей могут применяться при наличии санитарно-эпидемиологических заключений.

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.

Содержание требования: Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей должно осуществляться при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям?

73. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 32, Глава IV
Содержание требования: Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда должен осуществляться производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

74. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.

Содержание требования: Допускается использование одноразовых полотенец для лица

Содержание требования: Допускается использование одноразовых полотенец для рук

Содержание требования: Допускается использование одноразовых полотенец для ног

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

75. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Кровати должны иметь твердое ложе
76. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.10., Пункт 2.4.
Содержание требования: При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.
77. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.1., Пункт 2.5
Содержание требования: Применяемые отделочные материалы должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
Содержание требования: Применяемые строительные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
Содержание требования: Применяемые отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
78. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются умывальниками
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинами с дверями.
79. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Каждое спальное место обеспечивается постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником)
Содержание требования: Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом)
Содержание требования: Каждое спальное место обеспечивается полотенцами (для лица и для ног, а также банным).
80. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: Площадь туалетов для детей 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
81. Об утверждении 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.
82. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

- молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Количество комплектов на матрасников должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.
Содержание требования: Количество комплектов полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека
Содержание требования: Количество комплектов постельного белья должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.
83. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования, допускается использование личных постельных принадлежностей
Содержание требования: Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, допускается использование личных постельных принадлежностей
Содержание требования: Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования, допускается использование личных спальных мест
Содержание требования: Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, допускается использование личных спальных мест.
84. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.13., Пункт 2.4.
Содержание требования: Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оборудуются москитными сетками
Содержание требования: Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно–поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника
85. Об утверждении 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
86. Об утверждении 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)
87. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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.

88. Об утверждении 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.

89. Об утверждении 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

90. Об утверждении 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 соответствовать гигиеническим нормативам

Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным

91. Об утверждении 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.

92. Об утверждении 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 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 подсобных помещениях столовой (далее – пищеблока)

Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в помещениях для стирки белья

Содержание требования: Сливные трапы оборудуются за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда

Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в складских помещениях столовой (далее – пищеблока)

Содержание требования: Сливные трапы оборудуются в туалетах

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

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

столовой (далее – пищеблока)

93. Об утверждении 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

94. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.9., Пункт 2.4.

Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку дезинфекционными средствами.

Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими средствами

95. Об утверждении 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 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 хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием 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 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 № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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 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

96. Об утверждении 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.

97. Об утверждении 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 унитазы.

98. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.

Содержание требования: Использование кресел для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования.

Содержание требования: Использование кресел для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования

Содержание требования: Использование диванов для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования.

Содержание требования: Использование диванов для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования

99. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются ведрами для сбора мусора

Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются электро- или бумажными полотенцами

100. Об утверждении 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 пребывания 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 проживания 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

101. Об утверждении 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 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 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 системами горячего водоснабжения, 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?

102. Об утверждении 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.

103. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.

Содержание требования: Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем

Содержание требования: Допускается оборудование спален трансформируемыми

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

- кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.
104. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.9., Пункт 2.4.
Содержание требования: Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением дезинфекционных средств.
Содержание требования: Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих средств
105. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.7., Пункт 2.9.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук обучающихся
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук отдыхающих.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников
106. Об утверждении 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
107. Об утверждении 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
108. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.
Содержание требования: При использовании ЭСО во время перемен должна проводиться гимнастика для глаз
Содержание требования: При использовании ЭСО во время занятий должна проводиться гимнастика для глаз.
Содержание требования: Кабинеты информатики должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз должна проводиться во время перемен
Содержание требования: Работа с ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам
109. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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.

110. Об утверждении 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

111. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.5., Пункт 2.9.

Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по оздоровлению источников инвазии

Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя

Содержание требования: В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются меры по предупреждению передачи возбудителя

Содержание требования: Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний

112. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Грязное белье складывается в мешки

Содержание требования: Грязное белье доставляется в прачечную.

113. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения

114. Об утверждении 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.

115. Об утверждении 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: Во встроенных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: В приспособленных 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

116. Об утверждении 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

117. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.12., Пункт 3.5.

Содержание требования: Обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов

Содержание требования: При реализации образовательных программ с использованием электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов

Содержание требования: Продолжительность урока не должна превышать 40 минут

Содержание требования: При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов

118. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.4., Пункт 2.10.

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к мытью окон

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке душевых

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке умывальных

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

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к выполнению отделочных работ

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к уборке туалетов

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к переносу тяжестей

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к подъему тяжестей

119. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.7.5., Пункт 2.7.

Содержание требования: Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

120. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.13., Пункт 3.5.

Содержание требования: В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей

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

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

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

121. Об утверждении 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

122. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.

Содержание требования: Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводятся

123. Об утверждении 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.

124. Об утверждении 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.

125. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.

Содержание требования: При появлении грызунов проводится дератизация

Содержание требования: При появлении синантропных насекомых проводится дезинсекция

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

126. Об утверждении 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.
127. Об утверждении 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
128. Об утверждении 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.
129. Об утверждении 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
130. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.1., Пункт 3.5.
Содержание требования: Использование мониторов на основе электронно–лучевых трубок в образовательных организациях не допускается
Содержание требования: Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия
131. Об утверждении 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.
132. Об утверждении 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
133. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год
134. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.7., Пункт 3.5.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см.

Содержание требования: Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.

135. Об утверждении 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 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 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 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 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.

136. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: В помещениях обеспечиваются параметры воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов

137. Об утверждении 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

138. Об утверждении 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

139. Об утверждении 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

140. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.

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

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

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

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

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

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

**Профилактическое мероприятие
№ 34250041000119851556 от 12.11.2025**

141. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.6., Пункт 2.8.
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в прачечной – пылевлагонепроницаемую.
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях пищеблока – пылевлагонепроницаемую.
Содержание требования: Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях душевых – пылевлагонепроницаемую.
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
142. Об утверждении 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
143. Об утверждении 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.
144. Об утверждении 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 хозяйствующим 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 хозяйствующим 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 хозяйствующим 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 противозидемических мероприятий
Содержание требования: В целях предотвращения возникновения и распространения

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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)): 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 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 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,

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным 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)): 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)): 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)): контроль за проведением 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,

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

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 дневным пребыванием)): организация профилактических осмотров воспитанников

145. Об утверждении 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

146. Об утверждении 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 по мере загрязнения.

Содержание требования: Уборка территории проводится ежедневно

147. Об утверждении 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.

148. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для компьютера – для детей 5 – 9 классов – 30 минут, 10 – 11 классов – 35 минут.

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для компьютера – для детей 3 – 4 классов – 25 минут

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для компьютера – для детей 10 – 11 классов – 35 минут.

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для интерактивной доски – для детей до 10 лет – 20 минут

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для компьютера – для детей 1 – 2 классов – 20 минут

Профилактическое мероприятие

№ 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для интерактивной доски – старше 10 лет – 30 минут

149. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.5., Пункт 2.9.

Содержание требования: контроль за пищеблоком

Содержание требования: контроль за соблюдением правил личной гигиены

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: 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: контроль за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой

Содержание требования: реализация технологий сбережения здоровья

Содержание требования: работа по формированию здорового образа жизни

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

150. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.15., Пункт 3.5.

Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука)

Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе

Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от планшета

Содержание требования: Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана

Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком), необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе

151. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

его пересечение с грязным бельем

152. Об утверждении 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
153. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.10.2., Пункт 2.10.
Содержание требования: Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее физкультминутки)
154. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Смена постельного белья осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1–го раза в 7 дней
Содержание требования: Смена полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1–го раза в 7 дней
155. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.9.1., Пункт 2.9.
Содержание требования: Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.
156. Об утверждении 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: Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается
157. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Индивидуальные мочалки для тела после использования хранятся в индивидуальных чистых мешках
Содержание требования: Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются
158. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.1., Пункт 2.8.
Содержание требования: Уровни искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Уровни естественного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.
159. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.9., Пункт 3.5.
Содержание требования: Непрерывная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

Содержание требования: Суммарная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.

160. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах.

161. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.10., Пункт 2.8.

Содержание требования: Перегоревшие люминесцентные лампы направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте)

Содержание требования: Неисправные люминесцентные лампы направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Неисправные люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте)

162. Об утверждении 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

163. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.

164. Об утверждении 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

165. Об утверждении 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 туалетов проводится с использованием дезинфицирующих средств

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 буфетов проводится с использованием дезинфицирующих средств

Содержание требования: Ежедневная уборка умывальных проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Ежедневная уборка помещений для оказания медицинской

Профилактическое мероприятие № 34250041000119851556 от 12.11.2025

помощи проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Содержание требования: Ежедневная уборка обеденных залов столовых проводится с использованием дезинфицирующих средств.

166. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят перед непосредственным их применением

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 31.10.2025

Примечания: slysarevo@mail.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 31.10.2025

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Результат профилактического мероприятия: профилактический визит завершен

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340094

Владелец Зибарова Любовь Николаевна

Действителен с 17.11.2025 по 17.11.2026