

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

Статус	Ожидает проведения
мероприятия:	
Контролируемое	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
лицо:	ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 531
Контрольный(над	УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
зорный) орган:	В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 21.07.2026
Сертификат: 23 56 89 15 45 88 60 09 55 92 54 90 48 28 76 91 95 07 08 8
Выдан: Федеральное казначейство
Владелец: Ткаченко Татьяна Александровна, УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Действителен: с 29.05.2026 по 22.08.2027

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: 23.07.2026

Дата окончания: 05.08.2026

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Н248-ФЗ) Обязательный профилактический визит проводится в отношении контролируемых лиц, принадлежащих им объектов контроля, отнесенных к определенной категории риска, с учетом периодичности проведения, установленной в части 2 статьи 25 настоящего Федерального закона
Дополнительно: ЧВР

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 531

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 6686055097

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1146686015838

Место нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица: г Екатеринбург, ул Кузнецова, стр 12

Адрес места нахождения: г Екатеринбург, ул Кузнецова, стр 12

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

1. Наименование объекта контроля: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД 531

Местонахождение: Свердловская обл, г.о. город Екатеринбург, г Екатеринбург, ул Кузнецова, стр.12

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Дошкольное и начальное общее образование при численности воспитанников от 150 человек и выше

Подвид объекта: Дошкольное и начальное общее образование при численности воспитанников от 150 человек и выше

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

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

1. Толстова Ольга Николаевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Кунгурцева Анна Анатольевна Главный специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Эзенкина Любовь Михайловна Ведущий специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. Ефремова Светлана Александровна Ведущий специалист–эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 2, Глава 1
Содержание требования: Санитарно–эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством: государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции
2. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Часть 4, Статья 34
Содержание требования: Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.
3. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Пункт 3, Статья 34
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.
4. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 36, Глава IV
Содержание требования: Гигиеническое воспитание и обучение граждан должно осуществляться 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.
5. О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения, 52–ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять гигиеническое обучение работников

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания

Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV
Содержание требования: Профилактические прививки должны проводиться гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации.
7. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 17, Глава III
Содержание требования: При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях должны соблюдаться научно обоснованные физиологические нормы питания человека.
8. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 15, Глава III
Содержание требования: При производстве пищевых продуктов могут быть использованы контактирующие с ними материалы и изделия, пищевые добавки, разрешенные в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.
Содержание требования: Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.
Содержание требования: Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования.

9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 28, Глава III
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.
10. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 14, Глава III
Содержание требования: Потенциально опасные для человека химические, биологические вещества и отдельные виды продукции допускаются к производству, транспортировке, закупке, хранению, реализации и применению (использованию) после их государственной регистрации в соответствии со статьей 43 настоящего Федерального закона
11. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 52-ФЗ, Статья 32, Глава IV
Содержание требования: Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда должен осуществляться производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
12. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 2, Статья 27
Содержание требования: Продукция, соответствие которой не подтверждено в порядке, установленном настоящим Федеральным законом, не может быть маркирована знаком обращения на рынке
13. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 2, Статья 38
Содержание требования: Устранение недостатков, а также доставка продукции к месту устранения недостатков и возврат ее приобретателям, в том числе потребителям, осуществляются продавцом и за его счет.
14. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 1, Статья 27
Содержание требования: Продукция, которая подлежит обязательному подтверждению соответствия, в том числе до дня вступления в силу технических регламентов, и соответствие которой подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим Федеральным законом, подлежит маркировке знаком обращения на рынке.
15. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 4, Статья 38
Содержание требования: На весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда продавец за свой счет обязан обеспечить приобретателям, в том числе потребителям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях.
16. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 1, Статья 38
Содержание требования: По требованию органа государственного контроля (надзора) изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан представить материалы проверки достоверности полученной информации в орган государственного контроля (надзора).
Содержание требования: В случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

функции иностранного изготовителя) обязан принять необходимые меры для того, чтобы до завершения проверки достоверности полученной информации, возможный вред, связанный с обращением данной продукции, не увеличился.

Содержание требования: В течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан провести проверку достоверности полученной информации.

17. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 3, Статья 38

Содержание требования: В случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий, указанных в пункте 2 настоящей статьи, продавец обязан незамедлительно приостановить производство и реализацию продукции, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции, незамедлительно прекратить действие декларации о соответствии на продукцию.

18. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 2, Статья 38

Содержание требования: При подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации обязан разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласовать ее с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией.

Содержание требования: Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда должна включать в себя сроки реализации мероприятий по оповещению приобретателей, в том числе потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения

Содержание требования: Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда должна включать в себя мероприятия по оповещению приобретателей, в том числе потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения, а также сроки реализации таких мероприятий.

19. О техническом регулировании, 184-ФЗ, Часть 1, Статья 38

Содержание требования: В течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан провести проверку достоверности полученной информации. По требованию органа государственного контроля (надзора) изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан представить материалы указанной проверки в орган государственного контроля (надзора). В случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан принять необходимые меры для того, чтобы до завершения проверки, предусмотренной абзацем первым настоящего пункта, возможный вред, связанный с обращением данной продукции, не увеличился.

20. 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 гражданина,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

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 законного представителя лица, признанного недееспособным, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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 иного законного представителя несовершеннолетнего в возрасте до 15 лет, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

21. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Статья 17, Глава 4, Другое / прочее часть 2

Содержание требования: Сведения о случаях отказа от профилактических прививок должны пройти регистрацию в медицинских документах и сертификатах профилактических прививок.

Содержание требования: Сведения о поствакцинальных осложнениях должны пройти регистрацию в медицинских документах и сертификатах профилактических прививок.

Содержание требования: Сведения о профилактических прививках должны пройти регистрацию в медицинских документах и сертификатах профилактических прививок.

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

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

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

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.

24. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Абзац 5, Статья 5, Глава 2, Другое / прочее часть 1

Содержание требования: Граждане при осуществлении иммунопрофилактики имеют право на: социальную поддержку при возникновении поствакцинальных осложнений;

25. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней, 157-ФЗ, Статья 5, Глава 2, Другое / прочее часть 1

Содержание требования: Граждане при осуществлении иммунопрофилактики имеют право на: отказ от профилактических прививок.

26. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Статья 22, Глава IV

Содержание требования: Производственный контроль за качеством и безопасностью

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации и технической документацией. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их обращения.

27. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Пункт 1, Статья 3
Содержание требования: В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям
28. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Статья 17, Глава IV
Содержание требования: Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с технической документацией при соблюдении требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.
Содержание требования: Пищевые добавки, используемые при изготовлении пищевых продуктов, и биологически активные добавки не должны причинять вред жизни и здоровью человека.
Содержание требования: Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к безопасности таких материалов и изделий.
Содержание требования: Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.
Содержание требования: При изготовлении пищевых продуктов для питания детей и продуктов диетического питания не допускается использовать продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.
29. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Пункт 1, Статья 22
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по обращению пищевых продуктов, материалов и изделий, должны организовывать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью с соблюдением требований законодательства Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий.
30. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Пункт 3, Статья 3
Содержание требования: Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2 настоящей статьи, признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации
31. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29-ФЗ, Пункт 2, Статья 5, Глава I
Содержание требования: Доказательства наличия отличительных признаков пищевых продуктов подлежат хранению у юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, выпускающих данные пищевые продукты в обращение

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

32. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Пункт 2, Статья 3, Глава I
Содержание требования: Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий, которые не имеют товаросопроводительных документов
33. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Пункт 4, Статья 3
Содержание требования: Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах четвертом – седьмом пункта 2 настоящей статьи, признаются некачественными и подлежат экспертизе, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации
34. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Пункт 1, Статья 19
Содержание требования: Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий должно осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность
35. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Пункт 1, Статья 17
Содержание требования: Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с технической документацией при соблюдении требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.
36. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Статья 4
Содержание требования: Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством: применения мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, в том числе осуществления государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий; проведения научных исследований в области питания населения, профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и разработки технологий производства пищевых продуктов, материалов и изделий, направленных на повышение их качества; определения физико–химических, органолептических, микробиологических и иных показателей, характеризующих свойства пищевых продуктов, а также установления критериев их идентификации; проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их производства (изготовления), упаковки, реализации, хранения, перевозок, включающего лабораторные исследования (испытания) в соответствии с законодательством Российской Федерации; применения систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий, в том числе с применением системы критических контрольных точек при анализе опасных факторов; маркировки отдельных видов пищевых продуктов средствами идентификации; развития мер в сфере стандартизации в целях повышения качества пищевых продуктов, материалов и изделий, процессов и технологий их производства; стимулирования производителей к изготовлению пищевых продуктов, отвечающих критериям качества и принципам здорового питания; нормирования обеспечения питанием в зависимости от возрастной категории лиц, их физиологических потребностей, состояния здоровья, показателей качества пищевых продуктов; установления санитарно–эпидемиологических требований к организации питания и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов; организации информационно–просветительской работы по формированию культуры здорового питания; поддержки производства пищевых продуктов для здорового питания.
37. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Пункт 1, Статья 5, Глава I
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять приобретателям или потребителям

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации

38. О качестве и безопасности пищевых продуктов, 29–ФЗ, Статья 25.3, Глава IV.1
Содержание требования: Если иное не установлено законодательством Российской Федерации, в зависимости от возрастной категории детей, являющихся потребителями пищевых продуктов, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно–эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, устанавливаются нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах
39. 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 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;
Содержание требования: Для обозначения территорий, зданий и объектов, где курение табака, потребление никотинсодержащей продукции, использование кальянов запрещены, размещается знак о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, требования к которому и порядку размещения которого устанавливаются уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти.
40. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 7, Глава 2, Другое / прочее часть 1–12
Содержание требования: Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4, 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
Содержание требования: Объекты аквакультуры, выращенные в установках замкнутого водоснабжения, должны пройти необходимую передержку.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12 °С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С).
Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.
Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

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: Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено Приложениями 1, 2, 3, 4 и 6 настоящего технического регламента и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Содержание требования: Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

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

Содержание требования: В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

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

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

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

Содержание требования: Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

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

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

Содержание требования: Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4 °С.

41. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 7, Статья 7
Содержание требования: Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.
42. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 7
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.
43. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 9, Статья 7
Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.
44. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 2, Статья 1, Глава 1
Содержание требования: 2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к оборудованию для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза
Содержание требования: 2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к изделиям, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза
Содержание требования: 2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.
Содержание требования: 2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к материалам упаковки, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.
45. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 4, Статья 1, Глава 1
Содержание требования: 2) требования безопасности к объектам технического регулирования
Содержание требования: 1) объекты технического регулирования
Содержание требования: 3) правила идентификации объектов технического регулирования
46. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 2, Статья 7
Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

47. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 1, Глава 1
Содержание требования: 1) объекты технического регулирования
Содержание требования: 3) правила идентификации объектов технического регулирования
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
48. 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 не соответствующее по органолептическим показателям.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения содержащее средства консервирования.
Содержание требования: К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы, кроликов и конины) или ультрафиолетовыми лучами.
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 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 замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12 °С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С).
Содержание требования: В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
49. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 13, Глава 3, Другое / прочее Часть 1
Содержание требования: 1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

50. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 13, Глава 3, Другое / прочее Часть 2
Содержание требования: 2. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.
51. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 12, Статья 17
Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем
Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.
Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем
52. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 13, Статья 17
Содержание требования: В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.
53. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 23
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: 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: сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции
54. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Подпункт б, Пункт 2, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории: б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных
55. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 8
Содержание требования: При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10.
Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: кофе натурального.

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 11) яйца и мясо водоплавающих птиц.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: ядер абрикосовой косточки.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: уксуса.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 15) гидрогенизированные масла и жиры.

Содержание требования: К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8к настоящему техническому регламенту.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов(печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев – также ванилин.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2 процента.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 12) соки концентрированные диффузионные

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 9) мясо быков, хряков и тощих животных.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

Содержание требования: Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Содержание требования: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 10)

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови.

56. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 17, Глава 3, Другое / прочее часть 7
Содержание требования: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
57. 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.
58. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 5, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению окружающей среды.
Содержание требования: Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к возникновению угрозы жизни и здоровью человека.
Содержание требования: Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции.
59. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.
60. 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.
61. 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.
62. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Подпункт а, Пункт 2, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории: а) отходы, состоящие из животных тканей
63. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 3, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.
64. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 4, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

65. 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 детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.
66. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Подпункт в, Пункт 2, Статья 16, Глава 3
Содержание требования: Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории: в) иные отходы (твердые отходы, мусор).
67. 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.
68. 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.
69. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 8, Статья 17
Содержание требования: Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.
70. 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.
71. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 13, Глава 3, Другое / прочее часть 4
Содержание требования: Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ
72. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 3
Содержание требования: В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала
73. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 8
Содержание требования: Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

74. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 7
Содержание требования: Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции
75. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 6
Содержание требования: Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.
76. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 4
Содержание требования: Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.
Содержание требования: Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.
77. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 10, Другое / прочее часть 3
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должна разрабатываться, внедряться и поддерживаться прослеживаемость пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должно разрабатываться, внедряться и поддерживаться ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

78. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 2

Содержание требования: Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук

Содержание требования: Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук

Содержание требования: Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза

79. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 1

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

размещение и размер должны обеспечивать защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать необходимое пространство для осуществления технологических операций

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции

Содержание требования: Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений

80. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 2

Содержание требования: Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля должна осуществляться изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

81. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 1

Содержание требования: Изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции

82. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 5

Содержание требования: Открывающиеся внешние окна (фрамуги) производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Содержание требования: Двери производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Содержание требования: Поверхности полов производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

надлежащего дренажа.

Содержание требования: Поверхности стен производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции.

Содержание требования: Потолки производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги.

83. 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: 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: 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: 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции.

84. 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.

85. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 7

Содержание требования: Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

86. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 5

Содержание требования: Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

87. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 14, Другое / прочее часть 4
Содержание требования: В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
88. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 10
Содержание требования: Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
89. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 3
Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить.
90. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 11, Другое / прочее часть 6
Содержание требования: Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза.
91. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 10, Другое / прочее часть 2
Содержание требования: При осуществлении процессов производства (изготовления)

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

92. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Пункт 1, Статья 20
Содержание требования: Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
93. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 6
Содержание требования: Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) визуальным, и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.
94. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 9
Содержание требования: При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.
95. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, 880, Статья 5
Содержание требования: Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.
96. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.4
Содержание требования: 18. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись: Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц
Содержание требования: 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) аспартам и аспартам-ацесульфам соль; 3) горчица и продукты ее переработки; 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы; 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; 6) кунжут и продукты его переработки; 7) люпин и продукты его переработки; 8) моллюски и продукты их переработки; 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); 10) орехи и продукты их

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

переработки; 11) ракообразные и продукты их переработки; 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды); 13) сельдерея и продукты его переработки; 14) соя и продукты ее переработки; 15) яйца и продукты их переработки.

97. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.12

Содержание требования: Маркировка пищевой продукции, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 и пунктом 1 части 4.2 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей).

Содержание требования: 3. Сведения, предусмотренные подпунктами 2, 3, 7 – 11 пункта 1 части 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011

«Пищевая продукция в части ее маркировки», должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Содержание требования: Надписи, знаки, символы, используемые для маркировки пищевой продукции, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 и пунктом 1 части 4.2 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

Содержание требования: Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Содержание требования: 5. При фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.

Содержание требования: 8. Маркировка пищевой продукции не должна содержать изображение либо текстовое описание пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой продукции или компонентов пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 части 4.12 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

98. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.8

Содержание требования: 6. Если у изготовителя имеется уполномоченное изготовителем лицо, наименование и место нахождения такого уполномоченного изготовителем лица должны быть указаны в маркировке пищевой продукции.

Содержание требования: 2. В информации, предоставляемой потребителю (приобретателю), следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии).

Содержание требования: 3. Информацию о наименовании и месте нахождения

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.

Содержание требования: 5. Продукты, упакованные не в месте их изготовления (за исключением случаев упаковывания пищевой продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должны содержать предусмотренную пунктом 1 части 4.8 настоящей статьи информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.

Содержание требования: 4. В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.

99. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.3

Содержание требования: 1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.

Содержание требования: 3. Информацию о физических свойствах и (или) специальных способах обработки пищевой продукции (восстановленная, копченая, маринованная, молотая, обработанная ионизирующим излучением, сублимированная пищевая продукция и подобная информация о ней) включают в наименование пищевой продукции или располагают в непосредственной близости от наименования, если отсутствие такой информации может ввести в заблуждение потребителя (приобретателя). Требования к такой информации в отношении отдельных видов пищевой продукции устанавливаются техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Содержание требования: Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.

100. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.2

Содержание требования: 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

101. 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

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке.

102. 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: 11) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о едином знаке обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза
- Содержание требования: 4) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о дате изготовления пищевой продукции
- Содержание требования: 5) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о сроке годности пищевой продукции
- Содержание требования: 1) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наименовании пищевой продукции.
- Содержание требования: 7) Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилии, имени, отчестве и месте нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции
- Содержание требования: 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: 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: 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
- 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
103. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.10
- Содержание требования: 4. Информация об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности должна сопровождаться указанием в маркировке пищевой продукции количества соответствующих пищевых веществ, определяющих пищевую ценность пищевой продукции
104. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.6
- Содержание требования: 3. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: 2. После слов "дата изготовления" указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.

Содержание требования: 4. В технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции вместо слов "дата изготовления" могут быть установлены иные понятия, определяющие дату окончания технологического процесса производства отдельных видов пищевой продукции, например дата розлива напитков, дата сортировки яиц, год урожая сельскохозяйственных культур, год сбора дикорастущих фруктов, орехов, продукции пчеловодства.

Содержание требования: 1. Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока ее годности осуществляется с использованием следующих слов: 1) "дата изготовления" с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов; 2) "дата изготовления" с указанием числа, месяца, года при сроке годности от 72 часов до трех месяцев; 3) "дата изготовления" с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности три месяца и более; 4) "год изготовления" – для сахара.

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

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

106. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.7

Содержание требования: 1. Указание в маркировке пищевой продукции срока ее годности осуществляется с использованием следующих слов: 1) "годен до" с указанием часа, числа, месяца при сроке ее годности до 72 часов; 2) "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке ее годности от 72 часов до трех месяцев; 3) "годен до конца" с указанием месяца, года или "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке ее годности не менее трех месяцев.

107. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, 881, Статья 4, Другое / прочее Часть 4.5

Содержание требования: 4. Количество пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, указывается в единицах объема (миллилитрах, сантилитрах или литрах) или массы (граммах или килограммах) либо в количестве упаковочных единиц в транспортной упаковке (штуки) с указанием количества пищевой продукции, помещенной в каждую упаковочную единицу. При этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц.

108. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 27

Содержание требования: Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

Содержание требования: Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять для детей раннего возраста для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

109. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 24
Содержание требования: Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями частей 36 – 40, 45, 47, 48, 51 – 54, 56 – 58, 62 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
110. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 29
Содержание требования: В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание добавленного сахара и (или) сахаров должно составлять не более чем 10 процентов от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса
111. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 2
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям безопасности, установленным статьей 5 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в приложении 1 к техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
112. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 31
Содержание требования: Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза на пищевую продукцию в части ее маркировки, и требованиям, установленным статьей 5 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
113. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 9
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.
114. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Пункт 2, Статья 5, Другое / прочее часть 5
Содержание требования: Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы)

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы

115. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 41
Содержание требования: На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должны быть указаны слова "для детского питания" или иные отражающие предназначение такой продукции для питания детей слова
Содержание требования: На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должна быть размещена информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция
Содержание требования: На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должны быть размещены рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.
116. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 59
Содержание требования: На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.
117. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 7, Другое / прочее часть 1
Содержание требования: Соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
118. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 10
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра
119. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 6, Другое / прочее часть 1
Содержание требования: Изготовители, продавцы и уполномоченные изготовителем лица обязаны осуществлять процессы производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза о безопасности пищевой продукции
120. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 61
Содержание требования: Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

в товаросопроводительной документации.

121. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 8, Другое / прочее часть 8
Содержание требования: При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой серийно, срок действия декларации о соответствии составляет не более пяти лет.
122. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 8, Другое / прочее часть 4
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)", в форме декларирования соответствия.
123. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 1
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза должна соответствовать требованиям безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в приложении 1 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
124. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 60
Содержание требования: Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в транспортную упаковку, не предназначенную для потребителей, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза на пищевую продукцию в части ее маркировки, и требованиям, установленным статьей 3 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
125. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 3
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза, в форме декларирования соответствия.
126. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 3
Содержание требования: 2. Соковая продукция из овощей, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, требования которых на нее распространяются, и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: 3. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском соковой продукции из фруктов в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза

Содержание требования: 1. Соковая продукция из овощей выпускается в обращение на рынок единой таможенной территории Таможенного союза при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, требования которых на нее распространяются

127. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 46
Содержание требования: На потребительских упаковках соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещение надписи: "Осветленный" осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

128. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 36
Содержание требования: Наименования соков, в которые добавлены сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы, должны быть дополнены словами "с добавлением сахара" или "с добавлением сахаров", словами "с сахаром" или "с сахарами"

129. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 22
Содержание требования: Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.

130. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 8, Другое / прочее часть 5
Содержание требования: Декларирование соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии такой продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее – третья сторона), включенными в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

131. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 62
Содержание требования: В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной упаковке и в товаросопроводительной документации такой продукции должны указываться слова "содержит казеинат калия" и (или) "содержит казеинат натрия"

132. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 16
Содержание требования: Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также при переработке с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них.

133. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 47
Содержание требования: Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей не указывается в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень.
134. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 6
Содержание требования: Содержание 5-оксиметилфурфурола не должно превышать: в соковой продукции из цитрусовых фруктов для детского питания 10 мг/л, в соковой продукции для детского питания из остальных фруктов и (или) овощей 20 мг/л.
135. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 50
Содержание требования: Графические изображения фруктов и (или) овощей, соки и (или) пюре из которых не были использованы при производстве конкретной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не должны наноситься на ее потребительскую упаковку.
136. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 6, Другое / прочее часть 2
Содержание требования: Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.
137. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 44
Содержание требования: На потребительских упаковках фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков должна содержаться информация о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре.
138. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 7
Содержание требования: Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 процента для соков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).
139. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 35
Содержание требования: В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока", "изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре" или слово "восстановленный".
140. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 34
Содержание требования: В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

близости от этого наименования должны быть указаны слова "прямого отжима"

141. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 8, Другое / прочее часть 7
Содержание требования: При декларировании соответствия партии соковой продукции из фруктов и (или) овощей срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности такой продукции.
142. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 57
Содержание требования: В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав пищевые и (или) биологически активные вещества.
143. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 52
Содержание требования: На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением пряностей и (или) их экстрактов, должна содержаться надпись: "С пряностями" и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.
144. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 45
Содержание требования: Размещение надписи "С мякотью" на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров осуществляется в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.
145. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 40
Содержание требования: Рядом с наименованиями соковой продукции, в которую добавлен мед, должна размещаться надпись: "С медом"
146. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 25
Содержание требования: Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны соответствовать требованиям, установленным частями 11 – 23, 26 – 29 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011), и требованиям, установленным статьей 5 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
147. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 15
Содержание требования: В качестве пищевых и (или) биологически активных веществ при производстве обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества, органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды.
148. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 4
Содержание требования: Добавление ароматизаторов, красителей и подкрашивающих

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

149. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 7, Другое / прочее часть 2
Содержание требования: В целях проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке (подтверждении) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) применяются стандарты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции в соответствии с Перечнем стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.
150. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 26
Содержание требования: При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и (или) их солей.
151. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 48
Содержание требования: На потребительской упаковке обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный".
152. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 56
Содержание требования: В составе смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные для производства такой продукции соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.
153. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 49
Содержание требования: Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований, могут указываться на потребительской упаковке соковой продукции из таких фруктов и (или) таких овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.
154. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 23
Содержание требования: Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов. Добавление в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей этих компонентов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

155. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 6, Другое / прочее часть 3
Содержание требования: Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.
156. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 43
Содержание требования: В случаях, если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед потреблением, на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.
157. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 30
Содержание требования: При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические средства, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в приложении 3 к техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011)
158. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 8
Содержание требования: Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 процента (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).
159. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Статья 5, Другое / прочее часть 51
Содержание требования: Если массовая доля двуокиси углерода, добавленной в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, составляет не менее чем 0,2 процента, на потребительской упаковке такой продукции должно быть указано слово "газированный".
160. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, 882, Пункт 4, Статья 8
Содержание требования: Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза, в форме декларирования соответствия
161. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 15 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67
Содержание требования: Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее 8,2 процента.
162. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

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

163. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 31 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67

Содержание требования: Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

164. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции, 67, Пункт 32 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67

Содержание требования: Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, микроорганизмов не должны превышать уровней, установленных в приложении N 4к настоящему техническому регламенту

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

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

166. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Подпункт а, Пункт 107 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей), маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "халяль", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);

167. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 82 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

168. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Подпункт в, Пункт 107 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей), не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");

169. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 81 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: При производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

170. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Подпункт б, Пункт 107 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей), не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");

171. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 126 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 для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки.

Содержание требования: Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет").

Содержание требования: Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–125 технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Содержание требования: Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в) в маркировке

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции.

Содержание требования: Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106–125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению.

172. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 17

Содержание требования: Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению N 4.

173. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции, 68, Пункт 15 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68

Содержание требования: Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям N 1–3.

174. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции, 162, Пункт 8 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162

Содержание требования: Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента (ТР ЕАЭС 040/2016) и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется

175. ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент

Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки., 110, Пункт 18 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110

Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно приложению N 6

Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно приложению N 8

Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно приложению N 4

Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

- соответствовать нормативам и требованиям согласно приложению N 1
Содержание требования: Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
176. ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду, 45, Пункт 12, Глава IV
Содержание требования: Упакованная питьевая вода, соответствующая требованиям технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" и требованиям иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку соответствия согласно разделу IX настоящего технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза
177. ТР ТС 025/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции, 32, Пункт 1, Статья 5
Содержание требования: 1. Мебельная продукция должна быть изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению и при условии соблюдения правил, предусмотренных эксплуатационными документами, она обеспечивала: химическую безопасность
178. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, 883, Статья 7
Содержание требования: 1. Упаковка масложировой продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложировой продукции в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции. Материалы упаковки, контактирующей с пищевой масложировой продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем масложировой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).
Содержание требования: При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем масложировой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора)
179. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, 883, Глава 4
Содержание требования: Масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории стран – участниц Таможенного союза, при использовании по назначению в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции не должна причинять вреда жизни и здоровью человека
180. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, 883, Глава 3
Содержание требования: Правила обращения на рынке 1. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства)

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на него распространяется. 2. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства), соответствующая требованиям настоящего технического регламента, техническим регламентам Таможенного союза и прошедшая процедуры оценки (подтверждения) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. 3. Масла растительные, полученные в процессе непромышленного производства, должны соответствовать показателям безопасности, указанным в Приложении 1, и реализовываться в местах, разрешенных в установленном порядке

181. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, 883, Статья 8, Глава 4

Содержание требования: На потребительской упаковке масел растительных должен указываться перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, для каждого вида масла, например, "масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное нерафинированное" или другие виды масел растительных.

Содержание требования: В маркировке пищевой масложировой продукции должна содержаться информация о пищевой ценности (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта)

Содержание требования: На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться информация о дате розлива;

Содержание требования: Маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть понятной, легко читаемой, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка.

Содержание требования: Маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть достоверной и не вводить в заблуждение потребителей

Содержание требования: На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно должны содержаться рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки

Содержание требования: На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должны содержаться рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки

182. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, 883, Статья 6, Глава 4

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 3 ТР ТС 024/2011.

Технического регламента Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложением 1 ТР ТС 024/2011.

Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

- продукцию", а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.
183. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 195, Глава VI
Содержание требования: Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.
184. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт –, Глава III, Другое / прочее Таблицы 3.1–3.18
Содержание требования: В воде централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения нормируется отсутствие при определении в 100 см³ Обобщенных колиформных бактерии, как основной показатель безопасности.
Содержание требования: В воде централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения нормируется не более 50 КОЕ/см³ Общего микробного числа (ОМЧ) ($37 \pm 1,0$) °C, как основной показатель безопасности, с проведением трехкратного исследование (по 100 мл отобранной пробы).
Содержание требования: В воде систем нецентрализованного питьевого водоснабжения должно быть отсутствие в 100 см³ обобщённых колиформных бактерий, как основного показателя безопасности.
185. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт –, Глава VI, Другое / прочее Таблицы 6.1–6.20
Содержание требования: В организации для детей до 7 лет площади групповой(игровой), игровой комнаты(помещения), помещения для занятий для детей до 3–х лет должны быть не менее 2,5 м²/чел..
Содержание требования: Утренняя зарядка для детей до 7 лет должна быть продолжительностью не менее 10 мин.
Содержание требования: В организации для детей до 7 лет площади спальной(место для сна) для детей 3 – 7 лет должны быть не менее 2,0 м²/чел..
Содержание требования: Продолжительность прогулок для детей до 7 лет должна быть не менее 3, ч/день.
Содержание требования: В организации для детей до 7 лет площади групповой(игровой), игровой комнаты(помещения), помещения для занятий для детей от 3–х до 7–ми лет должны быть не менее 2,0 м²/чел..
Содержание требования: В организации для детей до 7 лет площади спальной(место для сна) для детей до 3–х лет должны быть не менее 1,8 м²/чел..
186. Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.18., Другое / прочее 8.2.1.
Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, индивидуальное меню должно быть разработано специалистом–диетологом по назначениям лечащего врача.
187. Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.1.10.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

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

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

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

188. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 5.1.

Содержание требования: С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

189. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.18., Другое / прочее 8.1.6.

Содержание требования: При организации общественного питания детей в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.

Содержание требования: При организации общественного питания детей в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

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

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

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

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

191. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 3.2.

Содержание требования: Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

192. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.2.2.
Содержание требования: При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню.
193. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.2.
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия сведений об оценке (подтверждении) соответствия.
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае отсутствия маркировки
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае отсутствия товаросопроводительной документации,
194. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.3
Содержание требования: Готовые блюда, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.
195. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.22.
Содержание требования: Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») на бумажном и/или электронном носителях
196. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.18.
Содержание требования: Во всех помещениях, предназначенных для организации общественного питания, должна проводиться уборка.
197. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.13.
Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.
Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в зонах (участках) оборудование, являющиеся источниками выделения пыли (мучной), должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.
Содержание требования: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

производственных помещений.

Содержание требования: Зоны (участки), являющиеся источниками выделения влаги должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

198. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.1.2.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах при 12-часовом пребывании предусматривается организация отдельного полдника или "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

199. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.18., Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей острые соусы.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей кетчупы.

200. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.4.5.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна ополаскиваться.

201. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.18., Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей овощи консервированные, содержащие уксус.

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

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

203. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.1.6.

Содержание требования: При организации общественного питания детей замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

204. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.10

Содержание требования: Холодная вода, используемая для производственных целей, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

205. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.1.2.1.
Содержание требования: В организованных детских коллективах при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
206. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 8.4.4.
Содержание требования: При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования при организации питьевого режима: кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.
207. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.6.
Содержание требования: При изготовлении блюда или кулинарного изделия из полуфабрикатов на месте обслуживания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
208. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.4.3.
Содержание требования: Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при соответствии ее обязательным требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011.
209. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.5.
Содержание требования: На предприятии общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, запрещается работа с использованием сырья.
210. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей соки концентрированные диффузионные.
211. 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 4.6.
Содержание требования: Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
212. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.3.
Содержание требования: Пищевая продукция предприятия общественного питания, срок годности которой истек, должна быть утилизирована.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

213. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.17.
Содержание требования: Обращение отходов должно соответствовать требованиям по содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления").
214. 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 4.5.
Содержание требования: Исключается попадание в пищевую продукцию дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений.
Содержание требования: Исключается попадание в пищевую продукцию моющих, предназначенных для уборки производственного оборудования.
215. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.22.
Содержание требования: Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами
216. 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.
217. 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 4.5.
Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений производственного оборудования, должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.
Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.
Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.
Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у персонала предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению.
218. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 8.1.2.3.
Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: обед 35%.

219. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.8.
Содержание требования: Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
220. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 3.8.
Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей влажности – в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 3 к настоящим Правилам).
Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).
Содержание требования: В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).
221. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.21.
Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации.
Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, установленным законодательством Российской Федерации.
222. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 3.5., 3.5.7.
Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов запрещается привлечение к приготовлению кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
223. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.9.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

224. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Подпункт 8.1.9, Пункт 8

Содержание требования: При организации питания детей не допускается мясо водоплавающих птиц.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются острые соусы

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

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются газированные напитки; газированная вода питьевая.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается перец острый (красный, черный).

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются снеки

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются кисломолочные напитки более 3,5% жирности.

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается горчица

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается крупа,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

загрязненная различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются картофельные чипсы

Содержание требования: При организации питания детей не допускается уксус

Содержание требования: При организации питания детей не допускается жевательная резинка.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается ядро абрикосовой косточки

Содержание требования: При организации питания детей не допускается карамель, в том числе леденцовая.

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются соки концентрированные диффузионные.

Содержание требования: При организации питания детей не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Содержание требования: При организации питания детей не допускается арахис

Содержание требования: При организации питания детей не допускается хрен

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кофе натуральный

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

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

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

Содержание требования: При организации питания детей не допускается кетчупы

Содержание требования: При организации питания детей не допускается майонез.

225. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.16.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, не имеющих повреждений.

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

Содержание требования: Внутренняя отделка санитарно-бытовых помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, не имеющих повреждений.

Содержание требования: Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания выполняется из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

226. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей хлопковое масло .
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей масло рапсовое растительное .
227. 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.
228. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.18.
Содержание требования: В производственных помещениях ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением дезинфицирующих средств.
229. 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-сирот, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
230. 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 4.6.
Содержание требования: Емкости с рабочими растворами моющих средств должны быть промаркированы с указанием предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
Содержание требования: Емкости с рабочими растворами моющих средств должны быть промаркированы с указанием даты их приготовления.
Содержание требования: Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства.
Содержание требования: Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств должны быть промаркированы с указанием концентрации средств.
Содержание требования: Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств должны быть промаркированы с указанием даты их приготовления.
231. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей жевательная резинка.
232. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей простокваша – "самоквас".

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

233. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.5.
Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции, их размещение должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента
234. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.
Содержание требования: Не допускаются при организации питания детей гидрогенизированные жиры.
235. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 3.13.
Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха.
Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности.
Содержание требования: Холодильное оборудование для хранения продукции должно быть оборудовано контрольными термометрами.
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 2.15.
Содержание требования: Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами горячего водоснабжения, теплоснабжения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
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 2.14.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха на участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
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 3.5, 3.5.1.
Содержание требования: Запрещается нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением.
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 3.5., 3.5.4.
Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается реализация на следующий день готовых блюд.
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 2.5.
Содержание требования: В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, продезинфицированной посуды.

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 Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей кофе натуральный.
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 2.7.
Содержание требования: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.
Содержание требования: При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
Содержание требования: При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.
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 2.23.
Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания не должно быть грызунов.
Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых.
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 Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки.
Содержание требования: Не допускается при организации питания детей пищевая продукция с истекшими сроками годности.
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 2.23.
Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение личных вещей.
Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение комнатных растений.
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 4.4.
Содержание требования: С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение продукции во время

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

проведения мероприятий по дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания.

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 2.1.
Содержание требования: Предприятие общественного питания должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком, установленным предприятием общественного питания.
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 3.4.
Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны личные вещи хранить отдельно от рабочей обуви.
Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны снимать в специально отведенном месте , головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты.
Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны личные вещи хранить отдельно от рабочей обуви.
Содержание требования: Работники производственных помещений предприятия общественного питания обязаны хранить одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи отдельно от рабочей одежды.
Содержание требования: Для исключения риска паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки при приготовлении холодных закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
Содержание требования: Для исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах обувь.
249. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Пункт 2.8.
Содержание требования: Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.
250. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

- молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться
251. Об утверждении 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.
252. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Грязное белье складывается в мешки
Содержание требования: Грязное белье доставляется в прачечную.
253. Об утверждении 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
254. Об утверждении 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
255. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11.
Содержание требования: Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от другого инвентаря.
Содержание требования: Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку
256. Об утверждении 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
257. Об утверждении 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.
258. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
Содержание требования: Сидения на унитазах моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
259. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

- молодежи», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: При появлении синантропных насекомых проводится дезинсекция
Содержание требования: При появлении грызунов проводится дератизация
260. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.
261. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, на игровых площадках, проводится полная смена песка.
262. Об утверждении 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
263. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: Уборка территории проводится ежедневно
264. Об утверждении 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
265. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Емкости для мойки игрушек должны быть промаркированы
Содержание требования: Игрушки моются в специально выделенных емкостях
266. Об утверждении 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
267. Об утверждении 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
268. Об утверждении 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
269. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

- 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
270. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством после каждого приема пищи
271. 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
272. Об утверждении 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.
273. Об утверждении 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.
274. 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 иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.
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 соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических 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 предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров
275. Об утверждении 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.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

276. 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 групповых инфекционных 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 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 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 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 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 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
277. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
Содержание требования: раковины чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
278. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.
279. 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 1.3.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

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

Содержание требования: Маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.

281. Об утверждении 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

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

Содержание требования: Пенолатексные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя

Содержание требования: Ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя

Содержание требования: Мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя

283. Об утверждении 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.

284. Об утверждении 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.

285. Об утверждении 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

286. Об утверждении 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

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

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

- молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: Игрушки моются ежедневно в конце дня
288. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.10.
Содержание требования: В отношении организации образовательного процесса и режима дня должны соблюдаться требования
289. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.5., Пункт 2.11.
Содержание требования: Смена постельного белья осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней
290. Об утверждении 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
291. 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
292. Об утверждении 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.
293. Об утверждении 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
294. Об утверждении 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
295. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.1., Пункт 2.11.
Содержание требования: На территории используемых хозяйствующими субъектами прогулочных площадок должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

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

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

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

Содержание требования: После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут

Содержание требования: После каждого занятия музыкальный зал проветривается в течение не менее 10 минут

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

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

Содержание требования: В помещениях не должно быть насекомых

Содержание требования: В помещениях не должно быть грызунов

298. 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 гигиенических нормативов

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

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

Содержание требования: Кукольная одежда проглаживается после стирки.

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

300. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.

Содержание требования: поручни ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств

Содержание требования: Дверные ручки ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств

301. Об утверждении 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.

302. Об утверждении 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.

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь ополаскивается проточной водой

Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь просушивается.

Содержание требования: По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств

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

Содержание требования: Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна

Содержание требования: Влажная уборка в групповых помещениях проводится не реже 2 раз в день

304. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.12.

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

305. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.

Содержание требования: Ежедневная уборка производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств

Содержание требования: Ежедневная уборка туалетов проводится с использованием дезинфицирующих средств

306. 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.

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

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

308. Об утверждении 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: Мусоросборники следует закрывать крышками

Содержание требования: Мусор должен собираться в мусоросборники

309. 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: В палаточных лагерях для детей не допускается разработка меню на период более 7 дней.

310. Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.18.

Содержание требования: Столы для посетителей предприятия общественного питания должны подвергаться уборке после каждого использования.

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

311. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое / прочее 2.22.
Содержание требования: Список работников, отмеченных в журнале ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
312. 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).
313. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4.
Содержание требования: Допускается использование одноразовых полотенец для лица
314. Об утверждении 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
315. Об утверждении 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.
316. Об утверждении 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.
317. Об утверждении 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 учебных помещениях скамейки вместо стульев использоваться не должны.
318. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются умывальниками
Содержание требования: Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинами с дверями.
319. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

- молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию моющих средств
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.
320. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Столы маркируются в зависимости от назначения
Содержание требования: Оборудование маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Столы должны использоваться в соответствии с маркировкой
Содержание требования: Инвентарь должен использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Кухонная посуда должна использоваться в соответствии с маркировкой.
321. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Холодильное оборудование должно быть исправным
Содержание требования: Холодильное оборудование должно поддерживать температурный режим.
Содержание требования: Технологическое оборудование должно быть исправным
322. Об утверждении 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.
323. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4.
Содержание требования: Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель
Содержание требования: Помещение оборудуют системой водоотведения
324. Об утверждении 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: Количество комплектов постельного белья должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.
Содержание требования: Количество комплектов на матрасников должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.
325. Об утверждении 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
326. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

- молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.
327. Об утверждении 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: Покрытие стульев должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию моющих средств.
Содержание требования: Покрытие стульев должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги
Содержание требования: Покрытие стульев должно не иметь повреждений
Содержание требования: Покрытие столов должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Покрытие столов должно не иметь повреждений
Содержание требования: Покрытие столов должно не иметь дефектов
Содержание требования: Покрытие стульев должно не иметь дефектов
Содержание требования: Покрытие столов должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию моющих средств.
Содержание требования: Покрытие столов должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги
Содержание требования: Покрытие стульев должно быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию дезинфицирующих средств.
328. Об утверждении 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: Размещение и размер помещений должен обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов
Содержание требования: Оборудование, используемое для приготовления пищи, должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов.
Содержание требования: Помещения, используемые для приготовления пищи должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов
Содержание требования: Недопустимы встречные потоки использованной и чистой посуды
329. Об утверждении 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 собственной территории должна быть оборудована площадка для сбора отходов.
Содержание требования: Площадка для сбора отходов с водонепроницаемым твердым покрытием.
Содержание требования: Площадка для сбора отходов располагается в непосредственной близости от въезда на территорию.
330. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

технологическим в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

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

331. Об утверждении 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.

332. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6., Пункт 2.4.

Содержание требования: При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться обязательные требования.

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

Содержание требования: Инвентарь, используемый для раздачи блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Содержание требования: Инвентарь, используемый для порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

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

Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха

335. Об утверждении 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.

336. Об утверждении 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

337. Об утверждении 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.

338. Об утверждении 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.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем

339. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2.

Содержание требования: Игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие.

340. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2.

Содержание требования: Мероприятия на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.

Содержание требования: Спортивные занятия на сырых площадках не проводятся.

Содержание требования: Спортивные занятия на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.

Содержание требования: Мероприятия на сырых площадках не проводятся.

341. Об утверждении 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: Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора планшета – 26,6 см.

342. Об утверждении 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

343. Об утверждении 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.

344. Об утверждении 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.

345. Об утверждении 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 кроватями по количеству проживающих

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

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

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

Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

- молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2.
Содержание требования: На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами кустарников.
348. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования оборудуются туалетные комнаты для детей разного пола
349. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2, Пункт 2.4.
Содержание требования: Не допускается использование с дефектами столовой посуды
Содержание требования: Не допускается использование с дефектами инвентаря
Содержание требования: Не допускается использование деформированной кухонной посуды
Содержание требования: Не допускается использование деформированной столовой посуды
Содержание требования: Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
Содержание требования: Не допускается использование с механическими повреждениями столовой посуды
350. Об утверждении 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.
351. Об утверждении 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
352. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.9., Пункт 2.4.
Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими средствами
Содержание требования: Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку дезинфекционными средствами.
353. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

354. Об утверждении 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
355. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.3.1., Пункт 2.3.
Содержание требования: Планировка строений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов
356. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Инвентарь должен быть выполнен из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
357. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2.
Содержание требования: Спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.
358. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами
Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются держателями для туалетной бумаги
Содержание требования: Туалетные кабины оснащаются сиденьями на унитазах.
359. Об утверждении 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.
360. Об утверждении 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
361. Об утверждении 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 проездов на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие подходов на собственной территории не должно иметь дефектов.
Содержание требования: Покрытие дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

362. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.
Содержание требования: . На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей
363. Об утверждении 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 сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта, не допускается.
364. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Количество технологического оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество кухонной посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество моечного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество холодильного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
365. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.
366. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2.
Содержание требования: Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.
367. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4.
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: кладовые
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: складские помещения с холодильным оборудованием.
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: холодный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды
368. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.

Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть без дефектов

Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным

Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам

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

Содержание требования: Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом)

Содержание требования: Каждое спальное место обеспечивается постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником)

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

Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в помещении для обработки яиц

Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в овощном цеху

Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в мясорыбном цеху

Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд

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

Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха

Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности

Содержание требования: Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами.

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

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

373. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 2.3.3.

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

Содержание требования: Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

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

Содержание требования: Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.

375. Об утверждении 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.

376. Об утверждении 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.

377. Об утверждении 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: При расположении парт (столов), используемых при организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

378. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.11., Пункт 2.4.

Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются электро- или бумажными полотенцами

Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются мылом

Содержание требования: Умывальные раковины обеспечиваются ведрами для сбора мусора

379. Об утверждении 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.

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

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали

381. Об утверждении 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).

382. Об утверждении 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.

383. Об утверждении 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

384. Об утверждении 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 помещениях не допускается наличие мусора

Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы грибка

Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы загрязнений

Содержание требования: Подвальные помещения должны быть сухими

Содержание требования: Подвальные помещения не должны содержать следы плесени

385. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.2., Пункт 2.4.

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

386. Об утверждении 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 грызунов, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

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

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

387. Об утверждении 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.

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

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 технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения гигиенических нормативов

388. Об утверждении 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)

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

Содержание требования: Учебные помещения для занятий детей дошкольного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования, размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

390. Об утверждении 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 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.

391. Об утверждении 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)

392. Об утверждении 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 оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно–поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника

Содержание требования: Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оборудуются москитными сетками

393. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

- обязательным требованиям, установленным техническим регламентом
394. Об утверждении 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: Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру – ближе к доске
395. Об утверждении 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
396. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.4., Пункт 2.4.
Содержание требования: Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.
397. Об утверждении 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.
398. Об утверждении 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
399. Об утверждении 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
400. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: При организации обучения в несколько смен уборка проводится по окончании каждой смены
401. Об утверждении 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
402. Об утверждении 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

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

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.

403. Об утверждении 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%.

404. Об утверждении 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: Расписание занятий составляются с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

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

Содержание требования: Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее физкультминутки)

406. Об утверждении 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%.

407. Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок, 1122н, Пункт 1 абз 1, Другое / прочее Приказа

Содержание требования: Выполнение вакцинации против кори взрослым от 36 до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска (работники медицинских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 18 Приложения №1 к

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
Содержание требования: Выполнение ревакцинации против краснухи женщинам от 18 до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющим сведений о прививках против краснухи (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 17 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

Содержание требования: Выполнение ревакцинации против кори взрослым от 36 до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска (работники медицинских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 18 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

Содержание требования: Выполнение вакцинации против кори, ревакцинация против кори взрослым от 18 до 35 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 18 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

Содержание требования: Выполнение вакцинации против краснухи женщинам от 18 до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющим сведений о прививках против краснухи (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 17 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

Содержание требования: Выполнение вакцинации против вирусного гепатита В взрослым от 18 до 55 лет, не привитым ранее против вирусного гепатита В (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 16 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

Содержание требования: Выполнение вакцинации против гриппа взрослым, работающим по отдельным профессиям и должностям (работники медицинских организаций и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы) (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 19 Приложения №1 к

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
Содержание требования: Выполнение ревакцинации против дифтерии, столбняка – каждые 10 лет от момента последней ревакцинации взрослым от 18 лет (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 15 Приложения №1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).

408. Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок, 1122н, Пункт 1, Другое / прочее Порядок
Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам в медицинских организациях при наличии лицензии, предусматривающей выполнение работ (услуг) по вакцинации (проведению профилактических прививок) (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", п. 1 Порядка проведения профилактических прививок, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
409. Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок, 1122н, Пункт 1 абз 2, Другое / прочее Приказа
Содержание требования: Выполнение вакцинации против вирусного гепатита А лицам, подверженным профессиональному риску заражения (медицинские работники, работники сферы обслуживания населения, занятые на предприятиях пищевой промышленности, а также обслуживающие водопроводные и канализационные сооружения, оборудование и сети) (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 12 Приложения №2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
Содержание требования: Выполнение вакцинации против шигеллезов лицам, занятым в сфере общественного питания и коммунального благоустройства (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 11 Приложения №2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
Содержание требования: Выполнение вакцинации против шигеллезов лицам, занятым в сфере общественного питания и коммунального благоустройства (п. 1 Приказа Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", пп. 13 Приложения №2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 №1122н).
410. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 163, Глава V

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Содержание требования: В помещениях различного функционального назначения с рабочими местами, оборудованными ПК, коэффициент пульсации не должен превышать 5%

411. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 162, Глава V
Содержание требования: Для общего искусственного освещения следует использовать источники света с индексом цветопередачи 85%
412. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 38, Глава V
Содержание требования: Предельно допустимый уровень электромагнитного поля (ЭП) частотой 50 Гц на рабочем месте – 5 кВ/м.
413. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 178, Глава VI
Содержание требования: Количество комнат гигиены девочек (девушек) должно быть не менее 1 комнаты на 70 человек.
414. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 188, Глава VI
Содержание требования: При использовании 2-х и более электронных средств обучения суммарное время работы с ними не должно превышать максимума по одному из них
415. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 95, Глава V
Содержание требования: В холодный период года в общественных зданиях в нерабочее время поддержание температурного режима должно быть не ниже 12 °С, с обеспечением нормируемой температуры к началу использования.
416. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 175, Глава VI
Содержание требования: Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) должен быть в организациях с круглосуточным пребыванием
417. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 126, Глава V
Содержание требования: 126. ПДУ лазерного излучения устанавливается в диапазоне длин волн от 180 до $1 \cdot 10^5$ нм
418. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 194, Глава VI
Содержание требования: В мучном цехе производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
419. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 84, Глава V
Содержание требования: Для общего искусственного освещения следует использовать

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

источники света с индексом цветопередачи $R_a \geq 85\%$

420. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 85, Глава V
Содержание требования: В помещениях различного функционального назначения с рабочими местами, оборудованными ПЭВМ, коэффициент пульсации не должен превышать 5%.
421. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 179, Глава VI
Содержание требования: Количество помещений для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды должно быть не менее 1 помещения на жилую секцию и (или) этаж.
422. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 185, Глава VI
Содержание требования: При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки для детей до 7 лет сокращают.
423. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, 2, Пункт 123, Глава V
Содержание требования: Уровень напряженности электростатического поля поверхности полимерных материалов в жилых и общественных зданиях должен быть не более 15 кВ/м (при относительной влажности 30 – 60%).
424. Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, 29н, Пункт 6, Другое / прочее Порядок
Содержание требования: Работодатель обязан организовать проведение предварительных медицинских осмотров работников.
425. Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, 29н, Пункт 23, Другое / прочее Порядок
Содержание требования: На основании списка работников, подлежащих периодическим осмотрам, составляются поименные списки работников, подлежащих периодическим осмотрам (далее – поименные списки). В поименных списках указываются: фамилия, имя, отчество (при наличии) работника; профессия (должность) работника, стаж работы в ней; наименование структурного подразделения работодателя (при наличии); наименование вредных производственных факторов или видов работ.
426. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 88, Глава III
Содержание требования: 88. Органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, юридические лица и индивидуальные

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

предприниматели обеспечивают организацию и осуществление дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней на эксплуатируемых объектах, транспортных средствах, территориях (прилегающих к объектам населенного пункта, природного очага), в том числе посредством привлечения специализированных организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность, и в этих целях проводят: профилактические (организационные, инженерно-технические, санитарно-гигиенические) мероприятия, предупреждающие заселение объектов грызунами и членистоногими; обследования с целью определения технического и гигиенического состояния объекта и прилегающей к нему территории, учета численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими; истребительные мероприятия против грызунов и членистоногих; профилактическую и очаговую (текущую и заключительную) дезинфекции по эпидемиологическим показаниям; контроль за проведением дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий и их эффективностью.

427. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 2423

Содержание требования: Вакцинацию населения против ОГА проводят в соответствии с календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, региональными календарями профилактических прививок и инструкциями по применению препаратов, разрешенных к использованию на территории Российской Федерации.

428. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 108, Глава III

Содержание требования: Дератизация включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

429. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 89, Глава III

Содержание требования: Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах, транспортных средствах, рекреационных территориях населенных пунктов проводятся персоналом организаций, в соответствии с учредительными документами которых одним из видов экономической деятельности является осуществление дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности.

430. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 100, Глава III

Содержание требования: В лесопарковой зоне, на территории участков природных очагов, на которых расположены медицинские организации, организации отдыха детей и их оздоровления детей, санатории, базы отдыха, а также на территории населенных пунктов дезинсекция, включая акарицидные и ларвицидные обработки, проводится в весенний, летний периоды, при необходимости, в осенний период.

431. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 61,

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

Глава II

Содержание требования: Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, а также при наличии медицинских противопоказаний не допускаются работодателем к исполнению ими трудовых обязанностей

Содержание требования: Контроль допуска к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, обеспечивается юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями

432. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 2965

Содержание требования: Специфическая профилактика дифтерии проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и инструкциями по применению иммунобиологических лекарственных препаратов.

433. 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.

434. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 64, Глава II

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации

435. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 126, Глава III

Содержание требования: В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, проводят профилактическую и текущую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию.

Содержание требования: Заключительную дезинфекцию, камерную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию, дератизацию проводят организации, осуществляющие дезинфекционную деятельность

436. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 65, Глава II

Содержание требования: Профилактические прививки населению проводятся медицинскими организациями, лицензированными для соответствующих видов деятельности.

437. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 63, Глава II

Содержание требования: В случае выявления у работника при проведении

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания данный работник не допускается к работе до выздоровления. Основанием для допуска к работе служит справка врача о выздоровлении

438. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 62, Глава II
Содержание требования: Данные о прохождении медицинских осмотров, наряду с информацией об обязательных прививках для профессиональных и (или) возрастных групп населения подлежат внесению в медицинскую документацию, сертификаты профилактических прививок, личные медицинские книжки и учету в медицинских организациях, осуществляющих медицинское обслуживание работников
439. 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)
440. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 986, Глава X
Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели с целью предупреждения случаев заболевания людей инфекциями, передающимися иксодовыми клещами, проводят: расчистку и благоустройство территорий парков, скверов, кладбищ, оздоровительных баз и организаций, мест массового отдыха и пребывания населения, а также прилегающих к ней территорий на расстоянии не менее 50 метров.
Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели с целью предупреждения случаев заболевания людей инфекциями, передающимися иксодовыми клещами, проводят: энтомологическое обследование территорий на заселенность клещами до акарицидной обработки и контроль ее эффективности после (в том числе на расстоянии не менее 50 метров за территорией оздоровительных организаций и баз отдыха).
441. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 107, Глава III
Содержание требования: После проведения дезинсекционных мероприятий на всех объектах проводится влажная уборка с применением моющих средств
442. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 1903
Содержание требования: Однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) подлежат: сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки; сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

продуктов и питьевой воды; лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.

443. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 128, Глава III
Содержание требования: В торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию, организациях общественного питания, пищевой промышленности при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно–эпидемиологические требования: не допускается наличие грызунов и насекомых.
444. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 99, Глава III
Содержание требования: Дезинсекционные мероприятия включают организацию и проведение истребительных мероприятий с использованием механических, химических и биологических методов
Содержание требования: Дезинсекционные мероприятия включают организацию и проведение учета численности, определения заселенности членистоногими объектов и территории.
445. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 2769
Содержание требования: Иммунизация населения против кори, краснухи и эпидемического паротита проводится в рамках Национального календаря профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.
446. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 85, Глава III
Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в таре (упаковке) поставщика (производителя) с этикеткой, в условиях, регламентированных документами на каждое средство, в специально предназначенных помещениях, до 10 кг – в местах, недоступных для их несанкционированного использования.
447. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 4196, Глава XLVI
Содержание требования: В медицинской организации ежемесячно подводят итоги выполнения и причины невыполнения месячного плана прививок (медицинские отводы, миграция, отказы от прививок, отсутствие ИЛП) по каждому участку организации для принятия соответствующих организационных мер
448. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 4212, Глава XLVI
Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам, не имеющим медицинских противопоказаний
449. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 16, Глава II
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения

Профилактическое мероприятие

№ 66260041000122322356 от 23.07.2026

инфекционных болезней пищевая продукция, находящаяся в обращении, в течение срока годности при использовании по назначению должна быть безопасна в эпидемиологическом отношении и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям 5

450. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 110, Глава III
Содержание требования: На объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки.
451. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 12, Глава II
Содержание требования: Для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней население должно обеспечиваться безопасной в эпидемиологическом отношении питьевой водой в количествах, достаточных для удовлетворения физиологических и бытовых потребностей человека.
452. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 109, Глава III
Содержание требования: Дератизация на объектах предусматривает: обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий, их санитарно-гигиенического состояния; разработку тактики и методики проведения дератизации, определения объемов истребительных и профилактических дератизационных мероприятий; проведение дератизации; оценку результатов проводимых мероприятий.
453. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 101, Глава III
Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц.
454. 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.
455. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 3343, Глава XLIII
Содержание требования: Обследованию на энтеробиоз и гименолепидоз подлежат воспитанники дошкольных образовательных организаций.
456. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 998, Глава X
Содержание требования: После проведения акарицидных обработок (через 3 – 5 календарных дней) при благоприятной для активности клещей погоде проводится контроль их эффективности, который необходимо повторить через 15 календарных дней.

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

457. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 78, Глава II
Содержание требования: Гигиеническое воспитание и обучение граждан проводится не реже 1 раза в год либо иной предусмотренной санитарными правилами периодичностью.
458. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 18, Глава II
Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха детей и их оздоровления должны обеспечиваться условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с санитарно–эпидемиологическими требованиями 7
459. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 5, Глава II
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по проведению медицинских осмотров
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению производственного контроля
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по организации гигиенического воспитания и обучения граждан.
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно–противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по организации иммунопрофилактики населения
460. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 799, Глава VIII
Содержание требования: В целях раннего выявления туберкулеза у взрослого населения прохождению профилактических медицинских осмотров подлежат граждане Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства.
461. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 810, Глава VIII
Содержание требования: По эпидемиологическим показаниям (независимо от наличия или отсутствия признаков заболевания туберкулезом) профилактические медицинские осмотры проходят 1 раз в год работники санаторно–курортных организаций, оздоровительных, спортивных и образовательных организаций для детей.

**Профилактическое мероприятие
№ 66260041000122322356 от 23.07.2026**

462. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 84, Глава III
Содержание требования: К использованию допускаются дезинфекционные средства, на которые имеются разрешительные документы, выданные в порядке и в случаях, установленных правом Евразийского экономического союза.
463. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 4194, Глава XLVI
Содержание требования: С целью выполнения годового плана профилактических прививок в медицинской организации формируется персонифицированный план прививок на текущий месяц, который фиксируется в рабочем журнале или в базе данных АСУИ.
464. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 761, Глава VII
Содержание требования: Вакцинация населения против ГВ, являющаяся ведущим профилактическим мероприятием, проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов
465. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 17, Глава II
Содержание требования: Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных болезней при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, должны выполняться санитарно–эпидемиологические требования 6
466. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 4188, Глава XLVI
Содержание требования: 4188. Ответственным лицом ежегодно представляются в медицинские организации списки работающих, заверенные подписью руководителя, с указанием фамилии, имени и отчества (при наличии), даты рождения, занимаемой должности, сведений о проведенных ранее прививках, имеющихся медицинских отводах (противопоказаниях). Представленные данные вносятся в прививочную картотеку или базу данных АСУИ в медицинской организации.
467. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686–21 «Санитарно–эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 11, Глава II
Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны разработать и утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарно–эпидемиологических требований и проведением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, и обеспечить его выполнение
Содержание требования: Юридические лица и индивидуальные предприниматели в

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

- соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны разработать и утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, и обеспечить его выполнение
468. Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 1001, Глава X
- Содержание требования: Юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, гражданами обеспечивается: уход и удовлетворительное санитарное содержание территории организации, включающее стрижку газонов, уборку листвы и сухой травы, сухостоя, хозяйственного и бытового мусора. Территория считается благоустроенной при отсутствии павшей листвы и сухой травы, веток, валежника, сухостоя, твердых коммунальных отходов (за исключением специально отведенных мест для их временного хранения и утилизации); расчистка прилегающих территорий от мусора, валежника, сухостоя в радиусе 50 – 100 м вокруг принадлежащего им участка; ограждение территории организации забором, полосой зеленых насаждений или другим естественным способом по периметру. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий; организация и проведение акарицидных обработок на принадлежащей им территории за 7 календарных дней до открытия (заезда людей), создавая ширину барьера не менее 50 м по периметру ограждения (для руководителей и членов СНТ обработки проводятся по эпидемическим показаниям). При наличии эпидемиологических показаний (регистрация случаев присасывания клещей, заболевания инфекциями, передающимися клещами, на принадлежащей им территории) обработку необходимо повторить с последующей оценкой эффективности проведенных работ; проведение профилактических прививок против инфекций, передающихся иксодовыми клещами, и обеспечение средствами индивидуальной защиты для работников, по виду деятельности или роду занятий связанных с пребыванием в природных биотопах, в том числе лицам, занятым в сельскохозяйственной, гидромелиоративной, строительной, заготовительной, промысловой, геологической, изыскательской, экспедиционной, дератизационной, дезинсекционной, лесозаготовительной, лесоустроительной, озеленительной деятельности, а также деятельности по выемке и перемещению грунта, в зонах отдыха и оздоровления населения
469. 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 8, Глава 2
- Содержание требования: Владелец контейнерной и (или) специальной площадки обеспечивает проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной и (или) специальной площадки в зависимости от температуры наружного воздуха, количества контейнеров на площадке, расстояния до нормируемых объектов в соответствии с приложением N 1 к санитарным правилам.
470. 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,

Профилактическое мероприятие № 66260041000122322356 от 23.07.2026

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.

471. 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 10, Глава 2
- Содержание требования: Контейнерная площадка и (или) специальная площадка после погрузки ТКО (КГО) в мусоровоз в случае их загрязнения при погрузке должны быть очищены от отходов владельцем контейнерной и (или) специальной площадки.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта
Дата уведомления: 20.07.2026
Примечания: mdou351@eduekb.ru
2. Способ уведомления: Региональный портал госуслуг
Дата уведомления: 20.07.2026
Примечания: .

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 312785006653143968851816314299382482766709872276

Владелец Ошкина Ольга Николаевна

Действителен с 04.08.2026 по 04.08.2027