

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 Ставропольскому краю

г. Благодарный

(место составления акта)

« 18 » июля 2019 г.

(дата составления акта)

11 - 00 час

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 324-11р/в

По адресу/адресам:

Ставропольский край, Благодарненский район, г. Благодарный, ул. Советская, 396;

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СК Ковальчук
И.В. от 25.06.2019 г. № 324 -11р/в

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая / выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«01» июля 2019 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.; Продолжительность 1 час

«08» июля 2019 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.; Продолжительность 2 часа

«18» июля 2019 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.; Продолжительность 2 часа

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня/ 5 часов

(рабочих дней/часов)

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

О начале проверки уведомлена: (заполняется при проведении выездной проверки)

Савенко Н.В.

Сав

27.06.2019 г. 10 час. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

С распоряжением ознакомлена и копию получила: (заполняется при проведении выездной проверки)

Савенко Н.В.

Сав

01.07.2019 г. 10 час. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Ращевская Лариса Ивановна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе, Дегтярева Татьяна Васильевна - врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Благодарненском районе, Демченко Ирина Олеговна – помощника санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Благодарненском районе», Аттестат аккредитации № RA.RU.512835 от 24.04.2015 г. Аттестат аккредитации № RA.RU.710062 от 08.06.2015г

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали: Савенко Наталья Владимировна - начальник ЛОУ

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

01.07.2019 г. в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1», расположенном по адресу: Ставропольский край, Благодарненский район, г. Благодарный, ул. Советская, 396, начата внеплановая проверка на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СК Ковальчук И.В. от 25.06.2019 г. № 324 -11р/в с целью исполнения приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 06.03.2019 г. № 103 «О проведении внеплановых выездных проверок в период подготовки проведения оздоровительной кампании 2019 года», изданного на основании поручения Правительства Российской Федерации от 21.02.2019г. № ТГ- П12-1285., исполнения ранее выданного предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 191 (218 - 11/р/в) от 17.06.2019 года, срок для исполнения которого истек, начальнику ЛОУ Савенко Н.В. предложено предоставить документы, относящиеся к предмету проверки:

санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления санитарно-эпидемиологическим требованиям; информацию о количестве помещений, их назначении и площадях, договор с лечебным учреждением на медицинское обслуживание, договор на организацию питания учащихся (если по договору); договор на выполнение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных и акарицидных работ и акты выполненных работ (оценки эффективности выполненных работ); договор на вывоз ТКО, ЖБО (при наличии) и акты выполненных работ; документы по медицинской деятельности летнего учреждения, список сотрудников учреждения с указанием должностей (включая совместителей), заверенный руководителем; личные медицинские книжки сотрудников учреждения, включая совместителей; примерное 10-14-ти дневное меню; список поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, заверенный руководителем учреждения или организатором питания; товарно-сопроводительные документы на бутилированную (фасованную) питьевую воду (при наличии), режим дня групп, списочный состав детей по отрядам с указанием возрастов, и иные документы, относящиеся к предмету проверки.

08.07.2019г. согласно поручения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе от 28.06.2019г. № 290 в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1», были отобраны образцы готовых блюд, продовольственного сырья, дезинфицирующих средств, воды питьевой, проведен контроль качества обработки инвентаря, посуды путем взятия смывов на БГКП, которые были направлены в лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ставропольскому краю в Благодарненском районе».

01.07.2019г., 08.07.2019г., 18.07.2019г. был проведен визуальный осмотр территории, всех основных помещений, используемых в оздоровительном учреждении; пищеблока, медицинского блока, санитарных узлов и др. с целью проверки соблюдения требований к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы объекта; на наличие холодильного оборудования, соблюдение режима мытья посуды, инвентаря, соблюдение условий хранения и сроков хранения пищевых продуктов, наличие сопроводительных документов на продукты питания, проверено соблюдение правил личной гигиены поварами, наличие моющих и дезинфицирующих средств, проведение работ по дератизации и дезинсекции помещений, также был проведен анализ представленных документов.

В ходе проведения проверки установлено:

Выданное ранее предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, ведущим специалистом - экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в Благодарненском районе Рашевской Л.И. № 191 (218- 11/р/в) от 17.06.2019 года и обязательным к исполнению в срок до 28.06.2019 г. выполнено полностью, а именно: не допускается использование кухонной посуды с поврежденной эмалью.

Учреждение имеет вывеску с фирменным наименованием общеобразовательного учреждения, имеется режим работы данного учреждения.

На момент проверки, вблизи учреждения на расстоянии 100 метров не осуществляется реализация алкогольной и табачной продукции.

В соответствии с требованиями Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказа Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214 н "Об утверждении Требований к знаку о запрете, курения и порядку его размещения" перед входом на территорию учреждения, в здание, а так же в местах общественного пользования имеются специальные знаки о запрете курения. Знак о запрете, курения представляет собой круг с каймой красного цвета. В центре круга горизонтально размещено графическое изображение сигареты, представляющее и себя три прямоугольника черного цвета. Прямоугольники размещаются слева направо. Сверху второго и третьего прямоугольников размещены волнистые линии, изображающие дым. Сигарету пересекает красная поперечная полоса. Красная поперечная полоса выполнена под углом приблизительно 45 градусов к

горизонталь с наклоном слева сверху от каймы направо вниз к кайме и не прерывается графическим символом знака (сигаретой).

В муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1», издан приказ № 128 от 27.03.2019 г. «О работе по оздоровлению, отдыху и занятости детей и подростков в МОУ «СОШ № 1» в летний период 2019 года»

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул организовано для учащихся в общеобразовательном учреждении – МОУ «СОШ № 1» г. Благодарного на собственной базе. Организована 2 смена с дневным пребыванием детей с 8 ч. 30 мин. до 14 ч. 30 мин.

Продолжительность 2 смены в организованном оздоровительном учреждении в период летних каникул предусмотрена не менее 21 календарного дня; определены следующие сроки: с 01 июля по 21 июля 2019 года;

Общая вместимость оздоровительного учреждения 2-ой смены – 50 детей

Режим работы в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей разработан и утвержден руководителем МОУ «СОШ № 1», который предусматривает пребывание детей на свежем воздухе (линейки), проведение оздоровительных процедур, физкультурных занятий (зарядка), отрядных мероприятий, кружковой работы, регулярное двух разовое питание (завтрак, обед), с перерывами между приемами пищи не более 4 часов.

Занятия кружковой работой проводятся по отрядам, наполняемостью от 10 до 15 человек.

Продолжительность занятий кружковых и спортивных секций от 35 до 45 минут.

В оздоровительном учреждении на базе МОУ «СОШ № 1», при утвержденном режиме дня, организация дневного сна не требуется.

Санитарное состояние территории удовлетворительное. Надворные туалеты отдельные для мальчиков и девочек; каждый на четыре очка; отдельные – для персонала. Санитарно – техническое состояние туалетов удовлетворительное.

На территории оздоровительного учреждения выделены три зоны: зона отдыха, физкультурно – спортивная, и хозяйственная.

Зона отдыха расположена со стороны дворового фасада начальной школы, имеет твердое земляное и асфальтированное покрытие, зеленые насаждения (цветники, деревья), оборудована игровая площадка, где установлен теневой навес, горка, качели.

Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны дворового фасада вдали от учебных помещений; оборудована физкультурно-спортивная зона двумя площадками (волейбольной и футбольной); площадки имеют твердое и травяное покрытие, так же имеется турник, беговая дорожка, для прыжков в длину оборудована яма;

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками; установленные на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнера на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

Сбор пищевых отходов и отходы сырья в течение рабочего дня производится в специальную промаркированную емкость и ежедневно используется на корм домашнего скота персоналом пищеблока. Вывоз мусора осуществляется по договору с ООО «Экострой» № 00298/19 от 04.03.2019 года на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.

Здание образовательного учреждения оборудовано системами хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализацией.

Водоснабжение централизованное, горячее водоснабжение от электро водонагревателей – предусмотрено на пищеблоке и к умывальным раковинам около столовой; канализация в городской коллектор.

Питьевой режим в учреждении организован – имеется один стационарный питьевой фонтанчик, конструктивное решение стационарного фонтанчика предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи.

Перед входом в обеденный зал для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом оборудовано пять умывальников; каждый умывальник обеспечен мылом и бумажными рулонами имеется одно электро полотенце.

Санитарные узлы (внутренние) предусмотрены на первом этаже и открыты для постоянного пользования.

Для обеспечения оптимальных параметров микроклимата в помещениях проводится проветривание через фрамуги и форточки. Проветривание на момент проверки проводится в отсутствие детей.

Все основные помещения, используемые в оздоровительном учреждении имеют естественное одностороннее освещение, искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Оздоровительное учреждение размещается на первом этаже здания начальной школы образовательного учреждения: игровые размещены в учебных кабинетах, дополнительно используются компьютерный класс, библиотека, спортивный зал, переоборудованы классы под помещения для занятий кружков.

Стены и полы в учреждении допускают проведение их уборки влажным способом. Игровые помещения оборудованы столами, стульями, настольными играми различной тематики и направленности, мелками, спортивным инвентарем и др.

Организация спальных помещений при запланированном режиме работы не требуется.

Медицинское обслуживание детей на момент проверки осуществляется по договорному соглашению № 5 от 10.01.2015 г. с ГБУЗ СК «Благодарненская РБ». МОУ «СОШ №1» предоставляет помещения для работы медицинского персонала, а именно: кабинет медицинский сестры, процедурный кабинет, изолятор (для временной изоляции заболевших детей); В мед. кабинете и изоляторе установлены раковины с подводкой проточной холодной и горячей воды. Необходимое медицинское оборудование имеется. На момент проверки мед. помещения находятся в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии. Отделка выполнена в соответствии с функциональным назначением помещений.

Поверхности стен, полов и потолков всех помещений гладкие, без дефектов легкодоступны для проведения влажной уборки и устойчивы к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Наружная и внутренняя поверхность мебели, поверхности нагревательных отопительных приборов, устойчивы воздействию дезинфицирующих и моющих средств. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии.

Для уборки помещений имеется отдельный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь, промаркированный и хранится в специально отведенном месте. Хранение дез. средств осуществляется в упаковке производителя в месте недоступном для детей. Используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в установленном порядке.

Для временной изоляции заболевших детей будут использоваться медицинский и процедурный кабинеты.

Питание детей организовано в столовой образовательного учреждения.

При организации питания руководствуются примерным 10 дневным меню, разработанным инженером-технологом МУ «Благодарненский центр обслуживания отрасли образования», утверждено начальником УОиМП АБГО СК и согласовано руководителем ТО Управления Роспотребнадзора по СК Благодарненском районе. В питание детей используется йодированная соль, хлеб, проводится витаминизация готовых блюд. Приготовление готовых блюд на момент проверки проводится согласно списочного состава детей посещающих летнее оздоровительное учреждение, поэтому вся готовая продукция ежедневно реализуется, переходящих остатков пищи нет. Отходы сырья и готовых блюд бывают в незначительном количестве, для их сбора имеются специальные емкости с крышками и используются дальнейшим персоналом на корм домашнему скоту.

Обеденный зал столовой образовательного учреждения предусмотрен на 90 посадочных мест, питание проводится в одну смену. На каждого ребенка в смену имеется по два комплекта посуды.

Из технологического оборудования имеется – два пароконвектомата, электросковорода, электрокотел, электроплиты (4 конфорочная и 4 конфорочная с духовкой), три электромясорубка, два универсала электропривода, хлеборезка, электрокартофелечистка, машина протирочная резательная, тестомес в раздаточной зоне установлены мармиты для первых, вторых и третьих блюд, прилавков для столовых приборов, стеллаж для чистой столовой посуды, стол и шкаф для хлеба;

имеется семь разделочных столов и 8 комплектов разделочного инвентаря (доски, ножи);

для мытья столовой посуды установлены: предмоечный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для мытья стаканов, металлический стеллаж сетками сушилками для тарелок и полки - стеллажи для хранения чистых стаканов, кружек для третьих блюд;

для мытья кухонной посуды установлены: две моечные ванны, стеллажи для чистой кухонной посуды; в кладовом помещении для сыпучих продуктов установлено 6 единиц холодильного оборудования, а именно: бытовой холодильник для временного хранения яиц, двухкамерный холодильник для хранения молочной продукции, двухкамерный холодильник для временного хранения мяса кур охлажденных, морозильная камера данного холодильника используется для хранения св./м рыбы, двухкамерный холодильник для временного хранения молока сгущенного, а морозильная камера для мяса говядины, две морозильные камеры 6 секционные для полуфабрикатов (пельмени, вареники); в отдельном помещении выделена для обработки яиц (с установкой стола и одной раковины, так же используются чашки, маркировка имеет для суточных проб выделен отдельный бытовой холодильник, в овощном цеху установлен холодильный среднетемпературный (ШХ – 1,0), в мясном цеху установлены три ШХ – 0,5 для кур(охлажденных), рыба, мясная продукция. Объемно – планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды. На момент проверки всем раковинам для обработки сырья, мытья рук, мытья кухонной посуды подведена холодная и горячая проточная вода (горячая вода подается от электроводонагревателей); для хранения моющих и дез. ср предусмотрена полка – стеллаж в недоступном для детей месте.

Имеющиеся разделочные доски, ножи на момент проверки промаркированы и используются по назначению.

На момент проверки технологическое и холодильное оборудование находится в исправном рабочем состоянии, промаркировано, товарное соседство при хранении соблюдается.

Суточные пробы на момент проверки хранятся в промаркированной стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками; отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов в холодильнике для суточных проб при температуре + 5 градусов С. Посуда с пробами промаркирована с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо (медицинская сестра).

Продукты питания получают централизованно; на момент проверки поставщик всех продуктов ИП Данилов Е.И., хлеб ИП Акопян К.А., завоз продуктов осуществляется транспортом поставщика, два, три раза в неделю, хлеб завозится ежедневно. Необходимая документация по питанию ведется. На момент проверки документы, подтверждающие качество продуктов имеются.

Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой, предметами личной гигиены (полотенце, мыло). Работники образовательного учреждения проходят периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с графиком ГБУЗ СК «Благодарненская РБ»; работники пищеблока проходят ежегодную, а работники оздоровительного учреждения один раз в два года гигиеническую подготовку и аттестацию. В оздоровительном учреждении по приказу будут работать начальник смен – Савенко Наталья Владимировна (2 смена); воспитатели – воспитатели – Коваленко Е.Н., Гончар И. Н., (2 смена); Топоркова Н. В., Иничкина О.В. - уборщик производственных и служебных помещений.

В образовательном учреждении плавательный бассейн не предусмотрен.

Производственный контроль в образовательном учреждении организован. Учреждением составлена программа (план) производственного контроля. Договор на проведение лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля заключен с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Благодарненском районе». При анализе протоколов лабораторных испытаний за первый квартал 2019 г. положительных проб не выявлялось. Последний производственный контроль проводился в марте 2019 г, результаты отрицательные.

В соответствии с требованиями СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» профилактические дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся ООО «Центр гигиены СК». На проведение данных мероприятий образовательным учреждением заключен контракт № 119- 1 от 18.01.2019 года с ООО «Центр гигиены СК» г. Благодарный, данные мероприятия проводятся в соответствии с заключенным контрактом. Контракт на проведение противоклещевых мероприятий № 119-А от 18.01.2019 года. При визуальном осмотре помещений на момент проверки, следов наличия жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Благодарненском районе» в рамках мероприятий по контролю представлены Протоколы лабораторных исследований №№ 5332 - 5344 от 16.07.2019 г. - согласно представленных протоколов лабораторных исследований нестандартных проб не выявлено. Протоколы лабораторных исследований прилагаются. Лабораторные исследования выполнены - согласно указанного в поручении объема.

выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов): 08.07.2019 г. в 09 часов 15 минут в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1», расположенном по адресу: Ставропольский край, Благодарненский район, г. Благодарный, ул. Советская, 396, поваром Майстнер Татьяной Васильевной при осуществлении функциональных обязанностей допущено нарушение санитарно – эпидемиологических требований к организации питания детей, выразившееся в нарушении требований п. 13.5. действующих санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409 -- 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно: допустила выход на улицу в специальной санитарной одежде (халат).

Ответственность за данное нарушение возлагается на повара Майстнер Т.В.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

▪ несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

▪ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

нарушений не выявлено: Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный Закон от 17.09.1998 г. N 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. N 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. N 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», Постановления Правительства РФ от 25.12.01г. N 892 «О реализации Федерального закона о предупреждении распространения туберкулеза в РФ»; Приказа МЗ РФ от 21.03.03г. N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. N 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков», СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев», СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение N 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза". СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.3.2.3332-16"Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов", СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно –эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями, СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа», СанПиН 2.1.5.980-00 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности средств индивидуальной защиты", утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 878. ТР ТС 009/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности парфюмерно-косметической продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. N 799, ТР ТС 023/2011от 09.12.2011г. « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 г. «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 «Технический регламент на масло-жировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009). СанПиН 2.1.6. 1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест", СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.1.2521-09 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой на территории Российской Федерации», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений», СП 2.2.9.2510-09 «Гигиенические требования к условиям труда инвалидов»

