

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026**

Статус	Завершено
мероприятия:	
Контролируемое	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
лицо:	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 8"
Контрольный(над	УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
зорный) орган:	В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 26.06.2026
Сертификат: 10 55 13 15 63 00 93 25 37 63 82 10 43 53 04 77
78 65 92 2
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Попова Надежда Викторовна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 13.01.2026 по 08.04.2027

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 26.06.2026
Сертификат: 46 93 38 18 62 92 84 40 79 07 04 08 52 52 03 84
28 12 12
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Тычинин Олег Юрьевич, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 15.01.2026 по 10.04.2027

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 26.06.2026
Сертификат: 46 93 38 18 62 92 84 40 79 07 04 08 52 52 03 84
28 12 12
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Тычинин Олег Юрьевич, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 15.01.2026 по 10.04.2027

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 26.06.2026
Сертификат: 10 55 13 15 63 00 93 25 37 63 82 10 43 53 04 77
78 65 92 2
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Попова Надежда Викторовна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 13.01.2026 по 08.04.2027

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026**

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 04.06.2026
Сертификат: 10 55 13 15 63 00 93 25 37 63 82 10 43 53 04 77
78 65 92 2
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Попова Надежда Викторовна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 13.01.2026 по 08.04.2027

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 29.06.2026
Сертификат: 10 55 13 15 63 00 93 25 37 63 82 10 43 53 04 77
78 65 92 2
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Попова Надежда Викторовна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ
КРАЮ
Действителен: с 13.01.2026 по 08.04.2027

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: 15.06.2026

Дата окончания: 26.06.2026

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Н248–ФЗ) Обязательный профилактический визит проводится в отношении контролируемых лиц, принадлежащих им объектов контроля, отнесенных к определенной категории риска, с учетом периодичности проведения, установленной в части 2 статьи 25 настоящего Федерального закона
Дополнительно: п.п. 1, п. 1 ст. 52.1 Федерального закона от 31.07.2020 года № 248–ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 8"

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 5941001750

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1025902266059

Место нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица: Пермский край, г Красновишерск, ул Школьная, д 5

Адрес места нахождения: Пермский край, г Красновишерск, ул Школьная, д 5

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026**

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: ЛДП

Местонахождение: Пермский край, р-н Красновишерский, г Красновишерск, ул Школьная, 5

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Подвид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Категория риска: значительный риск

2. Наименование объекта контроля: ЛДП

Местонахождение: Пермский край, р-н Красновишерский, п Березовая Старица, ул Мира, 17

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Подвид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Категория риска: значительный риск

3. Наименование объекта контроля: ЛДП

Местонахождение: Пермский край, р-н Красновишерский, п Вишерогорск, ул Пионерская, 9а

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Подвид объекта: Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных), организованных на базе общеобразовательных организаций

Категория риска: значительный риск

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

1. Тychинин Олег Юрьевич Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Беглова Анна Валерьевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

3. Аристова Ольга Юрьевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Попова Надежда Викторовна Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно–эпидемиологический надзор должностных лиц
2. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4.
Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
3. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию дезинфекционных средств
4. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Столы маркируются в зависимости от назначения
Содержание требования: Оборудование маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Столы должны использоваться в соответствии с маркировкой
5. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в мясорыбном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в помещении для обработки яиц
6. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются моечным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются технологическим в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

7. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2.
Содержание требования: На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.
8. Об утверждении 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., Пункт 2.4.
Содержание требования: При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться обязательные требования.
9. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4.
Содержание требования: Инвентарь, используемый для раздачи блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
10. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
11. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.5.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прививках.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно)
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями об аттестации.
12. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.

Содержание требования: Не допускается использование с механическими повреждениями столовой посуды

Содержание требования: Не допускается использование с дефектами столовой посуды

Содержание требования: Не допускается использование деформированного инвентаря

13. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.

Содержание требования: Инвентарь должен быть выполнен из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

14. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2.

Содержание требования: Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки

15. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.3., Пункт 2.4.

Содержание требования: Отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом.

Содержание требования: Отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их возрастом.

16. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.

Содержание требования: Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

17. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.

Содержание требования: При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

18. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.13.9., Пункт 3.13.

Содержание требования: Организованная помывка детей должна проводиться не реже 1 раза в 7 календарных дней.

19. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.12.5., Пункт 3.12.

Содержание требования: Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями

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

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026

20. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4.
Содержание требования: Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей.
21. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали
22. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.3., Пункт 2.2.
Содержание требования: Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.
23. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.13.11., Пункт 3.13.
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением гигиенических нормативов
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил
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 2.4.7., Пункт 2.4.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
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 2.2.5., Пункт 2.2.
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
26. Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.10.
Содержание требования: Отбор суточной пробы при организации общественного питания детей должен осуществляться следующим образом: холодные закуски должны отбираться в

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

количестве не менее 100 г.

Содержание требования: Отбор суточной пробы при организации общественного питания детей должен осуществляться следующим образом: порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Содержание требования: Отбор суточной пробы при организации общественного питания детей должен осуществляться следующим образом: третьи блюда должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Содержание требования: Отбор суточной пробы при организации общественного питания детей должен осуществляться следующим образом: первые блюда должны отбираться в количестве не менее 100 г.

27. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.3.

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

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

28. 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 горячих блюд, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

29. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.4.

Содержание требования: Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

30. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.10.

Содержание требования: Суточные пробы при организации общественного питания детей должны храниться в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

Содержание требования: Суточные пробы при организации общественного питания детей должны храниться не менее 48 часов.

31. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 986, Глава X

Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели с целью предупреждения случаев заболевания людей инфекциями, передающимися фекальными

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

клещами, проводят: энтомологическое обследование территорий на заселенность клещами до акарицидной обработки и контроль ее эффективности после (в том числе на расстоянии не менее 50 метров за территорией оздоровительных организаций и баз отдыха).

Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели с целью предупреждения случаев заболевания людей инфекциями, передающимися иксодовыми клещами, проводят: противоклещевые акарицидные обработки территорий парков, скверов, кладбищ, оздоровительных организаций, мест массового отдыха и пребывания населения, а также прилегающих к ним территорий на расстоянии не менее 50 метров.

Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели с целью предупреждения случаев заболевания людей инфекциями, передающимися иксодовыми клещами, проводят: расчистку и благоустройство территорий парков, скверов, кладбищ, оздоровительных баз и организаций, мест массового отдыха и пребывания населения, а также прилегающих к ней территорий на расстоянии не менее 50 метров.

32. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 998, Глава X

Содержание требования: После проведения акарицидных обработок (через 3 – 5 календарных дней) при благоприятной для активности клещей погоде проводится контроль их эффективности, который необходимо повторить через 15 календарных дней.

33. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 1001, Глава X

Содержание требования: Юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, гражданами обеспечивается: уход и удовлетворительное санитарное содержание территории организации, включающее стрижку газонов, уборку листвы и сухой травы, сухостоя, хозяйственного и бытового мусора. Территория считается благоустроенной при отсутствии павшей листвы и сухой травы, веток, валежника, сухостоя, твердых коммунальных отходов (за исключением специально отведенных мест для их временного хранения и утилизации); расчистка прилегающих территорий от мусора, валежника, сухостоя в радиусе 50 – 100 м вокруг принадлежащего им участка; ограждение территории организации забором, полосой зеленых насаждений или другим естественным способом по периметру. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий; организация и проведение акарицидных обработок на принадлежащей им территории за 7 календарных дней до открытия (заезда людей), создавая ширину барьера не менее 50 м по периметру ограждения (для руководителей и членов СНТ обработки проводятся по эпидемическим показаниям). При наличии эпидемиологических показаний (регистрация случаев присасывания клещей, заболевания инфекциями, передающимися клещами, на принадлежащей им территории) обработку необходимо повторить с последующей оценкой эффективности проведенных работ; проведение профилактических прививок против инфекций, передающихся иксодовыми клещами, и обеспечение средствами индивидуальной защиты для работников, по виду деятельности или роду занятий связанных с пребыванием в природных биотопах, в том числе лицам, занятым в сельскохозяйственной, гидромелиоративной, строительной, заготовительной, промысловой, геологической, изыскательской, экспедиционной, дератизационной, дезинсекционной, лесозаготовительной, лесоустроительной, озеленительной деятельности, а также деятельности по выемке и перемещению грунта, в зонах отдыха и оздоровления населения

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026**

34. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 13, Глава 3, Другое/ прочее Часть 1
Содержание требования: 1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.
35. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 7, Глава 2, Другое/ прочее часть 1–12
Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.
36. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 7
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.
37. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 9, Статья 7
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.
38. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 7
Содержание требования: Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
Содержание требования: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
39. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 2, Статья 7
Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.
40. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 39
Содержание требования: Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
41. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 9
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.
42. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 13, Глава 3, Другое/ прочее часть 4

Профилактическое мероприятие № 59260041000121939158 от 15.06.2026

Содержание требования: Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ

43. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 20

Содержание требования: Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

44. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Пункт 1, Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1

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

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

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

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

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

45. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 3

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

46. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67

Содержание требования: Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Содержание требования: Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

47. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 33 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67

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

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000121939158 от 15.06.2026**

48. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

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

49. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 9 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств –членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее –государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 03.06.2026

Примечания: soh_8@mail.ru

2. Способ уведомления: ЕПГУ

Дата уведомления: 04.06.2026

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия