

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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: 17.02.2026
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: 17.02.2026
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: 17.02.2026
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: 17.02.2026
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
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 17.02.2026
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: 17.02.2026
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: 04.02.2026
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: 23.01.2026
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
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 09.04.2026
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: 04.02.2026

Дата окончания: 17.02.2026

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

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

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

ОКВЭД:

1. 85.14 Образование среднее общее

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Наименование объекта контроля: школа
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся от 500 человек и выше
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся от 500 человек и выше
Категория риска: чрезвычайно высокий риск
2. Наименование объекта контроля: филиал Березовостарицкая ООШ
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся менее 500 человек
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся менее 500 человек
Категория риска: высокий риск
3. Наименование объекта контроля: филиал Вишерогорская ООШ
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся менее 500 человек
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование при численности обучающихся менее 500 человек
Категория риска: высокий риск

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

1. Попова Надежда Викторовна Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Аристова Ольга Юрьевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Беглова Анна Валерьевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Тычинин Олег Юрьевич Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
5. Ситникова Ирина Борисовна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
6. Шилова Татьяна Александровна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157–ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое / прочее часть 1

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам в медицинских организациях при наличии у таких организаций лицензий на медицинскую деятельность.

2. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое / прочее часть 4

Содержание требования: Профилактические прививки должны проводиться в соответствии с требованиями санитарных правил и в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

Содержание требования: Профилактические прививки должны проводиться в соответствии с требованиями санитарных правил и в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся в соответствии с требованиями санитарных правил и в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

3. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое / прочее часть 2

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство больного наркоманией несовершеннолетнего в возрасте до 16 лет, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство законного представителя лица, признанного недееспособным, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство одного из родителей гражданина, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство гражданина, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство иного законного представителя несовершеннолетнего в возрасте до 15 лет, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Часть 1, Статья 13

Содержание требования: Хранение и транспортировка иммунобиологических лекарственных препаратов для иммунопрофилактики осуществляются в соответствии с требованиями санитарных правил.

5. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции, 15-ФЗ, Статья 12

Содержание требования: Запрещается курение табака, потребление никотинсодержащей

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

- продукции или использование кальянов (за исключением случаев, установленных частью 2 настоящей статьи): 1) на территориях и в помещениях, предназначенных для оказания образовательных услуг, услуг учреждениями культуры и учреждениями органов по делам молодежи, услуг в области физической культуры и спорта;
6. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции , 15-ФЗ, Часть 1, Статья 20
Содержание требования: Запрещаются продажа табачной продукции или никотинсодержащей продукции, кальянов и устройств для потребления никотинсодержащей продукции несовершеннолетним и несовершеннолетними
7. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции , 15-ФЗ, Часть 4, Статья 20
Содержание требования: Не допускается потребление табака, потребление никотинсодержащей продукции, использование кальянов и устройств для потребления никотинсодержащей продукции несовершеннолетними.
8. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции , 15-ФЗ, Часть 2, Статья 20
Содержание требования: В случае возникновения у лица, непосредственно осуществляющего отпуск табачной продукции или никотинсодержащей продукции, кальянов и устройств для потребления никотинсодержащей продукции (продавца), сомнения в достижении лицом, приобретающим табачную продукцию или никотинсодержащую продукцию, кальяны и устройства для потребления никотинсодержащей продукции (покупателем), совершеннолетия продавец обязан потребовать у покупателя документ, удостоверяющий его личность (в том числе документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина или лица без гражданства в Российской Федерации) и позволяющий установить возраст покупателя.
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, Пункт 1.9.
Содержание требования: При нахождении детей на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания
Содержание требования: При нахождении молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания
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, 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

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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 с иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.

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

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

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

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно)

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

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

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

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

12. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.8.

Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил

Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

за соблюдением гигиенических нормативов

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, Пункт 1.7.

Содержание требования: Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.

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, 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

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 заболеваний, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

Содержание требования: В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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 2.2.1., 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.
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 2.2.1., 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
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 2.2.1., 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.
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 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.
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 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
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 2.2.3., Пункт 2.2.
Содержание требования: Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 2.2.5., Пункт 2.2.
Содержание требования: Расположение на собственной территории построек, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта, не допускается.
Содержание требования: Расположение на собственной территории сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта, не допускается.
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 2.2.4., Пункт 2.2.
Содержание требования: Покрытие подходов на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие проездов на собственной территории не должно иметь дефектов.
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 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.
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 2.2.3., Пункт 2.2.
Содержание требования: На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.
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 2.3.2., Пункт 2.3.
Содержание требования: Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.
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 2.3.1., 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.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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, 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.
28. Об утверждении 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 молодежи по улице, за исключением загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием.
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 2.3.2., 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.
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 2.3.2., 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 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
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, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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.

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: 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.

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 2.3.1., 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%.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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 2.3.1., 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 образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях административного назначения.
Содержание требования: Организации, реализующие программы начального общего образования, не допускается размещать в функционирующих зданиях общественного назначения
Содержание требования: Организации, реализующие программы среднего общего образования, не допускается размещать 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.
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 2.3.2., 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
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 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Подвальные помещения должны быть сухими

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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 2.3.1., 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.

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 2.3.1., 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).

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 2.3.1., Пункт 2.3.

Содержание требования: В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей, 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.

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.

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 2.3.1., 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 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.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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.

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 2.4.4., Пункт 2.4.

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

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 2.4.14., Пункт 2.4.

Содержание требования: Помещения (места) для стирки белья и гладильные оборудуются отдельно

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 2.4.7., Пункт 2.4.

Содержание требования: Спальные комнаты для проживания обеспечиваются столом

Содержание требования: Спальные комнаты для проживания обеспечиваются тумбочками по количеству проживающих

Содержание требования: Спальные комнаты для проживания обеспечиваются стульями (табуреты) по количеству проживающих

Содержание требования: Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями по количеству проживающих

Содержание требования: Спальные комнаты для проживания обеспечиваются шкафом (шкафами) для раздельного хранения одежды и обуви.

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

Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития

Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития

Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к их состоянию здоровья.

Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к их состоянию здоровья.

Содержание требования: Мебель для инвалидов должна быть приспособлена к их индивидуальным возможностям

Содержание требования: Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья должна быть приспособлена к их индивидуальным возможностям

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, 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.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 2.4.12., Пункт 2.4.
Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
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 2.4.6.3., 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.
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 2.4.3., Пункт 2.4.
Содержание требования: Конторки размещают на последних от доски рядах.
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 2.4.13., 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
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 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками
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 2.4.12., 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, исключаящее доступ к нему детей.
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 2.4.5., Пункт 2.4.
Содержание требования: Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно–эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно–эпидемиологическому надзору (контролю) санитарно–эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно–эпидемиологическому надзору (контролю)
53. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

молодежи», 28, Подпункт 2.4.2., Пункт 2.4.

Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил

Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил

Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать гигиенические нормативы.

Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать гигиенические нормативы.

Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил

Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать гигиенические нормативы.

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 2.4.14., Пункт 2.4.

Содержание требования: В помещениях (местах) для стирки белья допускается использование автоматических стиральных машин.

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 2.4.3., Пункт 2.4.

Содержание требования: Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования)

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 2.4.3., Пункт 2.4.

Содержание требования: Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом

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 2.4.1., Пункт 2.4.

Содержание требования: Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно–тепловыми завесами, если иное не определено главой III Правил.

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 2.4.3., Пункт 2.4.

Содержание требования: В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.

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 2.4.5., Пункт 2.4.

Содержание требования: ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

60. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

- 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 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой
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 2.4.9., 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
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 2.4.3., Пункт 2.4.
Содержание требования: Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.
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 2.6.2, Пункт 2.6.
Содержание требования: Вода, используемая в хозяйственно–питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно–эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
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 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Кровати должны иметь твердое ложе
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 2.5.3., Пункт 2.5.
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь следов протеканий
Содержание требования: потолки помещений должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь признаков поражений грибком
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь дефектов
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь дефектов
Содержание требования: Стены помещений должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь следов протеканий
Содержание требования: Стены помещений не должны иметь повреждений
Содержание требования: потолки помещений не должны иметь признаков поражений грибком
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, Подпункт 2.5.1., Пункт 2.5

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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

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 2.5.3., Пункт 2.5.

Содержание требования: В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

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 2.6.1., Пункт 2.6.

Содержание требования: При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

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 2.6.1., 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 столовой (далее – пищеблока)

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 2.6.3., Пункт 2.6.

Содержание требования: Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

72. Об утверждении 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.

73. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.2., Пункт 2.5.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Полы не должны иметь повреждений

Содержание требования: Полы должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Содержание требования: Полы не должны иметь дефектов

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 2.6.6., Пункт 2.6.

Содержание требования: Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды.

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 2.6.6., Пункт 2.6.

Содержание требования: Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия

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 2.6.5., Пункт 2.6.

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются душевые

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются туалеты

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются помещения для стирки белья

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные перед обеденным залом

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются комнаты гигиены для девушек

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются туалеты

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются душевые

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются помещения для стирки белья

Содержание требования: Холодной водой обеспечиваются умывальные

Содержание требования: Горячей водой обеспечиваются умывальные

77. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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.

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 2.6.4., Пункт 2.6.

Содержание требования: Не допускается использование воды из системы отопления для хозяйственно–бытовых целей.

Содержание требования: Не допускается использование воды из системы отопления для технологических целей

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 2.8.7., Пункт 2.8.

Содержание требования: В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).

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 2.8.5., Пункт 2.8.

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) – не менее 400 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в мастерских живописи – 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в мастерских трудового обучения – 400 люкс.

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в учебных помещениях для детей старше 7 лет – не менее 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в мастерских скульптуры – 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах рисования – 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в мастерских рисунка – 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в изостудиях – 300 люкс

Содержание требования: Уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах черчения – 300 люкс

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 2.8.2., Пункт 2.8.

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений: помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

следующих помещений: кладовых помещений

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: насосных канализации

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: других помещений для установки и управления инженерным
оборудованием зданий

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: камер кондиционирования воздуха

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: помещений для спортивных снарядов (далее – снарядные)

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: узлов управления

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: насосных водопровода

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

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: камер вентиляционных

Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: других помещений для установки и управления технологическим

оборудованием зданий
Содержание требования: Допускается эксплуатация без естественного освещения
следующих помещений: бойлерных

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

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

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

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

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

82. Об утверждении 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.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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 2.8.8., Пункт 2.8.
Содержание требования: При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения.
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 2.7.1., Пункт 2.7.
Содержание требования: Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.
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 2.8.3., Пункт 2.8.
Содержание требования: Остекление окон выполняется из цельного стекла
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 2.8.9., 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
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 2.7.4., Пункт 2.7.
Содержание требования: При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха
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 2.7.1., Пункт 2.7.
Содержание требования: В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов
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 2.8.6., 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
90. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

молодежи», 28, Подпункт 2.8.4., Пункт 2.8.

Содержание требования: Зашторивание окон в спальнях проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.

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 2.7.4., Пункт 2.7.

Содержание требования: Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

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 2.7.3., Пункт 2.7.

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

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

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 2.8.1., 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.

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 2.8.10., 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)

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 2.7.5., Пункт 2.7.

Содержание требования: Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются

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 2.8.4., Пункт 2.8.

Содержание требования: Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 2.7.2., Пункт 2.7.
Содержание требования: Проветривание в присутствии детей не проводится
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 2.7.2., Пункт 2.7.
Содержание требования: Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово–развлекательных и культурно–досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах не жилого назначения)
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 2.9.7., 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
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 2.9.6., Пункт 2.9.
Содержание требования: В организациях с круглосуточным пребыванием детей обеспечиваются помывочные дни не реже 1 раза в 7 календарных дней.
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 2.9.5., 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
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 2.9.6., Пункт 2.9.
Содержание требования: Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно.
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 2.9.4., Пункт 2.9.
Содержание требования: После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 2.9.3., Пункт 2.9.
Содержание требования: Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются.
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 2.9.1., Пункт 2.9.
Содержание требования: Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.
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 2.9.2., Пункт 2.9.
Содержание требования: Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.
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 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться
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 2.11.7., Пункт 2.11.
Содержание требования: Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих средств
Содержание требования: Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств.
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 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день
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 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие детей
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие молодежи.
Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие детей
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 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: физкультурно-оздоровительные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.
Содержание требования: туристические походы организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.
Содержание требования: Физкультурные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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

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

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 2.11.1., Пункт 2.11.

Содержание требования: Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам.

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 2.11.3., Пункт 2.11.

Содержание требования: Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ

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 2.11.2., Пункт 2.11.

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

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 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

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к переносу тяжестей

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

Содержание требования: Не допускается привлекать детей к подъему тяжестей

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 2.11.1., Пункт 2.11.

Содержание требования: Переполнение емкостей для мусора не допускается

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 2.10.2., Пункт 2.10.

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

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 2.11.1., Пункт 2.11.

Содержание требования: На собственной территории не допускается скопление мусора.

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 2.11.9., Пункт 2.11.

Содержание требования: Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов

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 2.11.4., Пункт 2.11.

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

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 2.11.2., Пункт 2.11.

Содержание требования: Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

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 2.11.5., Пункт 2.11.

Содержание требования: Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год

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 2.11.8., Пункт 2.11.

Содержание требования: Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.

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 2.11.4., Пункт 2.11.

Содержание требования: Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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 2.11.3., Пункт 2.11.
Содержание требования: Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению
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 2.11.8., Пункт 2.11.
Содержание требования: Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения
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 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора
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 2.10.1., Пункт 2.10.
Содержание требования: Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам
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 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке
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 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем
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 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках
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 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.
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: Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается
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 2.11.5., Пункт 2.11.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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.

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 2.11.1., Пункт 2.11.

Содержание требования: Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема

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 2.11.6., Пункт 2.11.

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят перед непосредственным их применением

Содержание требования: Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией

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 2.10.3., Пункт 2.10.

Содержание требования: Отношение времени, затраченного на непосредственное выполнение физических упражнений, к общему времени занятия физической культурой должно составлять не менее 70%.

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 2.11.2., Пункт 2.11.

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

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 3.1.8., Пункт 3.1.

Содержание требования: Дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются

Содержание требования: Заболевшие дети к посещению не допускаются

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 3.1.3., Пункт 3.1.

Содержание требования: Групповые ячейки для детей до 3–х лет располагаются на 1 этаже

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 3.1.4., Пункт 3.1.

Содержание требования: В игровых для детей раннего возраста устанавливают пеленальные столы

Содержание требования: В игровых для детей раннего возраста устанавливают столики

Содержание требования: В игровых для детей раннего возраста устанавливают манеж с покрытием из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию.

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 3.1.11., Пункт 3.1.

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м² на одно посадочное место

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 3.1.1., Пункт 3.1.

Содержание требования: Дошкольное образование детей с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими детьми, так и в отдельных группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

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 3.1.1., Пункт 3.1.

Содержание требования: Количество воспитанников с ограниченными возможностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами.

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 3.1.10, Пункт 3.1.

Содержание требования: Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре

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 3.1.7., Пункт 3.1.

Содержание требования: Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.

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 3.1.7., Пункт 3.1.

Содержание требования: Не допускается использование детского туалета персоналом.

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 3.1.9., Пункт 3.1.

Содержание требования: У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук для мытья посуды

Содержание требования: У помощника воспитателя дополнительно должны быть: отдельный халат для уборки помещений.

Содержание требования: У помощника воспитателя дополнительно должны быть: колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи

Содержание требования: У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук

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 3.1.6., Пункт 3.1.

Содержание требования: Количество кроватей должно соответствовать общему количеству детей, находящихся в группе

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 3.1.7., Пункт 3.1.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: При круглосуточном режиме пребывания детей оборудуют ванные комнаты с душевыми кабинами (ваннами, поддонами)

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 3.1.10., Пункт 3.1.

Содержание требования: Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 1.9 Правил

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 3.1.6., Пункт 3.1.

Содержание требования: Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними

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 3.1.3., Пункт 3.1.

Содержание требования: В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей

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 3.1.2., Пункт 3.1.

Содержание требования: Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).

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 3.1.3., Пункт 3.1.

Содержание требования: Для групповых ячеек, располагающихся выше первого этажа, раздевальные комнаты для детей могут размещаться на первом этаже

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 3.1.7., Пункт 3.1.

Содержание требования: В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель

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 3.1.3., Пункт 3.1.

Содержание требования: Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе

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 3.1.3., Пункт 3.1.

Содержание требования: Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха

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 3.1.2., Пункт 3.1.

Содержание требования: Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

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 3.1.1., Пункт 3.1.
Содержание требования: Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м2
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 3.1.2., Пункт 3.1.
Содержание требования: Для организации прогулок детей младенческого возраста используются прогулочные коляски (в том числе многоместные).
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 3.1.3., Пункт 3.1.
Содержание требования: Каждая индивидуальная ячейка маркируется
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 3.1.9., Пункт 3.1.
Содержание требования: Помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.
Содержание требования: Воспитатели обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.
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 3.1.5., Пункт 3.1.
Содержание требования: В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше стулья устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.
Содержание требования: В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше столы устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.
167. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1.
Содержание требования: Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении
168. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1.
Содержание требования: Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, должны быть утепленными или отапливаемыми
169. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.2., Пункт 3.1.
Содержание требования: Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.
170. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

171. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.14., Пункт 3.4.
Содержание требования: Комплектование классов (групп) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от указанной в пункте 3.1.1 Правил категории обучающихся.
172. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.12., Пункт 3.4.
Содержание требования: В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил.
173. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: С целью профилактики переутомления в годовом календарном учебном плане обучающихся должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул
174. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.15., Пункт 3.4.
Содержание требования: В зависимости от используемой формы для организации и размещения лагеря труда и отдыха к его обустройству применяются требования пунктов 3.10, 3.11, 3.12 Правил 3
175. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Часы, отведенные на внеурочную деятельность, должны быть организованы в формах, отличных от урочных, предусматривающих проведение общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и иные формы.
176. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4.
Содержание требования: При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест
177. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Суммарный объем обязательной части образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки
178. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.14., Пункт 3.4.
Содержание требования: Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается из расчета не более 3 обучающихся при получении образования

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

совместно с другими учащимися

179. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.8., Пункт 3.4.
Содержание требования: Учебные кабинет химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.
Содержание требования: Учебные кабинет физики оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.
180. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.
181. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.10., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для инвалидов маломобильных групп туалетная комната (кабина) должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности
182. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).
183. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.4., Пункт 3.4.
Содержание требования: кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.
Содержание требования: Учебные кабинеты для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока
Содержание требования: рекреационные помещения для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока
184. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.6., Пункт 3.4.
Содержание требования: Обучающиеся 1 – 4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования
185. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.5., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для обучающихся 1 – 4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба)

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

186. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.7., Пункт 3.4.
Содержание требования: При невозможности обеспечить обучающихся 5 – 11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе, обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованном мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся.
187. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком необходимо организовывать перерыв продолжительностью не менее 20 минут
188. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.15., Пункт 3.4.
Содержание требования: Занятия второй смены должны заканчиваться не позднее 19 часов
189. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания
190. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.2., Пункт 3.4.
Содержание требования: В структуру общеобразовательной организации может входить интернат
191. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней
192. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.15., Пункт 3.4.
Содержание требования: Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов
193. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.5., Пункт 3.4.
Содержание требования: В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м² на ребенка
194. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для обучающихся с остаточным зрением для усвоения учебной информации по рельефной системе Брайля должны чередоваться тактильное восприятие информации – не менее 2 раз за урок с непрерывной зрительной работой – по 5 минут.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

195. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.10., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для персонала оборудуется отдельный санузел (кабина).
196. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 3.4.
Содержание требования: При реализации образовательных программ начального общего образования должны соблюдаться следующие требования:
Содержание требования: При реализации образовательных программ среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:
Содержание требования: При реализации образовательных программ основного общего образования должны соблюдаться следующие требования:
197. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4.
Содержание требования: Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту
198. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Урочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется по 5 дневной учебной неделе, в субботу возможны организация проведение внеурочной деятельности.
199. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.1., Пункт 3.4.
Содержание требования: Приобретаемое оборудование для детских игровых площадок должно иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия
200. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.13., Пункт 3.4.
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются комнаты (кабины) личной гигиены
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет физики
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения для обработки уборочного инвентаря
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты изобразительного искусства
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет биологии
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения медицинского назначения
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинет химии

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются столовая
Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются
умывальные

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются кабинеты
технологии

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются туалеты.

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

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются учебные
кабинеты для обучающихся 1 – 4 классов

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются душевые

Содержание требования: Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются
лаборантские

201. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.7., Пункт 3.4.

Содержание требования: Приобретаемая учебная мебель должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия

202. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.7., Пункт 3.4.

Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе

203. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.17., Пункт 3.4.

Содержание требования: Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в специальной одежде и (или) с использованием средств индивидуальной защиты.

204. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.14., Пункт 3.4.

Содержание требования: Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

205. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.1., Пункт 3.4.

Содержание требования: Для маломобильных групп населения оборудуется парковочная зона

206. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.9., Пункт 3.4.

Содержание требования: При размещении в общеобразовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

207. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.19., Пункт 3.4.
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его группе здоровья
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его номере необходимой учебной мебели
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят медицинские рекомендации.
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных
Содержание требования: В лист здоровья для каждого обучающегося вносят сведения о его медицинской группе для занятий физической культурой
Содержание требования: В классном журнале оформляется лист здоровья.
208. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.11., Пункт 3.5.
Содержание требования: Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено
Содержание требования: Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование завершено.
209. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.10., Пункт 3.5.
Содержание требования: При необходимости использовать наушники, время их непрерывного использования для всех возрастных групп должно составлять не более часа
Содержание требования: Уровень громкости не должен превышать 60% от максимальной
Содержание требования: Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.
210. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.2., Пункт 3.5.
Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и планшет) не допускается.
Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер) не допускается.
211. Об 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

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

212. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.6., Пункт 3.5.
Содержание требования: Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам
213. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.5., Пункт 3.5.
Содержание требования: Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.
214. Об 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
215. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.4., Пункт 3.5.
Содержание требования: Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры
216. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.7., Пункт 3.5.
Содержание требования: Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см.
Содержание требования: Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.
217. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.14., Пункт 3.5.
Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.
Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе клавиатуры необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.
Содержание требования: При использовании электронного оборудования, в том числе компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.
218. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.3., Пункт 3.5.
Содержание требования: Размещение базовых станций подвижной сотовой связи на

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

собственной территории образовательных организаций не допускается

Содержание требования: Для образовательных целей мобильные средства связи не используются

219. Об 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

220. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.9., Пункт 3.5.

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

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

221. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.9.5., Пункт 3.9.

Содержание требования: Условия прохождения практики на рабочих местах для лиц, не достигших 18 лет, должны соответствовать требованиям безопасности условий труда работников, не достигших 18 лет.

222. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.9.3., Пункт 3.9.

Содержание требования: Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов

223. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.1., Пункт 3.7.

Содержание требования: При реализации в хозяйствующем субъекте образовательных программ среднего общего образования – в соответствии с требованиями пункта 3.3. Правил.

Содержание требования: Численность детей в воспитательной группе в возрасте до 4 лет не должна превышать 6 человек

Содержание требования: При реализации в хозяйствующем субъекте образовательных программ начального общего образования – в соответствии с требованиями пункта 3.3. Правил.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: При реализации в хозяйствующем субъекте образовательных программ основного общего образования – в соответствии с требованиями пункта 3.3. Правил.

Содержание требования: При наличии в воспитательной группе детей в возрасте до 4 лет и старше наполняемость группы не должна превышать 6 человек

Содержание требования: При реализации в хозяйствующем субъекте образовательных программ дошкольного образования их деятельность регламентируется в соответствии с требованиями пункта 3.1. Правил

Содержание требования: Численность детей в воспитательной группе в возрасте от 4-х и старше – 8 человек

224. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.2., Пункт 3.7.

Содержание требования: душевые (ванные комнаты) размещаются в отдельных и (или) в совмещенных помещениях и оборудуют стиральными машинами.

225. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 3.7.

Содержание требования: В организациях для детей, оставшихся без попечения родителей, должны соблюдаться требования

226. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.4., Пункт 3.7.

Содержание требования: В каждой группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды детей

Содержание требования: В каждой группе должны быть обеспечены условия для просушивания обуви детей.

227. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.8.2., Пункт 3.8.

Содержание требования: Площадь палат изолятора принимается из расчета 6,0 м² на 1 койку.

228. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.8.1., Пункт 3.8.

Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: помещение для приема и (или) приготовления пищи

Содержание требования: Жилые помещения по типу групповых ячеек должны быть для группы численностью не более 6 человек

Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: санитарно- бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната)

Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: жилые комнаты (спальни)

Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: помещения для проведения реабилитационных мероприятий

Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

- пребыванием детей включает: комнату воспитателя
Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: приемно-карантинное отделение
Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: административно-хозяйственные помещения.
Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: раздевальную
Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: помещение для отдыха и игр (гостиная)
Содержание требования: Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: помещение для занятий (подготовки уроков)
229. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.8.3., Пункт 3.8.
Содержание требования: Для персонала выделяется отдельный туалет (кабина)
Содержание требования: В хозяйствующем субъекте, где пребывают дети-инвалиды, обеспечиваются условия для размещения используемых ими технических средств реабилитации.
Содержание требования: Помещения постоянного пребывания детей оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.
Содержание требования: Допускается оборудование одного туалета для детей в хозяйствующих субъектах с количеством детей до 20 человек
Содержание требования: Раздевалки размещаются на первом или цокольном этаже.
Содержание требования: Набор помещений учреждений временного пребывания детей определяется направленностью реализуемых мероприятий и программ
Содержание требования: В помещениях с использованием оборудования, являющегося дополнительным источником шума, должны проводиться шумоизолирующие мероприятия (для музыкальных и спортивных занятий)
Содержание требования: Помещения постоянного проживания детей оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха
230. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.3., Пункт 3.7.
Содержание требования: Раздевальное помещение (прихожая) оборудуется шкафами для раздельного хранения одежды и обуви.
231. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.2., Пункт 3.7.
Содержание требования: Помещения воспитательной группы, в которых проживают дети-инвалиды, обустраиваются с учетом условий для размещения используемых ими технических средств реабилитации.
232. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.9.3., Пункт 3.9.
Содержание требования: Сварочные агрегаты устанавливаются в отдельном помещении, изолированном от учебных помещений.
233. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

молодежи», 28, Подпункт 3.7.2., Пункт 3.7.

Содержание требования: Проживание детей организовывается по принципам семейного воспитания в группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному (гостиничному) типу.

234. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.8.2., Пункт 3.8.

Содержание требования: Палаты изолятора отделяются от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником.

235. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.7.5., Пункт 3.7.

Содержание требования: В состав помещений организаций для детей-сирот включается приемно-карантинное отделение и помещения для проведения реабилитационных мероприятий.

Содержание требования: В состав помещений организаций для детей, оставшихся без попечения родителей, включается помещения для проведения реабилитационных мероприятий

Содержание требования: В состав помещений организаций для детей-сирот включается помещения для проведения реабилитационных мероприятий

Содержание требования: В состав помещений организаций для детей, оставшихся без попечения родителей, включается приемно-карантинное отделение

236. 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 8.1.2.6.

Содержание требования: Для детей, больных хронической дизентерией, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для детей, больных туберкулезом, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для ослабленных детей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для лиц из числа детей-сирот, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Содержание требования: Для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам (среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

237. 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.

238. 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.

239. 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 8.1.2.7.

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей-сирот нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей-сирот по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей–сирот нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей–сирот по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей–сирот нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей–сирот, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей–сирот нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей–сирот, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном питании, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей–сирот нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей–сирот по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей–сирот нуждающихся в лечебном питании, организацией для детей–сирот, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей, оставшихся без попечения родителей, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в диетическом питании, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды блюд с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для лиц из числа детей–сирот нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей–сирот, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в диетическом питании, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей–сирот нуждающихся в диетическом питании, организацией для детей–сирот по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

Содержание требования: Для детей, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном питании, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции с учетом заболеваний указанных лиц.

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

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

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

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

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

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

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

241. 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.

242. 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 8.1.2.8.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Для детей, оставшихся без попечения родителей, питание должно быть организовано 5 – 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Содержание требования: Для детей-сирот питание должно быть организовано 5 – 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

243. 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.

244. 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.

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

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

246. 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,

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 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.

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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).

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 – "самокваш".

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

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 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 обреза, 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

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

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 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).

247. 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 8.1.2.8.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов при организации питания для детей, оставшихся без попечения родителей, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов при организации питания для детей-сирот, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

248. 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 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.

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

249. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 979, Глава X
Содержание требования: Исследования клинического, аутопсийного, зоологического и энтомологического материала на присутствие возбудителей инфекций, передающихся иксодовыми клещами (за исключением вируса ККГЛ), не связанные с накоплением возбудителя: с использованием иммунологического метода и методов амплификации нуклеиновых кислот, проводятся в лабораториях, имеющих санитарно–эпидемиологическое заключение на осуществление деятельности, связанной с использованием ПБА III – IV группы патогенности
250. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 978, Глава X
Содержание требования: Лабораторные исследования клинического, аутопсийного, зоологического и энтомологического материала при подозрении на инфекции, передающиеся иксодовыми клещами (за исключением патогенных микроорганизмов, относящихся к III – IV группам патогенности), связанные с накоплением возбудителя, проводятся лабораториями, имеющими санитарно–эпидемиологическое заключение на осуществление деятельности, связанной с использованием ПБА II – IV группы патогенности.
251. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 991, Глава X
Содержание требования: Экстренная антибиотикопрофилактика ИКБ, КР, МЭЧ и ГАЧ проводится по медицинским показаниям медицинскими организациями при обращении человека за медицинской помощью в связи с присасыванием клеща, в том числе с учетом результатов лабораторных исследований.
252. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 825, Глава VIII
Содержание требования: В целях раннего выявления туберкулеза у детей от 15 до 18 лет проводится плановая ежегодная туберкулинодиагностика.
Содержание требования: В целях раннего выявления туберкулеза у детей от 15 до 18 лет проводится периодические флюорографические обследования.
253. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 977, Глава X
Содержание требования: Все работы с материалом, подозрительным на заражение возбудителем (возбудителями) инфекций, передающихся иксодовыми клещами, включая забор, транспортировку и подготовку материала для исследований, проводятся с соблюдением требований глав IV Санитарных правил.
254. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 990, Глава X
Содержание требования: Вакцинопрофилактика КВЭ, туляремии, Ку лихорадки и экстренная профилактика иммуноглобулином КВЭ проводятся в соответствии с санитарно–эпидемиологическими требованиями.

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

255. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 969, Глава X
Содержание требования: При обращении по поводу присасывания клеща на эндемичной по КГЛ территории за пострадавшим дополнительно устанавливается медицинское наблюдение в течение 14 календарных дней с ежедневной двукратной термометрией.
256. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 972, Глава X
Содержание требования: Каждый случай обращения за медицинской помощью по поводу присасывания клеща должен фиксироваться в формах первичной медицинской документации медицинской организации, куда обратился пациент, независимо от его места жительства
257. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 817, Глава VIII
Содержание требования: Внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) проводят 1 раз в год всем вакцинированным против туберкулеза детям начиная с 12–месячного возраста до 7 лет включительно независимо от результата предыдущих проб, а также детям в возрасте от 8 до 14 лет включительно, не ревакцинированным против туберкулеза, у которых при предыдущем обследовании проба Манту дала отрицательный результат.
Содержание требования: В целях раннего выявления туберкулеза у детей (до 14 лет включительно) проводится иммунодиагностика.
Содержание требования: Остальным детям в возрасте от 8 до 14 лет включительно проводится проба с аллергеном туберкулезным рекомбинантным или, при наличии противопоказаний, in vitro тесты, основанные на оценке высвобождения Т–лимфоцитами гамма–интерферона.
258. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 2516
Содержание требования: Отстранение не привитого против полиомиелита ребенка от посещения группы/класса/отряда, где нет детей, привитых ОПВ в течение последних 60 календарных дней, проводится только в случае невозможности перевода в другую группу/класс/отряд по причине отсутствия принципа групповой изоляции в организации, осуществляющей образовательную деятельность.
Содержание требования: Отстранение не привитого против полиомиелита ребенка от посещения группы/класса/отряда, где нет детей, привитых ОПВ в течение последних 60 календарных дней, проводится только в случае невозможности перевода в другую группу/класс/отряд по причине проведения совместных мероприятий в музыкальном, актовом, спортивном залах.
Содержание требования: С родителями не привитого ребенка проводят разъяснительную работу.
Содержание требования: Отстранение не привитого против полиомиелита ребенка от посещения группы/класса/отряда, где нет детей, привитых ОПВ в течение последних 60 календарных дней, проводится только в случае невозможности перевода в другую группу/класс/отряд по причине наличия иммунизированных против полиомиелита ОПВ в течение последних 60 календарных дней, по всем группам/классам/отрядам.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Разобщение детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, организациях отдыха детей и их оздоровления осуществляется путем временного перевода не привитого против полиомиелита ребенка в группу/класс/отряд, где нет детей, привитых ОПВ в течение последних 60 календарных дней.

259. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 58, Глава II

Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования)

Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования) 9

260. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 971, Глава X

Содержание требования: Каждый случай обращения за медицинской помощью по поводу заболевания инфекциями, передающимися иксодовыми клещами, подлежит регистрации и учету в медицинских организациях.

261. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 75, Глава II

Содержание требования: Гигиеническое воспитание и обучение осуществляется в процессе воспитания и обучения в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, и оздоровительных организациях, а также при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

262. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Подпункт 2.3.3., Пункт 2.3.

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

263. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Подпункт 2.3.3., Пункт 2.3.

Содержание требования: Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

посетителей и персонала.

264. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Подпункт 2.3.3., Пункт 2.3.
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.
265. 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.
266. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 «Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 3, Глава 2
Содержание требования: Контейнерные площадки, организуемые заинтересованными лицами, независимо от видов мусоросборников должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки.
Содержание требования: На территориях городских и сельских поселений (далее – населенные пункты) в соответствии с территориальной схемой обращения с отходами должны быть обустроены контейнерные площадки для накопления твердых коммунальных отходов (далее –ТКО) или системы подземного накопления ТКО с автоматическими подъемниками для подъема контейнеров (далее –контейнерные площадки) и (или) специальные площадки для накопления крупногабаритных отходов
Содержание требования: Специальные площадки должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра.
267. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684–21 «Санитарно–эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 4, Глава 2
Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до территорий медицинских организаций в городских населенных пунктах должно составлять не менее 10 метров.
Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до детских игровых и спортивных

Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

площадок должно быть не менее 8 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до территорий медицинских организаций в сельских населенных пунктах должно составлять не менее 15 метров.

Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до индивидуальных жилых домов должно быть не менее 8 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи должно быть не менее 8 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до спортивных площадок должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов должно быть не менее 8 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: В случае раздельного накопления отходов расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до территорий медицинских организаций в сельских населенных пунктах должно составлять не менее 15 метров.

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до индивидуальных жилых домов должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров.

Содержание требования: Допускается уменьшение не более чем на 25% указанных в настоящем пункте Санитарных правил расстояний на основании результатов оценки заявки на создание места (площадки) накопления ТКО на предмет ее соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям, изложенным в приложении N 1 к Санитарным правилам

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до территорий медицинских организаций в городских населенных пунктах должно составлять не менее 25 метров

Содержание требования: Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок детских игровых площадок должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров

268. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Часть 4, Статья 34

Содержание требования: Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

269. 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.

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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?

270. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 18, Глава 3, Другое / прочее Часть 3
Содержание требования: 3. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.
271. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 18, Глава 3, Другое / прочее Часть 1
Содержание требования: Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, подлежит утилизации.
272. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 15, Глава 3, Другое / прочее часть 1
Содержание требования: Сведения о регистрации пищевой продукции нового вида вносятся в единый реестр пищевой продукции нового вида.
273. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 21
Содержание требования: Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции.
Содержание требования: Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.
Содержание требования: Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции.
Содержание требования: Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида.
274. 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

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

виды пищевой продукции.

275. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 8, Глава 2
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.
276. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 12, Глава 3
Содержание требования: Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.
277. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Абзац За исключением абзацев 2, 7, 12–14 части 5, Пункт Часть 5, Статья 7, Глава 2
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4 °С.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы, кроликов и конины) или ультрафиолетовыми лучами.
Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения натуральный мед и продукты пчеловодства, содержащие ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и (или) другие установленные актами органов Евразийского экономического союза (далее – Союз) и применяемые для обработки пчел препараты, наличие остаточных количеств которых не допускается, а также препараты кумафос (более 100 мкг/кг) и амитраз (более 200 мкг/кг).
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения не соответствующее по органолептическим показателям.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

животного происхождения замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12 °С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С).

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

278. 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.

279. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 15, Глава 3, Другое / прочее часть 3

Содержание требования: Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

280. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 1, Глава 1

Содержание требования: 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования

Содержание требования: 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента

Содержание требования: 1) объекты технического регулирования

Содержание требования: 3) правила идентификации объектов технического регулирования

281. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 23

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание требования: С целью контроля соответствия пищевой продукции

Профилактическое мероприятие

№ 59260041000120544180 от 04.02.2026

требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции.

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

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

Содержание требования: Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

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

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

282. 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.

Содержание требования: Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

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

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

Содержание требования: Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при соответствии ее маркировки настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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

285. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Пункт 1, Статья 5

Содержание требования: Соответствие маркировки пищевой продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований к маркировке непосредственно и выполнением требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке.

286. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 129 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68, Раздел XIII

Содержание требования: Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

287. 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,

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления

288. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Раздел Приложение №3

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания мышьяка должно быть не более 1 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания левомицетина не допускается более 0,0003 мг/кг

Содержание требования: В мясе для детского питания содержание мышьяка не должно превышать 0,1 мг/кг

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания бацитрацина не допускается более 0,02 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания кадмия не должно быть более 0,3 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания бацитрацина не допускается более 0,02 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания свинца не должно быть более 0,5 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания пестицида ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма- изомеры) не должно быть более 0,015 мг/кг

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания хрома не должно быть более 10 мг/кг для консервов в хромированной таре

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания хрома не должно быть более 10 мг/кг для консервов в хромированной таре

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания свинца должно быть не более 0,2 для детей старше 3 лет

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания левомицетина (хлорамфеникола) не допускается более 0,0003 мг/кг

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания пестицида ДДТ и его метаболитов не должно быть более 0,015 мг/кг для детей старше 3 лет

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания пестицида ДДТ и его метаболитов не должно быть более 0,01 мг/кг для детей до 3 лет

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания диоксинов не допускается

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания антибиотиков тетрациклиновой группы не допускается более 0,01 мг/кг

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания антибиотиков тетрациклиновой группы не допускается более 0,01 мг/кг

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания ртути не должно быть более 0,01 мг/кг для детей до 3 лет

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания ртути не должно быть более 0,02 мг/кг для детей старше 3 лет

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания диоксинов не допускается

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания пестицида ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) не должно быть более 0,01 мг/кг для детей до 3 лет

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

Содержание требования: Содержание в субпродуктах (печень, сердце, язык) для детского питания пестицида ДДТ и его метаболитов не должно быть более 0,015 мг/кг

Содержание требования: Содержание в мясе для детского питания свинца должно быть не более 0,1 мг/кг для детей до 3 лет

289. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

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

290. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 106 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным пунктами 107–126 настоящего технического регламента.

291. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 117 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

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

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

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

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

Профилактическое мероприятие № 59260041000120544180 от 04.02.2026

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

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

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

292. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 18 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению N 5.

293. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 11 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 соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

Содержание требования: Мясная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта
Дата уведомления: 23.01.2026
Примечания: soh_8@mail.ru
2. Способ уведомления: ЕПГУ
Дата уведомления: 05.02.2026

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

**Профилактическое мероприятие
№ 59260041000120544180 от 04.02.2026**

Сведения о результатах профилактического мероприятия