

Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

Статус мероприятия: В процессе заполнения
Контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД 112"
Контрольный(надзорный) орган: Управление Роспотребнадзора по Рязанской области



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: 27.06.2025

Дата окончания: 10.07.2025

Место проведения профилактического мероприятия: Рязанская обл, г.о. город Рязань, г Рязань, ул Советской Армии, 10а

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

Основания проведения профилактических мероприятий

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

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД 112"

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 6230031808

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1026201110374

Адрес места нахождения: РЯЗАНСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. РЯЗАНЬ УЛ. СОВЕТСКОЙ АРМИИ Д.10
Корпус К.А

ОКВЭД:

1. 85.11 Образование дошкольное

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Наименование объекта контроля: Детский сад

Местонахождение: Рязанская обл, г.о. город Рязань, г Рязань, ул Советской Армии, 10а

Профилактическое мероприятие

№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

Тип объекта: Деятельность и действия

Вид объекта: Дошкольное и начальное общее образование

Подвид объекта: Дошкольное и начальное общее образование

Категория риска: чрезвычайно высокий риск

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

1. Дронов Михаил Алексеевич Ведущий специалист-эксперт 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 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. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.6.2, Пункт 2.6.
Содержание требования: Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.4., Пункт 2.11.
Содержание требования: Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться
4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил

Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.2., Пункт 2.11.
Содержание требования: При организации обучения в несколько смен уборка проводится по окончании каждой смены

5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
Содержание требования: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали
6. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.9., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие детей
Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие молодежи.
Содержание требования: Дезинсекция проводится в отсутствие молодежи.
Содержание требования: Дератизация проводится в отсутствие детей
7. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.12.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия обучения молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам.
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
Содержание требования: Количественные значения факторов, характеризующих условия оздоровления детей должны соответствовать гигиеническим нормативам
8. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.5.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прививках.

Профилактическое мероприятие

№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.11.3., Пункт 2.11. Содержание требования: Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ
10. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.12., Пункт 2.4. Содержание требования: Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил
Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил
Содержание требования: Количество обучающихся не должно превышать гигиенические нормативы.
Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать гигиенические нормативы.
Содержание требования: Количество отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил
Содержание требования: Количество воспитанников не должно превышать гигиенические

**Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025**

нормативы.

12. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.6.6., Пункт 2.6.
Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.
Содержание требования: При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой)
13. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Пункт 1.8.
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил
Содержание требования: На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением гигиенических нормативов
14. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.9., Пункт 2.8.
Содержание требования: Все источники искусственного освещения не должны содержать следы загрязнений.
Содержание требования: Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии
15. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.5.3., Пункт 2.5.
Содержание требования: В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
16. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.7.3., Пункт 2.7.
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется Организацией с помощью термометров.
Содержание требования: Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.
17. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.11.6., Пункт 2.11.
Содержание требования: Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.

Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.5.2., Пункт 2.5.
Содержание требования: Полы не должны иметь повреждений
Содержание требования: Полы должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
Содержание требования: Полы не должны иметь дефектов
19. 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 продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий перевозки
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания при отсутствии маркировки
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения режима перевозки
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья на предприятие общественного питания в случае нарушения условий и режима перевозки.
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания при отсутствии маркировки
Содержание требования: Запрещается прием пищевой продукции на предприятие общественного питания в случае нарушения условий перевозки
Содержание требования: Запрещается прием продовольственного сырья на предприятие общественного питания при отсутствии товаросопроводительной документации
20. 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 биологическую безопасность.
Содержание требования: При изготовлении кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.
Содержание требования: При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность технологических процессов, обеспечивающих химическую

Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025

безопасность.

21. 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 2.10

Содержание требования: Горячая вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 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").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 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").

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

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

Профилактическое мероприятие № 62250041000118374507 от 27.06.2025

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для мытья посуды и оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

Содержание требования: Холодная вода, используемая для мытья оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 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").

Содержание требования: Горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

22. 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.

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

24. 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 инвентарем, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими

Профилактическое мероприятие № 62250041000118374507 от 27.06.2025

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: Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией 8, 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 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 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: 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: 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.

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

25. 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-

Профилактическое мероприятие № 62250041000118374507 от 27.06.2025

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.

26. 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 предварительных осмотров, 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 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 аттестации, установленным законодательством Российской Федерации.

27. 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 8.1.3.

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

28. 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 8.1.3.

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

29. 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.

Профилактическое мероприятие № 62250041000118374507 от 27.06.2025

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.

30. 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 8.1.7.

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

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

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

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

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

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

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

31. 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 2.22.

Содержание требования: Список работников, отмеченных в журнале ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых

**Профилактическое мероприятие
№ 62250041000118374507 от 27.06.2025**

поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

32. 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 8.1.4.

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

33. 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: 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.

Содержание требования: Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности.

34. 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 помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания не должно быть грызунов.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания запрещается содержание синантропных животных.

Содержание требования: В помещениях предприятия общественного питания запрещается содержание синантропных птиц.

35. 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 складских помещениях 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).

Профилактическое мероприятие № 62250041000118374507 от 27.06.2025

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).

36. 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 8.4.5.

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

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

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

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования охлаждения кипяченой воды до раздачи детям до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования кипячения воды не менее 5 минут.

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта

Дата уведомления: 19.06.2025

Примечания: –

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«27» июня 2025 г

МБДОУ «Детский сад №112»

(место составления)

Мною, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления
Роспотребнадзора по Рязанской области Дроновым Михаилом Алексеевичем
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр: МБДОУ «Детский сад №112» территорий, групповых со спальнями, санитарных узлов, помещений для организации питания, помещений административно-хозяйственного назначения, медицинский кабинет

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу:

390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10а

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «27» июня 2025 г

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №112» (МБДОУ «Детский сад №112»), ИНН: 6230031808, ОГРН: 1026201110374, юридический/фактический адрес: 390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10 а, с участием заведующей МБДОУ «Детский сад №112» Галаховой Светланы Кямильевны

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не применялись

Осмотром установлено:

Во время осмотра в детском саду функционирует 8 групп. Здание 1970 года постройки, двухэтажное. В МБДОУ «Детский сад №112» реализующем образовательные программы дошкольного образования по адресу: 390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10 а.

На территории МБДОУ «Детский сад №112» располагается игровая, спортивная площадки и хозяйственная зона.

В состав каждой групповой ячейки входят: раздевальная для приема детей и хранения верхней одежды, игровая, спальня, буфетная, туалет, совмещенный с умывальной.

В раздевальной установлены шкафы для хранения верхней одежды и обуви воспитанников, соответствующие количеству детей. В игровой установлена мебель соответствующая росту детей, промаркированная. В спальне находятся кровати по числу детей в группах. Туалетные помещения разделены на зону санитарных узлов и умывальную. Для персонала выделен отдельный туалет на каждом этаже.

Полы, потолки, стены не имеют видимых дефектов и выполнены из материалов допускающих влажную уборки и дезинфекцию.

Санитарное состояние помещений удовлетворительное.

Питание детей организовано на базе собственного пищеблока, работающего на сырье.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Количество кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения. Суточные пробы хранятся в соответствии с требованиями действующего законодательства. Для обработки яиц используют 0,06% раствор «Оптимакс». Для обработки металлических поверхностей рабочих столов используется раствор «Абактерил Хлор». Имеется комната для переодевания сотрудников кухни, для верхней одежды имеются шкафы, санитарная одежда висит на крючках на стене в чехлах. В этой же комнате хранится уборочный инвентарь для помещений кухни.

Журнал бракеража готовых блюд, журнал здоровье сотрудников ведет медсестра. Журнал бракеража сырых продуктов, в т.ч. скоропортящихся, ведет кладовщик, в его отсутствие – шеф-повар. В горячем и холодном цехах имеются навесные бактерицидные лампы закрытого типа «Армед» с автоматическим отсчетом времени. Журналы учета работы ведутся.

Питание детей организуется в групповых помещениях. Пятиразовое питание. Питьевой режим в учреждении организован посредством выдачи детям кипяченой питьевой воды.

Уборка помещений группы проводится после каждого приема пищи. Генеральная уборка – один раз в месяц. Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, хранится в туалетной комнате упорядоченно.

Медкнижки сотрудников заполняются в соответствии с требованиями санитарного законодательства полностью и своевременно. Медицинские осмотры сотрудники проходят по графику в МЦ «Мегаклиника».

Режим проветривания – естественный через фрамуги. На всех окнах имеются противомоскитные сетки. В каждой группа оборудована стационарным настенным бактерицидным облучателем закрытого типа «Кристалл-2». Журнал учета времени работы ламп имеется.

В группах утром родители расписываются в журнале о том, что они привели ребенка в детский сад и он здоров. Ежедневно проводится утренний фильтр, дети с подозрением на заболевание в детский сад не допускаются. Для детей работают 3 входа в здание детского сада, установлены домофоны, по вызову открывает дверь вахтер, в группах у родителей есть ключи от домофонов.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

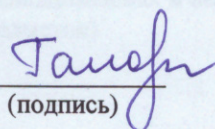
При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

не применялась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра не поступали

Контролируемое лицо
(его представитель)
заведующий
МБДОУ «Детский сад №112»


(подпись)

Галахова С.К.
(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист-эксперт
отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора
по Рязанской области
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

М.А. Дронов
(инициалы и фамилия)

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о наблюдении за соблюдением обязательных требований (мониторинге безопасности) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий <1>

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: ПМ 62250041000118374507



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен документ

(наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

от "10" июля 2025 г., 14 ч 00 мин

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт обязательного профилактического визита

1. Обязательный профилактический визит проведен на основании:

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

2. Обязательный профилактический визит в рамках

004 - Федеральный государственный санитарноэпидемиологический контроль (надзор)

3. Обязательный профилактический визит:

1) Дронов Михаил Алексеевич – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора

(фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов, уполномоченных на проведение обязательного профилактического визита)

4. К проведению обязательного профилактического визита были привлечены: специалисты:

1) не привлекались

(фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов)

эксперты (экспертные организации):

1) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21CG87 от 15.07.2015)

помощник врача по общей гигиене ОЛО ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области" Корунова О.И.

(фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Обязательный профилактический визит проведен в отношении:

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №112» (МБДОУ «Детский сад №112»)

6. Обязательный профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10а

7. Контролируемое лицо: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №112» (МБДОУ «Детский сад №112»), ИНН: 6230031808, ОГРН: 1026201110374

(фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведен обязательный профилактический визит)

8. Обязательный профилактический визит проведен в следующие сроки:

с "27" июня 2025 г., 11 ч 00 мин
по "10" июля 2025 г., 14 ч 00 мин

(дата и время фактического начала обязательного профилактического визита, а также дата и время фактического окончания обязательного профилактического визита)

проведение обязательного профилактического визита приостанавливалось в связи с
с " " _____ Г., _____ Ч _____ Мин
по " " _____ Г., _____ Ч _____ Мин

(основание для приостановления обязательного профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения обязательного профилактического визита (в случае приостановления))

9. При проведении обязательного профилактического визита совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1)осмотр

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с "27" июня 2025 г., 11 ч 00 мин

по "10" июля 2025 г., 14 ч 00 мин

по месту: 390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10а

(даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 27.06.2025

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

2)отбор проб (образцов)

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с "27" июня 2025 г., 11 ч 20 мин

по "27" июля 2025 г., 12 ч 30 мин

по месту: 390037, Рязанская область, г. Рязань, ул. Советской Армии, д.10а

(даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: акты отбора проб от 27.06.2025

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

3)испытание

в следующие сроки:

с "27" июня 2025 г., 11 ч 20 мин

по "2" июля 2025 г., 18 ч 00 мин

по месту: 390046, г. Рязань, ул. Свободы, д.89

по результатам которого составлен: протоколы испытаний № 8175 от 02.07.25г, № 8176 от 02.07.25г, № 8178 от 02.07.25г, № 1822пп от 02.07.25г, № 1823пп от 02.07.25г, № 1824пп от 02.07.25г, № 1825пп от 02.07.25г, № 1826пп от 02.07.25г.

10. При проведении обязательного профилактического визита заполнены следующие проверочные листы:

(заполненные в ходе проведения обязательного профилактического визита проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме) с реквизитами актов, их утверждающих или информация о том, что проверочные листы не использовались)

11. По результатам обязательного профилактического визита установлено:

Нарушений обязательных требований не выявлено

(выводы по результатам проведения обязательного профилактического визита)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 27.06.2025

2) акты отбора проб от 27.06.2025

3) протоколы испытаний № 8175 от 02.07.25г, № 8176 от 02.07.25г, № 8178 от 02.07.25г, № 1822пп от 02.07.25г, № 1823пп от 02.07.25г, № 1824пп от 02.07.25г, № 1825пп от 02.07.25г, № 1826пп от 02.07.25г.

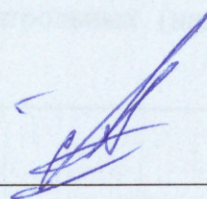
(протоколы и иные документы (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), а также иные документы, прилагаемые к акту обязательного профилактического визита)

Ведущий специалист-эксперт отдела санитарного

надзора Управления Роспотребнадзора по Рязанской области

Дронов Михаил Алексеевич

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего
обязательный профилактический визит



(подпись)

Ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления

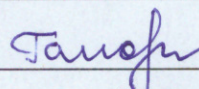
Роспотребнадзора по Рязанской области

Дронов Михаил Алексеевич (тел. 98-55-37)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, подготовившего акт
обязательного профилактического визита, номер телефона, адрес электронной почты
(при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их
представителей с актом обязательного профилактического визита (дата и время
ознакомления)

Галахова Светлана Кямильевна



(подпись)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том
числе с использованием личного кабинета в федеральной государственной
информационной системе "Единый портал государственных и муниципальных услуг
(функций)" <3> и (или) региональном портале государственных и муниципальных услуг
<4>