

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Статус Завершено
мероприятия:
Контролируемое ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
лицо: УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
"ЧУНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ
"РАДУГА"
Контрольный(над Управление Роспотребнадзора по Иркутской
зорный) орган: области



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 07.10.2024
Сертификат: 16 21 27 22 05 12 42 68 05 50 38 89 60 53 72 53
87 29 49 6
Выдан: Казначейство России
Владелец: Спасска Лариса Николаевна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ
ОБЛАСТИ
Действителен: с 04.06.2024 по 28.08.2025

Сведения о профилактическом мероприятии

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

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 09.10.2024 **Дата окончания:** 09.10.2024

Место проведения профилактического мероприятия: 665513, ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, М.Р-Н ЧУНСКИЙ, Г.П. ЧУНСКОЕ, РП ЧУНСКИЙ, МКР. РАДУГА, ЗД. 1/6

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

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (ФЗ 248) Проведение обязательных (для предложения) профилактических визитов в отношении объектов контроля, отнесенных к категориям чрезвычайно высокого, высокого и значительного риска
Дополнительно: ч.4. ст. 52 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ "ЧУНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ "РАДУГА"

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 3838002058

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1023801941943

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Место нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица: 38,
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, ЧУНСКИЙ, ЧУНСКОЕ, ЧУНСКИЙ,

Адрес места нахождения: 665513, ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, ЧУНСКИЙ, ЧУНСКОЕ, ЧУНСКИЙ, Д.
1/6,

ОКВЭД:

1. 87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Деятельность домов (интернатов) для лиц с физическими или умственными недостатками, в том числе геронтопсихиатрических центров, психоневрологических интернатов

Подвид объекта: Деятельность домов (интернатов) для лиц с физическими или умственными недостатками, в том числе геронтопсихиатрических центров, психоневрологических интернатов

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

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

1. Спасска Лариса Николаевна Начальник территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Багрий А.А. Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 36, Глава IV
Содержание требования: Данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету лечебно-профилактическими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
Содержание требования: 2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:
в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях;
(в ред. Федерального закона от 02.07.2013 N 185-ФЗ)
при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;
(в ред. Федерального закона от 02.07.2013 N 185-ФЗ)
при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.
Содержание требования: 1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

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

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

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

Содержание требования: Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

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

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV
Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 34, Глава IV
Содержание требования: 1. 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 (далее – медицинские осмотры).
(в ред. Федерального закона от 02.07.2021 N 357-ФЗ)
 4. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.
 5. В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства обязаны проходить медицинское освидетельствование на наличие или отсутствие у них инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции) (далее также – медицинское освидетельствование), в медицинских организациях, находящихся на территории Российской Федерации, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации или федеральным законом. Порядок проведения медицинского освидетельствования на наличие или отсутствие у иностранных граждан и лиц без гражданства инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции), устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения. Высший исполнительный орган государственной власти субъекта Российской Федерации обязан установить перечень медицинских организаций, уполномоченных на проведение медицинского освидетельствования на территории соответствующего субъекта Российской Федерации.
(п. 5 в ред. Федерального закона от 02.07.2021 N 357-ФЗ)
 8. Документом, подтверждающим прохождение медицинских осмотров, является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа.
(п. 8 введен Федеральным законом от 02.07.2021 N 357-ФЗ)
Содержание требования: 1. 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 (далее – медицинские осмотры).
Содержание требования: целях предупреждения возникновения и распространения

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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 (далее – медицинские осмотры).

2. В случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников.

3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

4. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 32, Глава IV
Содержание требования: 1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

1.1. При осуществлении производственного контроля, предусмотренного пунктом 1 настоящей статьи, могут использоваться результаты выполненных при проведении специальной оценки условий труда исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных производственных факторов, проведенных испытательной лабораторией (центром), аккредитованной в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации, но не ранее чем за шесть месяцев до проведения указанного производственного контроля.

3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Содержание требования: 1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

1.1. При осуществлении производственного контроля, предусмотренного пунктом 1 настоящей статьи, могут использоваться результаты выполненных при проведении специальной оценки условий труда исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных производственных факторов, проведенных испытательной лабораторией (центром), аккредитованной в соответствии с законодательством Российской Федерации

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

об аккредитации в национальной системе аккредитации, но не ранее чем за шесть месяцев до проведения указанного производственного контроля.

2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Содержание требования: Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

Содержание требования: соблюдение обязательных требований

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1998-09-17 №157-ФЗ «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 одного из родителей гражданина, 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 законного представителя лица, признанного недееспособным, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

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

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1998-09-17 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», 157-ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое/ прочее часть 1

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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

8. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1998-09-17 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», 157-ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое/ прочее часть 4

Содержание требования: соблюдение обязательных требований

Содержание требования: Статья 11. Требования к проведению профилактических прививок

3. Профилактические прививки проводятся гражданам, не имеющим медицинских противопоказаний.

Перечень медицинских противопоказаний к проведению профилактических прививок утверждается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

4. 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.

Содержание требования: 1. Профилактические прививки проводятся гражданам в медицинских организациях при наличии у таких организаций лицензий на медицинскую деятельность.

(п. 1 в ред. Федерального закона от 25.11.2013 N 317-ФЗ)

2. Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство гражданина, одного из родителей либо иного законного представителя несовершеннолетнего в возрасте до 15 лет или больного наркоманией несовершеннолетнего в возрасте до 16 лет, законного представителя лица, признанного недееспособным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 25.11.2013 N 317-ФЗ)

3. Профилактические прививки проводятся гражданам, не имеющим медицинских противопоказаний.

Перечень медицинских противопоказаний к проведению профилактических прививок утверждается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

(в ред. Федерального закона от 25.11.2013 N 317-ФЗ)

4. 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.

(в ред. Федерального закона от 25.11.2013 N 317-ФЗ)

9. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1998-09-17 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», 157-ФЗ, Статья 11, Глава 4, Другое/ прочее часть 11

Содержание требования: Профилактические прививки проводятся гражданам, не имеющим медицинских противопоказаний.

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000115654446 от 09.10.2024**

10. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2000-01-02 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, Пункт 2, Статья 3
Содержание требования: Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

которые не имеют товаросопроводительных документов.

Содержание требования: Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий

2 января 2000 года N 29-ФЗ

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, ... , от 01.03.2020 N 47-ФЗ, от 13.07.2020 N 194-ФЗ)
показать все

Принят
Государственной Думой
1 декабря 1999 года

Одобен
Советом Федерации
23 декабря 1999 года

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Настоящий Федеральный закон регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений. (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ)

Глава I. Общие положения

Статья 1. Основные понятия (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ)

В целях настоящего Федерального закона используются следующие основные понятия:

пищевые продукты (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) (далее – пищевые продукты) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье;

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее – материалы и изделия), – материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации;

пищевая ценность пищевых продуктов – потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность;

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

потребительские свойства пищевых продуктов – совокупность физико–химических показателей (нормируемых физико–химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах);

сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико–химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации;

товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной;

физиологическая потребность в пищевых продуктах – научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

Статья 2. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации.

Части вторая – третья. – Утратили силу. (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47–ФЗ)

Статья 2.1. Принципы здорового питания (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47–ФЗ)

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ)

1. В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям.

2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

которые не имеют товаросопроводительных документов.

Содержание требования: 2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям; которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

которые не имеют товаросопроводительных документов.

11. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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
12. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.
13. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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.

14. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «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.

15. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «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.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен установить порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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 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 периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции 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 перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы.

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

Содержание требования: Для обеспечения безопасности в процессе производства

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

(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.

16. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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.
17. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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.
18. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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.
19. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 14, Другое/ прочее часть 5
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 надлежащего дренажа.
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: 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.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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.

20. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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, 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 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 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

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 защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых

21. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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.

22. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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

23. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «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.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

24. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №880 «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 средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены
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 естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза
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
25. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
26. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
27. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011–12–09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12
Содержание требования: 1. Маркировка пищевой продукции, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 и пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Критериями легкочитаемости являются четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта, размер которого должен соответствовать требованиям, указанным в абзацах четвертом и пятом настоящего пункта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т.п.).

(Абзац дополнительно включен с 28 апреля 2019 года решением Совета ЕЭК от 14 сентября 2018 года N 75)

Критерием понятности является однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения.

Сведения, предусмотренные подпунктами 1, 3, 4 (кроме слов, используемых для указания даты изготовления и (или) информации о месте нанесения даты изготовления (при наличии такой информации)) и 5 (кроме слов, используемых для указания срока годности и (или) информации о месте нанесения срока годности (при наличии такой информации)) пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, указываются шрифтом высотой не менее 2 мм (строчные буквы).

Сведения, предусмотренные подпунктами 2, 6, 7, 8 (в части рекомендаций и (или) ограничений по использованию) и 9 (для специализированной пищевой продукции) пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, а также слова, используемые для указания даты изготовления, срока годности и (или) информации о месте нанесения даты изготовления, срока годности (при наличии такой информации), указываются шрифтом высотой не менее 0,8 мм (строчные буквы).

2. Сведения, предусмотренные подпунктами 1, 4–6 пункта 1 части 4.1 и пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено.

3. Сведения, предусмотренные подпунктами 2, 3, 7–11 пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3

28. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1

Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3

Содержание требования: 1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3) количество пищевой продукции;

4) дату изготовления пищевой продукции;

5) срок годности пищевой продукции;

б) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера);

8) рекомендации и (или) ограничения 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;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно–модифицированных организмов (далее – ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

3. В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

4. Дополнительные требования к маркировке упакованной пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

(или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью "Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией".

29. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
30. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
31. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
32. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
Содержание требования: 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000115654446 от 09.10.2024**

- 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.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи.

2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке (ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

3. В случае, если маркировка, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, может быть доведена до сведения потребителей такой продукции без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

4. В маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

5. Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

33. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
34. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
35. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.6
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
36. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.8
Содержание требования: Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.7; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.9; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.12; Статья 4, Другое/ прочее часть 4.1; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.4; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.5; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.10; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.2; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.11; Статья 4, Другое/ прочее Часть 4.3
37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.1.
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.
Содержание требования: Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP –Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с периодичностью , установленной предприятием общественного питания.
38. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.2.
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия товаросопроводительной документации.
Содержание требования: Запрещается прием 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 товаросопроводительной документации,
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания в случае отсутствия маркировки.
39. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.3.
Содержание требования: Пищевая продукция предприятия общественного питания, срок годности которой истек, должна быть утилизирована.
40. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.6.
Содержание требования: При изготовлении блюда или кулинарного изделия из полуфабрикатов на месте обслуживания должны соблюдаться условия хранения и сроки

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

годности используемых полуфабрикатов.

Содержание требования: При изготовлении кулинарного изделия из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять его доготовку, должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

41. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.13.

Содержание требования: Зоны (участки), 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 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 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.

42. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.5.

Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции, их конструкция должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента.

Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс изготовления пищевой продукции, их размещение должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента

Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс изготовления пищевой продукции, их размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента

Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции, их размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента

Содержание требования: Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс изготовления пищевой продукции, их конструкция, должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

43. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.7.

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 кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность 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 кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении блюд, необходимо обеспечивать поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении блюд, необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении блюд, необходимо обеспечивать поточность технологических процессов, обеспечивающих физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Содержание требования: При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать 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.

Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий 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.

44. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.12.

Содержание требования: Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

45. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.8.

Содержание требования: Наименования кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Содержание требования: Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

46. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 2.9.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено моечным оборудованием, изготовленным 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.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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.

Содержание требования: Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены тарой, изготовленной 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.

Содержание требования: Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, 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.

Содержание требования: Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено холодильным оборудованием, изготовленным 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.

47. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.11.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе нормируемые параметры шума в октавных полосах частот, эквивалентных и максимальных уровней звука проникающего шума в помещениях жилых и общественных зданий и шума на селитебной территории.

Содержание требования: При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе гигиенические нормативы цилиндрической освещенности в помещениях жилых и общественных зданий.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений жилых зданий.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе допустимые значения и уровни

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

вибрации в помещениях жилых зданий.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе допустимые уровни инфразвука в помещениях жилых и общественных зданий.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, в том числе нормируемые электрические, магнитные, электромагнитные поля в помещениях жилых и общественных зданий.

Содержание требования: При размещении предприятия общественного питания в жилом здании должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, с учетом оптимальных и допустимых норм параметров микроклимата в обслуживаемой зоне (зоне обитания) помещений жилых зданий и общежитий.

48. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.13.

Содержание требования: 3456Параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым концентрациям (ПДК) загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) веществ на поверхности средств индивидуальной защиты.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым уровням (ПДУ) загрязнения химическими веществами кожных покровов работающих.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) веществ на поверхности технологического оборудования.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе ориентировочным безопасным уровням воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата на предприятии общественного питания должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимым концентрациям (ПДК) бактериальных препаратов в воздухе рабочей зоны.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, в том числе предельно допустимому уровню (ПДУ) высокотоксичных веществ на поверхности технологического оборудования.

Содержание требования: Воздух рабочей зоны на предприятии общественного питания должен соответствовать гигиеническим нормативам.

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000115654446 от 09.10.2024**

49. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.14.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в помещениях формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в цехах и (или) участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по отделке пирожных должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в кондитерских цехах по отделке тортов должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
50. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.15.
Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой освещения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой холодного водоснабжения, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
Содержание требования: Предприятие общественного питания должно быть оборудовано исправной системой вентиляции, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
51. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.18.
Содержание требования: Во всех помещениях, предназначенных для организации общественного питания, должна проводиться уборка.
52. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.23.
Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение комнатных растений.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц.

Содержание требования: В производственных помещениях предприятия общественного питания запрещается хранение личных вещей.

53. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.17.

Содержание требования: Обращение отходов должно соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления").

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").

Содержание требования: Сбор отходов должен соответствовать требованиям по содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления").

Содержание требования: Сбор отходов должен соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами (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").

54. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.19.

Содержание требования: Уборочный инвентарь для туалета предприятия общественного питания должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

55. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 2.21.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Содержание требования: Лица, поступающие на работу в организации общественного

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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 предварительных осмотров, установленным законодательством Российской Федерации

56. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.5., 3.5.4.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается реализация на следующий день готовых блюд.

57. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.5., 3.5.6.

Содержание требования: Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

58. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.6., 3.6.2.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде замороженных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде горячих блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

питания в виде замороженных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде горячих блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде охлажденных блюд, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

59. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 3.6., 3.6.1.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

Содержание требования: Для исключения перекрестного паразитарного загрязнения при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

Содержание требования: Для исключения перекрестного микробиологического загрязнения при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий.

60. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 3.7.

Содержание требования: В целях исключения контактного паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Содержание требования: В целях исключения контактного микробиологического пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

61. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.8.

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 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 складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (рекомендуемые образцы приведены в приложении N 2 к настоящим Правилам).

62. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.10.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всех столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Содержание требования: При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом.

63. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 3.13.

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.

Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

64. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 3.14.
Содержание требования: Лица, выполняющие выгрузку продовольственного сырья, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
Содержание требования: Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
Содержание требования: Лица, выполняющие погрузку продовольственного сырья, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
Содержание требования: Лица, выполняющие выгрузку пищевой продукции, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
65. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 4.4.
Содержание требования: Запрещается проведение дератизации рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
Содержание требования: Запрещается проведение дератизации распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
Содержание требования: Запрещается проведение дезинсекции распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей.
Содержание требования: Запрещается проведение дератизации рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
66. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 4.5.
Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.
Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала предприятий общественного питания, моющие 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 персонала предприятий общественного питания, моющие средства, предназначенные для

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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 потребителя предприятий общественного питания, моющие 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, дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны храниться в специально отведенных местах.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя 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.

Содержание требования: В целях исключения риска аллергических реакций у потребителя предприятий общественного питания, моющие 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 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 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.

Содержание требования: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя 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 персонала предприятий общественного питания, дезинфицирующие 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 потребителя 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, 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.

67. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- 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.
68. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 4.7.
Содержание требования: Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.
69. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 5.1.
Содержание требования: С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
70. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 5.2.
Содержание требования: Температура холодных супов, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
Содержание требования: Температура горячих жидких блюд, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
Содержание требования: Температура напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
Содержание требования: Температура горячих блюд, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
71. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.6.
Содержание требования: В отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.
Содержание требования: В местах приема передач медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.
72. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.2.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по набору пищевой продукции.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по сбалансированности рациона питания по всем заменимым пищевым факторам, включая белки.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по сбалансированности рациона питания по всем незаменимым пищевым факторам, включая белки .

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по сбалансированности рациона питания по всем незаменимым пищевым факторам, включая аминокислоты.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по сбалансированности рациона питания по всем заменимым пищевым факторам, включая аминокислоты.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен быть разнообразным.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по химическому составу.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания, рацион которого должен соответствовать лечебным показаниям по сбалансированности рациона питания по всем незаменимым пищевым факторам, включая жиры.

73. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 7.1.9.

Содержание требования: Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.

74. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 7.1.13.

Содержание требования: При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, блюдо к выдаче в медицинских организациях не допускается до устранения выявленных недостатков.

Содержание требования: При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, блюдо к выдаче в организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: В случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях не допускается до устранения выявленных недостатков.

Содержание требования: В случае неготовности, блюдо к выдаче в организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков.

75. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.4.

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

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

76. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.7.

Содержание требования: Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения.

Содержание требования: Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения.

77. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.1.

Содержание требования: Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных

Содержание требования: Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании.

78. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.4.

Содержание требования: Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные промаркированные плотно закрывающиеся емкости.

Содержание требования: Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

обеззараженные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.

Содержание требования: Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.

79. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 7.1.3.

Содержание требования: В медицинских организациях в случае неготовности пищи, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Содержание требования: В медицинских организациях при нарушении технологии приготовления пищи, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

80. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 7.1.5.

Содержание требования: Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции в медицинских организациях пациентам, не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал, кроме назначенных ответственных лиц.

81. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», 32, Другое/ прочее 7.1.4.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации при заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации при заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции, отбор суточной пробы должен проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

медицинской организации.

82. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.12.

Содержание требования: В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции.

Содержание требования: В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для отбора суточных проб.

83. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.13.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин принятия на ответственное хранение.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием фактов списания пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием фактов списания пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин возврата пищевой

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин принятия на ответственное хранение.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин принятия на ответственное хранение.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин возврата пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин принятия на ответственное хранение.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин возврата пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (при нарушении технологии приготовления пищевой продукции в организациях социального обслуживания) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин возврата пищевой продукции.

Содержание требования: Результат бракеража (в случае неготовности блюда в медицинских организациях) регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием фактов списания пищевой продукции.

84. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.2.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания.

85. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.3.

Содержание требования: Выдача готовой пищевой продукции в медицинских

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).

Содержание требования: Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии).

86. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.11.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих инвалидов не менее 3-х раз в день.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям инвалидам.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста не менее 3-х раз в день.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц с ограниченными возможностями здоровья не менее 3-х раз в день.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям проживающих лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание требования: В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям проживающих лиц пожилого возраста.

87. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 7.1.2.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций в дни замены пищевой продукции должен осуществляться подсчет химического состава диет.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций в дни замены блюд должен осуществляться подсчет пищевой ценности диет.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций в дни замены пищевой продукции должен осуществляться подсчет пищевой ценности диет.

Содержание требования: При организации питания пациентов медицинских организаций в дни замены блюд должен осуществляться подсчет химического состава диет.

88. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.12
Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания высотой 2 и более этажей оборудуются лифтами и (или) другими устройствами для транспортирования лиц пожилого возраста,
Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания высотой 2 и более этажей оборудуются лифтами и (или) другими устройствами для транспортирования инвалидов.
Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания высотой 2 и более этажей оборудуются лифтами и (или) другими устройствами для транспортирования лиц с ограниченными возможностями здоровья
89. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.17
Содержание требования: Системы вентиляции организаций социального обслуживания должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений согласно показателям микроклимата помещений, установленным гигиеническими нормативами.
Содержание требования: Системы отопления организаций социального обслуживания должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений согласно показателям микроклимата помещений, установленным гигиеническими нормативами.
Содержание требования: Системы кондиционирования воздуха организаций социального обслуживания должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений согласно показателям микроклимата помещений, установленным гигиеническими нормативами.
90. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.45
Содержание требования: В случае обнаружения лиц, пораженных чесоткой, проводится комплекс мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
Содержание требования: В случае обнаружения лиц, пораженных педикулезом, проводится комплекс мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
91. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.37
Содержание требования: В организации социального обслуживания при использовании спортивных матов матерчатые чехлы спортивных матов подвергаются стирке не реже 1

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- раза в неделю и по мере их загрязнения.
92. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.25
Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания в туалете должен быть полотенцесушитель
93. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.50
Содержание требования: Не допускается стирка специальной одежды работников организации социального обслуживания на дому.
Содержание требования: Не допускается стирка санитарной одежды работников организации социального обслуживания на дому.
94. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.41
Содержание требования: В организации социального обслуживания не допускается использование одного держателя тряпок для помещений и поверхностей туалетов.
95. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.5
Содержание требования: Не используются в одном помещении в здании организации социального обслуживания одновременно в качестве источника общего освещения лампы разного типа.
96. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.33
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания питание проживающих организуется не менее 3 раз в день
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания диетическое (лечебное) питание организуется по медицинским показаниям.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

97. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.18
Содержание требования: Все помещения для пребывания ежедневно проветриваются.
98. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.37
Содержание требования: В помещениях для занятий физкультурой организации социального обслуживания ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса,
Содержание требования: В помещениях для занятий физкультурой организации социального обслуживания спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью
99. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.13
Содержание требования: Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безопасных для здоровья человека.
100. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.20
Содержание требования: Уровни искусственного освещения в помещениях организации социального обслуживания должны соответствовать гигиеническим нормативам искусственного и совмещенного освещения жилых и общественных зданий.
Содержание требования: Уровни естественного освещения в помещениях организации социального обслуживания должны соответствовать гигиеническим нормативам естественного совмещенного освещения жилых и общественных зданий.
101. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.23
Содержание требования: Использование раскладных кроватей в организации социального обслуживания не допускается.
Содержание требования: Использование двухъярусных кроватей в организации

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- социального обслуживания не допускается.
102. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.36
Содержание требования: В организации социального обслуживания должен быть обеспечен свободный доступ получателей социальных услуг к питьевой воде.
103. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.47
Содержание требования: Для подушек в организации социального обслуживания используются чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам.
Содержание требования: Для матрацев в организации социального обслуживания используются чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам.
104. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.24
Содержание требования: При использовании мягкой мебели должны быть съемные чехлы (не менее 2 комплектов) со стиркой их по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.
105. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.40
Содержание требования: Во время уборок в организации социального обслуживания ковровые покрытия подвергаются влажной обработке или проветриваются
106. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.19
Содержание требования: В организациях социального обслуживания помещения постоянного проживания оборудуют приборами по обеззараживанию воздуха.
Содержание требования: В организациях социального обслуживания помещения постоянного пребывания оборудуют приборами по обеззараживанию воздуха.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

107. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.41
Содержание требования: Для уборки туалетов должен в организации социального обслуживания быть выделен отдельный комплект уборочного инвентаря.
108. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.47
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дератизации должны соблюдаться правила охраны труда с учетом инструкции по применению конкретных средств дератизации
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении предстерилизационной очистки должны соблюдаться правила охраны труда с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дератизации должны соблюдаться правила использования средств индивидуальной защиты с учетом инструкции по применению конкретных средств дератизации
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дезинфекции должны соблюдаться правила использования средств индивидуальной защиты с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении стерилизации должны соблюдаться правила использования средств индивидуальной защиты с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении стерилизации должны соблюдаться правила охраны труда с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дезинфекции должны соблюдаться правила использования средств индивидуальной защиты с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинсекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дезинфекции должны соблюдаться правила охраны труда с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении дезинсекции должны соблюдаться правила охраны труда с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинсекции
Содержание требования: В организации социального обслуживания при проведении предстерилизационной очистки должны соблюдаться правила использования средств индивидуальной защиты с учетом инструкции по применению конкретных средств дезинфекции

109. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений,

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.3

Содержание требования: Уровень освещенности территории организации социального обслуживания должен соответствовать гигиеническими нормативам, предъявляемым к жилым зданиям и помещениям.

110. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.50

Содержание требования: Стирка санитарной одежды работников организации социального обслуживания осуществляется в прачечной.

Содержание требования: Стирка постельного белья работников организации социального обслуживания осуществляется в прачечной.

Содержание требования: Стирка специальной одежды работников организации социального обслуживания осуществляется в прачечной.

Содержание требования: Стирка полотенец работников организации социального обслуживания осуществляется в прачечной.

111. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.26

Содержание требования: На каждом этаже организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, кабины туалетов оснащают держателями для туалетной бумаги

Содержание требования: На каждом этаже организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, кабины туалетов оснащают сиденьями на унитазах.

Содержание требования: На каждом этаже организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, кабины туалетов оснащают мусорными ведрами

112. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.35

Содержание требования: Для хранения скоропортящихся продуктов в кухнях должно быть холодильное оборудование.

Содержание требования: Для хранения скоропортящихся продуктов в кухнях-гостиных должно быть холодильное оборудование.

Содержание требования: Для хранения скоропортящихся продуктов в блоках жилых помещений должно быть холодильное оборудование.

Содержание требования: Для хранения скоропортящихся продуктов в буфетах-

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- раздаточных должно быть холодильное оборудование.
113. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.38
- Содержание требования: Раковины в организации социального обслуживания чистятся с использованием чистящих средств.
- Содержание требования: Ванны в организации социального обслуживания чистятся с использованием чистящих средств.
- Содержание требования: Унитазы в организации социального обслуживания чистятся с использованием дезинфицирующих средств.
- Содержание требования: Ванны в организации социального обслуживания чистятся с использованием дезинфицирующих средств.
- Содержание требования: Раковины в организации социального обслуживания чистятся с использованием чистящих средств.
- Содержание требования: Унитазы в организации социального обслуживания чистятся с использованием чистящих средств.
- Содержание требования: Унитазы в организации социального обслуживания чистятся с использованием чистящих средств.
114. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.25
- Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания для хранения уборочного инвентаря оборудуются отдельные помещения (шкафы).
115. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.25
- Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания туалет в жилых помещениях, организованных по типу жилых ячеек, оборудуется из расчета не менее 1 унитаза на 3 проживающих.
- Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания туалет в жилых помещениях, организованных по типу жилых ячеек, оборудуется из расчета не менее 1 раковины на 3 проживающих.
- Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания туалет в жилых помещениях, организованных по типу жилых ячеек, оборудуется из расчета не менее 1 душевой установки на 3 проживающих.
116. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.23

Содержание требования: Для разделения пространства в жилых комнатах (спальнях) в организациях социального обслуживания используется оборудование из материалов, позволяющих осуществить влажную обработку с использованием моющих средств.

Содержание требования: Для разделения пространства в жилых комнатах (спальнях) в организациях социального обслуживания используется оборудование из материалов, позволяющих осуществить влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств

117. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.41

Содержание требования: По окончании уборки в организации социального обслуживания весь уборочный инвентарь ополаскивается проточной водой

Содержание требования: По окончании уборки в организации социального обслуживания весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов

118. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.48

Содержание требования: Осмотр на педикулез в организации социального обслуживания должен осуществляться не реже 1 раза в неделю.

Содержание требования: Осмотр на чесотку в организации социального обслуживания должен осуществляться не реже 1 раза в неделю.

119. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.36

Содержание требования: Питьевой режим организуют с использованием питьевой кипяченой или бутилированной воды, расфасованной в емкости.

120. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.3

Содержание требования: В туалетных комнатах используются одноразовые полотенца для ног.

Содержание требования: В туалетных комнатах используются одноразовые полотенца для рук

Содержание требования: В умывальных комнатах используются одноразовые полотенца

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

для ног.

121. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.11
Содержание требования: Не допускается размещение учебно-производственных мастерских в одном блоке с помещениями для проживания.
122. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.21
Содержание требования: Потолки всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Полы всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без признаков поражения грибом
Содержание требования: Стены всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без нарушения целостности
Содержание требования: Полы всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих средств.
Содержание требования: Стены всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Потолки всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без нарушения целостности
Содержание требования: Стены всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без признаков поражения
Содержание требования: Потолки всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих средств.
Содержание требования: Стены всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих средств.
Содержание требования: Потолки всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без признаков поражения грибом
Содержание требования: Полы всех помещений в организациях социального обслуживания должны иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием дезинфицирующих средств.
Содержание требования: Полы всех помещений в организациях социального обслуживания должны быть без нарушения целостности

123. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений,

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.45

Содержание требования: Все поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания лица осматриваются на наличие педикулеза

Содержание требования: Все поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания лица осматриваются на наличие чесотки.

124. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.23

Содержание требования: Количество отделений в шкафах не должно быть меньше количества спальных мест в комнате.

125. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.15

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

126. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.26

Содержание требования: На каждом этаже организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, туалеты оборудуют умывальниками

Содержание требования: На каждом этаже организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, туалеты оборудуют кабинками с дверями.

127. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.15

Содержание требования: В организациях социального обслуживания, предоставляющих услуги по уходу с обеспечением проживания, медицинский кабинет имеет отдельный вход из коридора.

Содержание требования: В организациях социального обслуживания, предоставляющих услуги по уходу с обеспечением проживания, медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

128. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.25
Содержание требования: В случае, если туалет оборудуется несколькими раковинами, унитазами в закрытых кабинках, душевыми установками в закрытых кабинках, должны быть смонтированы перегородки с дверьми между зонами унитазов и душевых.
129. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.36
Содержание требования: Бутилированная питьевая вода непосредственно из потребительской упаковки используется при объеме упаковки не более 0,5 литра.
130. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.10
Содержание требования: В организациях социального обслуживания, предоставляющих социальные услуги без обеспечения проживания инвалидам (дневное пребывание), для отдыха получателей социальных услуг в течение дневного пребывания создаются зоны отдыха с креслами и (или) диванами.
Содержание требования: В организациях социального обслуживания, предоставляющих социальные услуги без обеспечения проживания престарелым (дневное пребывание), для отдыха получателей социальных услуг в течение дневного пребывания создаются зоны отдыха с креслами и (или) диванами.
131. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.15
Содержание требования: Площадь палат изолятора в организациях социального обслуживания принимается из расчета 6,0 м² на 1 койку.
132. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.23
Содержание требования: Количество тумбочек в организациях социального обслуживания не должно быть меньше количества проживающих.
Содержание требования: Количество кроватей в организациях социального обслуживания

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- не должно быть меньше количества проживающих.
133. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.44
Содержание требования: Прием лиц в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания осуществляется по результатам проведенного этой организацией медицинского осмотра.
134. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.36
Содержание требования: В организации социального обслуживания при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя
135. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.42
Содержание требования: В помещениях медицинского назначения в организации социального обслуживания устанавливаются москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения
Содержание требования: В помещениях спален в организации социального обслуживания устанавливаются москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения
Содержание требования: В помещениях жилых комнат в организации социального обслуживания устанавливаются москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения
Содержание требования: В помещениях столовой в организации социального обслуживания устанавливаются москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения.
136. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.14
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания, жилые комнаты которых организованы по типу жилых групп, должны быть отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

137. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.46
Содержание требования: Больные с признаками инфекционного заболевания помещаются в изолятор социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания для временного пребывания до их госпитализации в медицинскую организацию.
138. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.38
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование организации социального обслуживания ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами.
139. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.37
Содержание требования: Все помещения организации социального обслуживания ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств.
140. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.28
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания оборудуются помещения прачечной для стирки полотенец
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания оборудуются помещения прачечной для стирки постельного белья
Содержание требования: В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания оборудуются помещения прачечной для стирки личных вещей.
141. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.18
Содержание требования: Для проветривания в организациях социального обслуживания должны быть форточки
Содержание требования: Для проветривания в организациях социального обслуживания должны быть открывающиеся или откидные окна

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: Для проветривания в организациях социального обслуживания должны быть фрамуги

142. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.9

Содержание требования: Жилые помещения организаций, оказывающих социальные услуги по уходу с обеспечением проживания, организуются по типу жилых ячеек и (или) жилых групп.

143. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.47

Содержание требования: Для профилактической дезинфекции в организациях социального обслуживания не применяются не должны применяться фенольные средства

Содержание требования: Для профилактической дезинфекции в организациях социального обслуживания не применяются не должны применяться альдегидсодержащие средства

144. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.25

Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания зона душевой оборудуется полочками для умывальных принадлежностей

Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания зона душевой оборудуется скамьями личной одежды

Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания зона душевой оборудуется резиновыми ковриками с ребристой поверхностью.

Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания зона душевой оборудуется душевой установкой в закрытой кабинке

Содержание требования: В санитарном узле организации социального обслуживания зона душевой оборудуется скамьями для полотенец

145. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.40

Содержание требования: Смена постельного белья в организации социального обслуживания производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Содержание требования: Смена постельного белья в организации социального

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- обслуживания производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.
146. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.3
Содержание требования: Каждый проживающий в организации социального обслуживания обеспечивается баннным полотенцем
Содержание требования: Каждый проживающий в организации социального обслуживания обеспечивается постельными принадлежностями
Содержание требования: Каждый проживающий в организации социального обслуживания обеспечивается полотенцами для лица
147. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.15
Содержание требования: При проживании менее 100 человек должен быть изолятор, оборудованный не менее двумя койками.
148. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.36
Содержание требования: При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
149. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.35
Содержание требования: В организации социального обслуживания при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено наличие отдельных промаркированных подносов для чистой посуды
Содержание требования: В организации социального обслуживания при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено наличие чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков)
Содержание требования: В организации социального обслуживания при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено наличие контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.
150. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

СП 2.1.3678–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.12

Содержание требования: Планировка всех помещений в организациях, оказывающих услуги по уходу, включая спальные комнаты, должны предусматривать возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, использующими специальные средства для передвижения и размещение технических средств реабилитации на расстоянии, позволяющем гражданам воспользоваться ими.

Содержание требования: Оборудование всех помещений в организациях, оказывающих услуги по уходу , включая спальные комнаты, должны предусматривать возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, использующими специальные средства для передвижения и размещение технических средств реабилитации на расстоянии, позволяющем гражданам воспользоваться ими.

151. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–12–24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.1

Содержание требования: Организации социального обслуживания размещаются на территории жилой застройки за пределами санитарно–защитных зон сооружений

Содержание требования: Организации социального обслуживания размещаются на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки.

Содержание требования: Организации социального обслуживания размещаются на территории жилой застройки за пределами санитарно–защитных зон организаций

Содержание требования: Организации социального обслуживания размещаются на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни физических факторов для территории жилой застройки.

Содержание требования: Организации социального обслуживания размещаются на территории жилой застройки за пределами санитарно–защитных зон иных объектов

152. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–12–24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.43

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о результатах лабораторных исследований на дифтерию

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о профилактических прививках

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о результатах лабораторных исследований на яйца гельминтов

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 календарного дня до поступления в организацию по уходу с обеспечением проживания.

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о результатах обследования на туберкулез

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций проживания.

Содержание требования: Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен иметь медицинскую справку со сведениями о результатах лабораторных исследований инфекций, передающихся половым путем

153. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-12-24 №44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», 44, Другое/ прочее п.9.7

Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания, оказывающих социальные услуги без обеспечения проживания, могут быть встроенными в многоквартирные дома

Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания, оказывающих социальные услуги без обеспечения проживания, могут быть пристроенными к многоквартирным домам,

Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания, оказывающих социальные услуги без обеспечения проживания, могут быть встроенно-пристроенными к многоквартирным домам

Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания, оказывающих социальные услуги без обеспечения проживания, могут быть встроенно-пристроенными к зданиям общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий).

Содержание требования: Здания организаций социального обслуживания, оказывающих социальные услуги без обеспечения проживания, могут быть пристроенными к общественным зданиям

154. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 8, Глава 2
Содержание требования: Не допускается промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках.

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

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

приложением N 1 к санитарным правилам.

155. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 75, Глава 4

Содержание требования: Качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам.

156. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 77, Глава 4

Содержание требования: Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, должны осуществлять производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды, разработанной и согласованной в соответствии с Правилами осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды, установленными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.01.2015 N 1.0

157. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 128, Глава 8

Содержание требования: Параметры микроклимата помещений должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: В ванных комнатах должны быть вытяжные отверстия вентиляционных каналов.

Содержание требования: В сушильных шкафах должны быть вытяжные отверстия вентиляционных каналов.

Содержание требования: Не допускается объединение вентиляционных каналов кухонь, душевых и санитарных узлов, помещений медицинского назначения, прачечных с жилыми комнатами.

Содержание требования: Качество атмосферного воздуха помещений должно соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание требования: На кухнях должны быть вытяжные отверстия вентиляционных каналов.

Содержание требования: Вентиляция объектов общественного назначения,

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

эксплуатируемых в многоквартирных жилых домах, должна быть автономной.

Содержание требования: Температура поверхности нагревательных приборов при водяной системе отопления не должна превышать 80 °С.

Содержание требования: В душевых должны быть вытяжные отверстия вентиляционных каналов.

158. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 157, Глава 10

Содержание требования: Сбор, использование, обезвреживание, хранение, транспортировка, учет и утилизация медицинских отходов должны осуществляться с соблюдением требований Санитарных правил в зависимости от степени их эпидемиологической, токсикологической и радиационной опасности, а также негативного воздействия на человека и среду обитания человека 48

Содержание требования: Размещение медицинских отходов должно осуществляться с соблюдением требований Санитарных правил в зависимости от степени их эпидемиологической, токсикологической и радиационной опасности, а также негативного воздействия на человека и среду обитания человека 48

159. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 158, Глава 10

Содержание требования: К обращению с медицинскими отходами класса А применяются требования Санитарных правил, предъявляемые к обращению с ТКО.

160. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 159, Глава 10

Содержание требования: Последующее обращение с такими отходами обеспечивается хозяйствующим субъектом, осуществляющим обращение с медицинскими отходами, в соответствии с требованиями Санитарных правил к отходам класса А.

Содержание требования: После аппаратных способов обеззараживания с применением физических методов и изменения внешнего вида отходов, исключающего возможность их повторного применения, медицинские отходы классов Б и В собираются хозяйствующим субъектом, осуществляющим обращение медицинских отходов, в упаковку любого цвета, кроме желтого и красного, которая должна иметь маркировку, свидетельствующую о

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

проведенном обеззараживании отходов, и содержать следующую информацию: "Отходы класса Б, обеззараженные" и "Отходы класса В, обеззараженные", наименование организации и ее адрес в пределах места нахождения, дата обеззараживания медицинских отходов.

161. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 161, Глава 10
Содержание требования: Обращение с медицинскими отходами класса Г осуществляется в соответствии с требованиями настоящей главы Санитарных правил.
162. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 162, Глава X
Содержание требования: Обращение с медицинскими отходами класса Г осуществляется в соответствии с требованиями настоящей главы Санитарных правил
163. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 163, Глава 10
Содержание требования: Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов должна включать следующий этап: размещение, обезвреживание или утилизация медицинских отходов.
Содержание требования: Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов должна включать следующий этап: транспортирование отходов с территории организации, образующей отходы.
Содержание требования: Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов должна включать следующий этап: обеззараживание (обезвреживание) отходов.
Содержание требования: Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов должна включать следующие этапы: сбор отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и (или) фармацевтическую деятельность.
Содержание требования: Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов должна включать следующий этап: перемещение отходов из подразделений и хранение отходов на территории

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

организации, образующей отходы.

164. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 164, Глава 10

Содержание требования: Хозяиствующим субъектом, осуществляющим медицинскую и (или) фармацевтическую деятельность (далее – организация), утверждается схема обращения с медицинскими отходами, разработанная в соответствии с требованиями Санитарных правил, в которой определены ответственные за обращение с медицинскими отходами работники и процедура обращения с медицинскими отходами в данной организации (далее – Схема).

165. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 165, Глава 10

Содержание требования: Сбор, хранение, перемещение отходов на территории организации, обеззараживание (обезвреживание) и вывоз отходов следует выполнять в соответствии с утвержденной Схемой.

166. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 166, Глава 10

Содержание требования: К работам по обращению с медицинскими отходами не допускается привлечение лиц, не прошедших предварительный инструктаж по безопасному обращению с медицинскими отходами.

167. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 167, Глава 10

Содержание требования: Работникам организаций, в которых образуются медицинские отходы, не допускается выходить за пределы рабочих помещений участка по обращению с медицинскими отходами классов Б и В в специальной одежде, используемой в рабочих

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

помещениях участка.

Содержание требования: Запрещается стирка специальной одежды на дому.

Содержание требования: Личную одежду и специальную одежду необходимо хранить в разных шкафах.

168. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 168, Глава 10

Содержание требования: В Схеме указываются: применяемые организацией способы обеззараживания (обезвреживания) и удаления медицинских отходов, а также способы дезинфекции оборудования, используемого для обращения с отходами.

Содержание требования: В Схеме указывается организация гигиенического обучения работников, осуществляющих работы с медицинскими отходами.

Содержание требования: В Схеме указывается порядок сбора медицинских отходов в организации.

Содержание требования: В Схеме указываются: качественный и количественный состав образующихся медицинских отходов в организации.

Содержание требования: В Схеме указываются: порядок и места хранения медицинских отходов в организации, кратность их вывоза.

Содержание требования: В Схеме указываются: потребность организации в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов), одноразовых контейнеров для острого инструментария – не реже 1 раза в 72 часа, в операционных залах – после каждой операции.

Содержание требования: В Схеме указывается порядок действий работников организации при нарушении целостности упаковки (рассыпании, разливании) медицинских отходов.

Содержание требования: В Схеме указывается порядок действий работников организации при плановой или аварийной приостановке работы оборудования, предназначенного для обеззараживания медицинских отходов.

169. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 169, Глава 10

Содержание требования: Смешение медицинских отходов различных классов в общей емкости недопустимо.

170. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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 № 38240041000115654446 от 09.10.2024

эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 170, Глава 10

Содержание требования: Цвет пакетов может быть любой, за исключением желтого и красного.

Содержание требования: Многогранная тара после удаления из нее отходов подлежит мойке и дезинфекции.

Содержание требования: Сбор медицинских отходов класса А должен осуществляться в многогранные емкости или одноразовые пакеты.

Содержание требования: Порядок мойки и дезинфекции многогранной тары определяется в соответствии со Схемой.

Содержание требования: Емкости для сбора медицинских отходов и тележки должны быть промаркированы "Отходы. Класс А".

Содержание требования: Одноразовые пакеты располагаются на специальных тележках или внутри многогранных контейнеров.

Содержание требования: Заполненные многогранные емкости или одноразовые пакеты перегружаются в маркированные контейнеры, предназначенные для сбора медицинских отходов данного класса, установленные на специальной площадке (в помещении).

171. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 171, Глава 10

Содержание требования: Пищевые отходы, предназначенные к вывозу из организации для захоронения на полигонах ТКО, должны помещаться для хранения в многогранные контейнеры в одноразовой упаковке.

Содержание требования: Хранение пищевых отходов при отсутствии специально выделенного холодильного оборудования допускается не более 24 часов.

Содержание требования: Сбор пищевых отходов осуществляется отдельно от других медицинских отходов класса А в многогранные емкости или одноразовые пакеты, установленные в помещениях пищеблоков, столовых и буфетных организации.

Содержание требования: При использовании специально выделенного холодильного оборудования вывоз пищевых отходов из организации осуществляется по мере заполнения, но не реже 1 раза в неделю.

Содержание требования: Дальнейшее перемещение пищевых отходов внутри организации производится в соответствии со Схемой.

172. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 172, Глава 10

Содержание требования: Чистка стволов трубопроводов, приемных устройств,

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

мусоросборных камер должна проводиться еженедельно.

Содержание требования: Профилактическая дезинфекция, дезинсекция должна проводиться не реже 1 раза в месяц, дератизация – по результатам оценки заселенности объекта организации грызунами.

Содержание требования: Запрещается сброс отходов из мусоропровода непосредственно на пол мусороприемной камеры.

Содержание требования: Промывка контейнеров должна осуществляться после каждого удаления из них отходов, дезинфекция – не реже 1 раза в неделю.

Содержание требования: При эксплуатации мусоропроводов необходимо проводить их очистку, мойку, дезинфекцию и механизированное удаление отходов из мусоросборных камер.

Содержание требования: Запас контейнеров для мусороприемной камеры должен быть обеспечен не менее чем на одни сутки.

173. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 173, Глава 10

Содержание требования: Поверхности и агрегаты КГО, имевшие контакт с инфицированным материалом или больными, подвергаются обязательной дезинфекции перед их помещением в накопительный бункер.

Содержание требования: Крупногабаритные медицинские отходы класса А должны собираться медицинской организацией в бункеры для КГО.

174. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 174, Глава 10

Содержание требования: Выбор метода обеззараживания (обезвреживания) определяется исходя из возможностей организации и определяется при разработке Схемы.

Содержание требования: Медицинские отходы класса Б подлежат обязательному обеззараживанию (обезвреживанию), дезинфекции.

Содержание требования: В случае отсутствия в организации участка по обеззараживанию (обезвреживанию) медицинских отходов класса Б или централизованной системы обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов, принятой на административной территории, медицинские отходы класса Б обеззараживаются (обезвреживаются) работниками данной организации в местах их образования.

175. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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 № 38240041000115654446 от 09.10.2024

эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 175, Глава 10

Содержание требования: Твердые (непрокальваемые) емкости должны закрываться крышками.

Содержание требования: Для сбора органических, жидких медицинских отходов класса Б организацией должны использоваться одноразовые непрокальваемые влагостойкие емкости с крышкой (контейнеры), обеспечивающей их герметизацию и исключающей возможность самопроизвольного вскрытия.

Содержание требования: Медицинские отходы класса Б должны собираться работниками организации в одноразовую мягкую (пакеты) или твердую (непрокальваемую) упаковку (контейнеры) желтого цвета или в упаковку, имеющие желтую маркировку, в зависимости от морфологического состава отходов.

Содержание требования: Для отделения игл должны использоваться иглосъемники, иглодеструкторы, иглоотсекатели.

Содержание требования: Перемещение медицинских отходов класса Б за пределами структурного подразделения организации в открытых емкостях не допускается.

Содержание требования: Для сбора острых медицинских отходов класса Б организацией должны использоваться одноразовые непрокальваемые влагостойкие емкости (контейнеры), которые должны иметь плотно прилегающую крышку, исключающую возможность самопроизвольного вскрытия.

Содержание требования: После заполнения мягкой упаковки (одноразового пакета) не более чем на 3/4 работник, ответственный за сбор отходов в соответствующем структурном подразделении организации, завязывает пакет или закрывает его с использованием бирок-стяжек или других приспособлений, исключающих высыпание медицинских отходов класса Б.

Содержание требования: В случае применения аппаратных методов обеззараживания медицинских отходов в организации допускается сбор медицинских отходов класса Б на рабочих местах этой организации в общие емкости (контейнеры, пакеты) использованных шприцев в неразобранном виде с предварительным отделением игл, перчаток, перевязочного материала.

Содержание требования: Мягкая упаковка (одноразовые пакеты) для сбора медицинских отходов класса Б в структурных подразделениях организации должна быть закреплена на специальных стойках- тележках или контейнерах.

176. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»», 3, Пункт 176, Глава 10

Содержание требования: Дезинфекция многоразовых емкостей для сбора медицинских отходов класса Б внутри организации должна производиться ежедневно.

Содержание требования: После проведения дезинфекции медицинских отходов класса Б медицинские отходы должны упаковываться в одноразовые емкости (пакеты, баки) и маркироваться надписью: "Отходы. Класс Б" с указанием названия организации, ее структурного подразделения, даты дезинфекции и фамилии лица, ответственного за сбор

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

и дезинфекцию медицинских отходов.

177. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 177, Глава 10

Содержание требования: Медицинские отходы класса Б в закрытых одноразовых емкостях (пакетах, баках) должны помещаться в контейнеры и перемещаться на участок по обращению с отходами или помещение для хранения медицинских отходов до их вывоза из организации.

Содержание требования: Доступ лиц, не связанных с работами по обращению с медицинскими отходами, в помещения хранения медицинских отходов запрещается.

178. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 178, Глава 10

Содержание требования: Контейнеры должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к механическому воздействию, воздействию температур с учетом климатических условий, моющих и дезинфицирующих средств, закрываться крышками, конструкция которых не должна допускать их самопроизвольного открывания.

Содержание требования: Медицинские отходы класса Б, предварительно обеззараженные химическим способом, до их вывоза из медицинской организации к месту обезвреживания допускается хранить на оборудованных площадках, имеющих твердое покрытие и навес.

179. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 194, Глава 10

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается устанавливать одноразовые и многоразовые емкости для сбора медицинских отходов на расстоянии менее 1 метра от нагревательных приборов.

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается использовать мягкую одноразовую упаковку для сбора острого медицинского инструментария и иных острых предметов.

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается прессовать контейнеры с иглами, конструкция которых допускает рассыпание игл после прессования.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается осуществлять любые манипуляции с медицинскими отходами без перчаток или необходимых средств индивидуальной защиты и спецодежды.

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается пересыпать (перегружать) неупакованные медицинские отходы классов Б и В из одной емкости в другую.

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается вручную разрушать, разрезать медицинские отходы классов Б и В, в целях их обеззараживания.

Содержание требования: При сборе и дальнейшем обращении с медицинскими отходами запрещается утрамбовывать медицинские отходы классов Б и В.

180. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 195, Глава 10

Содержание требования: В случае получения работником при обращении с медицинскими отходами травмы (укол, порез с нарушением целостности кожных покровов и (или) слизистых), персоналу медицинской организации необходимо принять меры экстренной профилактики.

181. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 196, Глава 10

Содержание требования: Ответственным лицом организации вносится запись в журнал учета, составляется акт о травме (укол, порез с нарушением целостности кожных покровов и (или) слизистых) на производстве установленной формы с указанием даты, времени, места, характера травмы, в котором подробно описывают ситуацию, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил техники безопасности, указывают лиц, находившихся на месте травмы (укол, порез с нарушением целостности кожных покровов и (или) слизистых), а также примененный метод экстренной профилактики.

182. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 201, Глава 10

Содержание требования: Сбор медицинских отходов в местах их образования осуществляется в течение рабочей смены.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: Хранение (накопление) более 24 часов необеззараженных медицинских отходов класса Б и В осуществляется в холодильных шкафах не более 7 суток или в морозильных камерах – до одного месяца с начала момента накопления отходов.

Содержание требования: Размер контейнерной площадки должен превышать площадь основания контейнеров на 0,5 метра во все стороны.

Содержание требования: Контейнеры с медицинскими отходами класса А устанавливаются на специальной площадке.

Содержание требования: Контейнерная площадка должна иметь ограждение.

Содержание требования: Накопление и временное хранение необеззараженных медицинских отходов классов Б и В осуществляется персоналом медицинской организации отдельно от отходов других классов в специальных помещениях, исключающих доступ лиц, не связанных с обращением с медицинскими отходами.

Содержание требования: Применение холодильного или морозильного оборудования, предназначенного для накопления отходов, для других целей не допускается.

Содержание требования: Одноразовые пакеты, используемые для сбора медицинских отходов классов Б и В, должны обеспечивать возможность безопасного сбора в них не более 10 кг отходов.

Содержание требования: Контейнерная площадка должна располагаться на территории хозяйственной зоны медицинской организации не менее чем в 25 м от лечебных корпусов и пищеблока, иметь твердое покрытие (асфальтовое, бетонное).

183. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 208, Глава 10

Содержание требования: Для учета медицинских отходов классов А, Б, В, Г и Д в медицинских организациях ведется технологический журнал учета медицинских отходов медицинской организации.

Содержание требования: Для учета медицинских отходов классов А, Б, В, Г и Д в медицинских организациях ведется технологический журнал учета отходов в структурном подразделении в соответствии с классом отхода.

Содержание требования: Для учета медицинских отходов классов А, Б, В, Г и Д в медицинских организациях ведется технологический журнал участка по обращению с отходами.

184. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 210, Глава 10

Содержание требования: Хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность в области обращения с медицинскими отходами, организуют и осуществляют

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

производственный контроль.

Содержание требования: Производственный контроль включает в себя: а) визуальную и документальную проверку (не реже 1 раза в месяц): количества расходных материалов (запас пакетов, контейнеров), средств малой механизации, дезинфицирующих средств; обеспеченности персонала средствами индивидуальной защиты, организации централизованной стирки спецодежды и регулярной ее смены; санитарного состояния и режима дезинфекции помещений временного хранения и (или) участков по обращению с медицинскими отходами, мусоропроводов, контейнерных площадок; соблюдения режимов обеззараживания, обезвреживания медицинских отходов, средств их накопления, транспортировки, спецодежды; регулярности вывоза медицинских отходов.

Содержание требования: Производственный контроль включает в себя: б) лабораторно-инструментальную проверку: микробиологический контроль эффективности обеззараживания, обезвреживания отходов на установках обеззараживания, обезвреживания по утвержденным методикам (не реже 1 раза в год).

185. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 212, Глава 10

Содержание требования: Обращение с отходами производства должно осуществляться в соответствии с требованиями пунктов 213 – 239 Санитарных правил.

186. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 215
- Содержание требования: Обращение с отходами производства должно осуществляться в соответствии с требованиями пунктов 213 – 239 Санитарных правил.

187. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №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, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 3, Пункт 216, Глава 10

Содержание требования: Накопление отходов допускается только в специально оборудованных местах накопления отходов, соответствующих требованиям Санитарных правил.

188. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 27, Глава II

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: Медицинская организация, изменившая или уточнившая диагноз, в течение 12 часов подает новое экстренное извещение на пациента с инфекционным заболеванием в территориальный орган, уполномоченный осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по месту выявления заболевания, с указанием измененного (уточненного) диагноза, даты его установления, первоначального диагноза, результата лабораторного исследования.

189. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 72, Глава II
Содержание требования: Факт проведения профилактической прививки или отказа от нее в письменном виде должен быть зафиксирован в медицинских документах постоянного хранения.
190. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 73, Глава II
Содержание требования: Иммунизация должна осуществляться в соответствии с медицинскими показаниями и противопоказаниями.
191. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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.
192. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 79, Глава III
Содержание требования: Дезинфекционная деятельность предусматривает организацию и осуществление работ и услуг, включающих борьбу с патогенными микроорганизмами, возбудителями инвазионных болезней, грызунами и их эктопаразитами, кровососущими членистоногими и другими насекомыми, имеющими медицинское значение, разработку, испытание, производство, хранение, транспортирование, реализацию, применение, уничтожение и утилизацию средств, оборудования, материалов для дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации, дезинсекции, дезинвазии, дератизации, отпугивания (далее – дезинфекционная деятельность), а также контроль за этими работами и услугами.
Содержание требования: соблюдение обязательных требований
Содержание требования: В медицинских организациях медицинские изделия многократного применения подлежат: дезинфекции, предстерилизационной (или окончательной) очистке, затем стерилизации (или дезинфекции высокого уровня – ДВУ), последующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.
Содержание требования: В медицинских организациях медицинские изделия многократного применения подлежат: дезинфекции, предстерилизационной (или окончательной) очистке, затем стерилизации (или дезинфекции высокого уровня – ДВУ), последующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

микроорганизмами.

193. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 81, Глава III
Содержание требования: Деятельность, связанная с использованием дезинфекционных средств, включает: приготовление, хранение, транспортировку, реализацию, применение средств, оборудования и материалов для дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации, уничтожение дезинфекционных средств, контроль за эффективностью дезинфекционных средств и безопасным их применением, а также за проведением дезинфекционных мероприятий и их эффективностью.
194. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 82, Глава III
Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают безопасные для человека и окружающей среды условия выполнения работ и оказания услуг.
Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают информирование в течение 12 часов с момента обнаружения органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, органов государственной власти, местного самоуправления, населения о мерах безопасности при использовании помещений и территорий, на которых осуществляется дезинфекционная деятельность.
Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают подготовку персонала по вопросам, связанным с проведением дезинфекционных мероприятий с учетом объема выполняемых работ и услуг (инструктаж, гигиеническая аттестация, подготовка по программам профессионального медицинского образования).
Содержание требования: Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают информирование в течение 12 часов с момента обнаружения органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, органов государственной власти, местного самоуправления, населения об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, а также о мерах безопасности при использовании помещений и территорий, на которых осуществляется дезинфекционная деятельность.
195. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 101, Глава III
Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногих в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний, а также анофелогенных водоемов должна составлять 1 раз в неделю.
Содержание требования: Кратность плановых обследований на заселенность членистоногих в местах общего пользования многоквартирных домов, общежитий должна составлять – 1 раз в месяц.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

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

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

196. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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.

Содержание требования: В медицинских организациях медицинские изделия многократного применения подлежат: дезинфекции, предстерилизационной (или окончательной) очистке, затем стерилизации (или дезинфекции высокого уровня – ДВУ), последующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.

197. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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.

198. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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 территории городских и сельских поселений и в природных очагах инфекционных антропоозоонозных заболеваний дератизация осуществляется по эпидемиологическим и санитарно-гигиеническим показаниям.

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

199. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 125, Глава III

Содержание требования: Дезинфекцию, предстерилизационную очистку и стерилизацию в медицинских организациях проводит специально подготовленный персонал организации, а дезинсекцию и дератизацию – специалисты организаций дезинфекционного профиля или специально подготовленный персонал организации.

Содержание требования: Контролю подлежат: в стерилизационной – 1% от каждого наименования изделий, обработанных за смену; при децентрализованной обработке – 1% одновременно обработанных изделий каждого наименования, но не менее трех единиц.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: Изделия промывают согласно рекомендациям, изложенным в инструкции по применению конкретного средства.

Содержание требования: Инфракрасным методом стерилизуют стоматологические и иные инструменты из металлов.

Содержание требования: Делают отметку о дате и времени накрытия стерильного стола.

Содержание требования: Медицинские изделия однократного и многократного применения после использования подлежат дезинфекции независимо от дальнейшего их использования.

Содержание требования: Запрещается применять бактерицидные камеры, оснащенные ультрафиолетовыми лампами с целью дезинфекции или стерилизации изделий.

Содержание требования: После дезинфекции медицинские изделия многократного применения должны быть отмыты от остатков дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по применению конкретного средства.

Содержание требования: Контроль качества предстерилизационной очистки проводят ежедневно.

Содержание требования: Учет стерилизации медицинских изделий ведут в журнале.

Содержание требования: Емкости с приманкой нумеруют, расставляют и сдают под расписку представителю администрации.

Содержание требования: При необходимости инструменты, простерилизованные в неупакованном виде одним из термических методов, после окончания стерилизации допускается хранить в разрешенных к применению бактерицидных (оснащенных ультрафиолетовыми лампами) камерах в течение срока, указанного в руководстве по эксплуатации оборудования, а в случае отсутствия таких камер – на стерильном столе не более 6 часов.

Содержание требования: При воздушном и инфракрасном методах допускается стерилизация инструментов в неупакованном виде (в открытых лотках), после чего их сразу используют по назначению.

Содержание требования: Для дезинфекции медицинских изделий применяют дезинфицирующие средства, обладающие широким спектром антимикробного (вирулицидное, бактерицидное, фунгицидное – с активностью в отношении грибов рода Кандида) действия.

Содержание требования: Стерилизацию изделий медицинского назначения осуществляют физическими (паровой, воздушный, инфракрасный) или химическими (применение растворов химических средств, газовый, плазменный) методами, используя для этого соответствующие стерилизующие агенты и типы оборудования.

Содержание требования: При использовании средств для дезинфекции, обладающих фиксирующими свойствами, с медицинских изделий предварительно удаляют видимые биологические загрязнения при наличии.

Содержание требования: Предстерилизационную очистку медицинских изделий проводят в централизованных стерилизационных отделениях, при их отсутствии этот этап обработки осуществляют в отделениях медицинских организаций.

Содержание требования: Стерилизация изделий в неупакованном виде допускается только при децентрализованной системе обработки в следующих случаях: при стерилизации изделий медицинского назначения растворами химических средств; при стерилизации металлических инструментов термическими методами (гласперленовый, инфракрасный, воздушный, паровой) в портативных стерилизаторах.

Содержание требования: По окончании дератизационных работ емкости с остатками приманки собирают и утилизируют.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: Контроль стерилизации должен включать контроль работы стерилизаторов, проверку значений параметров режимов стерилизации и оценку ее эффективности.

Содержание требования: Для контроля концентрации действующих веществ в средствах (рабочих растворах) используют экспресс-методы.

Содержание требования: Стерильный стол накрывают на 6 часов.

Содержание требования: Хранение изделий, простерилизованных в упакованном виде, осуществляют в шкафах, рабочих столах. Сроки хранения указываются на упаковке и определяются видом упаковочного материала согласно инструкции по его применению.

Содержание требования: Для дезинфекции медицинских изделий, контактирующих непосредственно с тканями пациента и окружающей средой длительное время, – трубки, зонды, катетеры, металлические или синтетические (полимеры) изделия, применяют дезинфицирующие средства, обладающие широким спектром антимикробного действия (бактерицидное, вирулицидное, фунгицидное).

Содержание требования: Использовать дыхательные контуры однократного применения в течение не более 72 часов, если иное не предусмотрено производителем.

Содержание требования: Дезинфекцию способом протирания допускается применять для тех медицинских изделий, которые не соприкасаются непосредственно с пациентом или конструкционные особенности которых не позволяют применять способ погружения.

Содержание требования: Предстерилизационную очистку медицинских изделий осуществляют после дезинфекции или при совмещении с дезинфекцией в одном процессе (в зависимости от применяемого средства): ручным или механизированным способом в соответствии с инструкцией по эксплуатации, прилагаемой к оборудованию.

Содержание требования: Для химической стерилизации применяют растворы альдегидсодержащих, кислородсодержащих и некоторых хлорсодержащих средств, проявляющих спороцидное действие.

Содержание требования: Все манипуляции по накрытию стерильного стола проводят в стерильном халате, маске и перчатках с использованием стерильных простыней.

Содержание требования: В медицинских организациях не допускается применять дератизационные средства, содержащие яды острого действия, порошковые формы родентицидов.

Содержание требования: Разъемные изделия погружают в разобранном виде, инструменты с замковыми частями замачивают раскрытыми, сделав этими инструментами в растворе несколько рабочих движений.

Содержание требования: Во избежание разбавления рабочих растворов, в том числе используемых многократно, погружаемые в них изделия должны быть сухими.

Содержание требования: При проведении дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации растворами химических средств медицинские изделия погружают в рабочий раствор средства (далее – раствор) с заполнением каналов и полостей.

Содержание требования: При проведении текущей дезинфекции в присутствии пациентов и персонала не допускается применять способ орошения поверхностей дезинфицирующими растворами, а при способе протирания в присутствии пациентов и персонала применять средства, обладающие раздражающим действием, вызывающие аллергические реакции. Заключительную дезинфекцию проводят в отсутствие пациентов при соблюдении персоналом мер предосторожности с использованием средств индивидуальной защиты.

Содержание требования: Стерилизацию осуществляют по режимам, указанным в инструкции по применению конкретного средства и в руководстве по эксплуатации

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

стерилизатора конкретной модели.

Содержание требования: съемные детали аппаратов дезинфицируют так же, как медицинские изделия из соответствующих материалов.

Содержание требования: Повторное использование изделий однократного применения запрещается

Содержание требования: В медицинских организациях для текущей дезинфекции не допускается применение дезинфицирующих средств I – III класса опасности при ингаляционном пути поступления в концентрациях, превышающих гигиенические нормативы.

Содержание требования: Все изделия, простерилизованные в неупакованном виде, запрещается переносить из кабинета в кабинет.

Содержание требования: Контроль работы стерилизаторов проводят: физическим (с использованием контрольно- измерительных приборов), химическим (с использованием химических индикаторов) и бактериологическим (с использованием биологических индикаторов) методами. Параметры режимов стерилизации контролируют физическим и химическим методами. Эффективность стерилизации оценивают на основании результатов бактериологических исследований при контроле стерильности изделий медицинского назначения.

Содержание требования: Отделения медицинской организации должны быть обеспечены медицинской техникой и медицинскими изделиями в количестве, достаточном для бесперебойной работы с учетом времени, необходимого для их обработки между манипуляциями у пациентов.

Содержание требования: Выбор режимов дезинфекции проводят по наиболее устойчивым микроорганизмам – между вирусами или грибами рода Кандида (в туберкулезных медицинских организациях – по микобактериям туберкулеза); в микологических стационарах (кабинетах) – по режимам, эффективным в отношении грибов рода Трихофитон.

Содержание требования: Воздушным методом стерилизуют хирургические, гинекологические, стоматологические инструменты, детали приборов и аппаратов, в том числе изготовленные из коррозионно-нестойких металлов, изделия из силиконовой резины.

Содержание требования: Объем емкости для проведения обработки и объем раствора средства в ней должны быть достаточными для обеспечения полного погружения медицинских изделий в раствор; толщина слоя раствора над изделиями должна быть не менее одного сантиметра.

Содержание требования: В медицинских организациях медицинские изделия многократного применения подлежат: дезинфекции, предстерилизационной (или окончательной) очистке, затем стерилизации (или дезинфекции высокого уровня – ДВУ), последующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.

Содержание требования: Не использованные в течение 6 часов материалы и инструменты со стерильного стола направляют на повторную стерилизацию.

Содержание требования: Химический метод стерилизации с применением растворов химических средств используется для стерилизации изделий, в конструкции которых применены термолабильные материалы, не позволяющие использовать другие доступные методы стерилизации.

Содержание требования: Изделия медицинского назначения, простерилизованные в стерилизационных коробках, допускается извлекать для использования из

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

стерилизационных коробок не более чем в течение 6 часов после их вскрытия.

Содержание требования: В присутствии больных не допускается проводить дезинсекцию методами орошения и опыливания.

Содержание требования: При дератизации помещений для приема пищи и палат преимущественно применяются механические методы. В случае применения отравленных приманок их раскладывают в специальные, доступные только для грызунов емкости (контейнеры), исключающие разнос родентицидов грызунами и их попадание на пищевые продукты, медикаменты и другие.

Содержание требования: Стерилизаторы подлежат бактериологическому контролю после их установки (ремонта), а также в ходе эксплуатации не реже двух раз в год в рамках производственного контроля.

Содержание требования: При стерилизации растворами химических средств все манипуляции проводят, соблюдая правила асептики; используют стерильные емкости для стерилизации и отмыwania изделий стерильной питьевой водой от остатков средства.

Содержание требования: Для дезинфекции изделий и объектов, контаминированных *C. difficile*, возбудителями газовой анаэробной инфекции и другими спорообразующими бактериями, а также при работе с этими возбудителями, применяют спороцидные средства.

Содержание требования: Перед стерилизацией воздушным методом изделия после предстерилизационной очистки высушивают до исчезновения видимой влаги.

Содержание требования: Стерилизацию осуществляют в соответствии с режимами применения средств для стерилизации конкретных групп изделий, а также согласно инструкциям по эксплуатации стерилизаторов, разрешенных к применению.

Содержание требования: Химическим методом с применением паров перекиси водорода в специально предназначенных стерилизаторах, в том числе плазменных, стерилизуют хирургические, эндоскопические инструменты, эндоскопы, оптические устройства и приспособления, волоконные световодные кабели, зонды и датчики, электропроводные шнуры и кабели и другие изделия из металлов, латекса, пластмасс, стекла и кремния.

Содержание требования: Использование сушильных шкафов для стерилизации воздушным методом запрещается.

Содержание требования: Изделия однократного применения после использования при манипуляциях у пациентов подлежат обеззараживанию (обезвреживанию), их повторное использование запрещается.

Содержание требования: Стерилизацию изделий проводят в централизованных стерилизационных отделениях, при их отсутствии этот этап обработки осуществляют в стерилизационных или/и отделениях/кабинетах медицинских организаций

Содержание требования: При стерилизации химическим методом с применением растворов химических средств отмытые стерильной водой простерилизованные изделия используют сразу по назначению или помещают на хранение в стерильную стерилизационную коробку с фильтром, выложенную стерильной простыней, на срок не более 3 календарных дней.

Содержание требования: Упаковочные материалы используют однократно.

Содержание требования: При стерилизации изделий в неупакованном виде воздушным методом не допускается хранение простерилизованных изделий в воздушном стерилизаторе и их использование на следующий день после стерилизации.

Содержание требования: Контроль качества дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации изделий медицинского назначения проводят ответственные лица в рамках производственного контроля.

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

Содержание требования: При паровом методе также используют стерилизационные коробки с фильтрами.

Содержание требования: С целью предотвращения перекрестного инфицирования пациентов через наркозно- дыхательную аппаратуру преимущественно применяются специальные дыхательные фильтры, предназначенные для оснащения указанной аппаратуры, в частности, индивидуальные дыхательные складчатые гидрофобные фильтры однократного применения. Установку фильтров осуществляют в соответствии с инструкцией по применению конкретного фильтра.

Содержание требования: В медицинских организациях применяют инсектициды только IV класса опасности, исключение составляют средства в аэрозольных упаковках.

Содержание требования: Перед стерилизацией газовым методом с изделий после предстерилизационной очистки удаляют видимую влагу.

Содержание требования: Газовым методом стерилизуют изделия из различных, в том числе термолабильных, материалов, используя в качестве стерилизующих средств окись этилена, формальдегид, озон.

200. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 126, Глава III
- Содержание требования: Приманки размещают в местах, исключающих доступ для детей, раскладывают в специальные, доступные только для грызунов емкости (контейнеры), исключающие разнос родентицидов грызунами и их попадание на пищевые продукты, медикаменты, предметы обихода.
- Содержание требования: В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, применяют инсектициды только IV класса опасности.
- Содержание требования: Заключительную дезинфекцию, камерную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию, дератизацию проводят организации, осуществляющие дезинфекционную деятельность
- Содержание требования: При проведении дератизации в помещениях для детей (классы, спальни, игровые и иные помещения для детей) применяют механические методы и средства, разрешенные для этих целей, в отсутствие детей.
- Содержание требования: По эпидемиологическим показаниям проводят заключительную дезинфекцию в соответствии с требованиями по профилактике конкретных инфекционных заболеваний.
- Содержание требования: По окончании работ остатки приманки собирают и уничтожают.
- Содержание требования: Дезинсекцию, дератизацию проводят в отсутствие детей и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, после окончания работы, в санитарные или в выходные дни.
- Содержание требования: В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, проводят профилактическую и текущую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию.
- Содержание требования: Не допускается применение дератизационных средств, содержащих яды острого действия, порошковидных форм родентицидов, дезинфицирующих средств I – III классов опасности при ингаляционном пути поступления.

201. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

- инфекционных болезней»», 4, Пункт 128, Глава III
Содержание требования: Мероприятия по дезинфекции осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по применению дезинфекционных средств, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность.
- 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.
202. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»», 4, Пункт 130, Глава III
Содержание требования: В местах массового пребывания людей при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования: в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция в санитарных узлах для персонала и посетителей осуществляется ежедневно.
Содержание требования: Дезинфекционные мероприятия в период эпидемиологического неблагополучия проводятся в соответствии с требованиями по профилактике соответствующих инфекционных заболеваний.
Содержание требования: Профилактическую дезинфекцию осуществляет обученный по вопросам дезинфектологии персонал организации, дезинсекцию и дератизацию персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность.
Содержание требования: Не допускается наличие грызунов и членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение в культурно-просветительных, культурно-развлекательных, зрелищных учреждениях.
203. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»», 4, Пункт 132, Глава III
Содержание требования: Профилактическая дезинфекция централизованных систем вентиляции и кондиционирования воздуха осуществляется не реже 1 раза в год.
Содержание требования: Микробиологическое исследование этих систем на наличие легионелл необходимо осуществлять не реже 2 раз в год, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем.
Содержание требования: Дезинфекция централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха должна проводиться дезинфицирующими средствами, с широким спектром антимикробного действия, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование биологических пленок.
Содержание требования: В медицинских организациях, организациях, осуществляющих образовательную деятельность, гостиницах, офисных и производственных учреждениях, объектах торговли, на транспорте централизованные системы кондиционирования и увлажнения воздуха подлежат дезинфекции.
204. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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

Профилактическое мероприятие № 38240041000115654446 от 09.10.2024

профилактическим мероприятием, проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов

205. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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.
206. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «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.
207. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», 4, Пункт 3217
Содержание требования: В медицинских организациях медицинские изделия многократного применения подлежат: дезинфекции, предстерилизационной (или окончательной) очистке, затем стерилизации (или дезинфекции высокого уровня – ДВУ), последующему хранению в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта
Дата уведомления: 02.10.2024
Примечания: raduga-chuna@mail.ru
2. Способ уведомления: ЕПГУ
Дата уведомления: 12.10.2024

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Результат профилактического мероприятия: профилактическое мероприятие проведено по адресу: р.п Чунский, мкр. Радуга, зд. 1/6