

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции №РА.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001

460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Адрес места осуществления деятельности: 460006, РОССИЯ, Оренбургская область, город Оренбург улица Элеваторная, владение 7 корпус А.



УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции
М.С. Пузакова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№56.ФБУЗ.08.01-03.2025-0176

«21» марта 2025 г.

1. Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа» предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа»

2. Заявитель, юридический адрес: ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, 460021, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа». Юридический адрес: 461430, Оренбургская область, р-н Сакмарский, п. Красный Коммунар, ул. Краснокоммунарская, д.30 (ИНН 5642008179, ОГРН 1025602728678).

4. Фактический адрес: 461430, Оренбургская область, Сакмарский район, п. Красный Коммунар, ул. Краснокоммунарская, д. 30.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 44186 от 14.02.2025 г., зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0176 от 17.02.2025 г.

6. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия санитарным нормам и правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

7. Представлены следующие документы (добровольно):

- копия договора №09.01/25-10 от 09.01.2025 на проведение биотехнических работ;
- копия контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ТКО/25/661 от 25.12.2024 г.;
- копия технического плана помещений;
- копия договора о совместной организации медицинского обслуживания обучающихся от 09.01.2025 г.;
- копия протокола испытаний № 56-00/11938-25 от 12.03.2025г., исследования проводились ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

8. Результаты экспертизы:

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления планируют осуществлять в трехэтажном здании МБОУ Краснокоммунарская СОШ, построенном в 1984 году, в период каникул наполняемость в 1 смену - 100 человек (5 отрядов - 20 детей), продолжительность смены – 21 день с 9.00 до 14.30 часов, в возрасте от 7-14 лет, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед), без организации дневного сна.

Территория ограждена забором, благоустроена. В хозяйственной зоне предусмотрена площадка для сбора отходов с твердым покрытием, установлен один контейнер с крышкой. Представлен контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами - копия контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ТКО/25/661 от 25.12.2024 г.

Наружное освещение территории имеется. Для обеспечения отсутствия на территории грызунов, насекомых и клещей, заключен договор №09.01/25-10 от 09.01.2025 на оказание услуг по проведению дезинсекции и дератизации помещений на территории МБОУ Краснокоммунарская СОШ.

Оздоровление детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями не планируется.

Для лагеря дневного пребывания детей и подростков планируют использовать: 5 игровых (отрядные) (кабинет начальных классов № 14/2, 13/2, 12/2, 11/2, 10/2) (согласно технического плана); кружковые (актовый и спортивный залы); обеденный зал; пищеблок; туалеты раздельные для мальчиков и девочек.

Набор помещений для лагеря дневного пребывания детей:

Наименование помещений	Площадь, м ² Площадь на 1 уч-ся	Норматив, не менее м ²	Обеспеченность оборудованием
Первый этаж			
Кружковая (актовый зал)	122,9/3,5 (при наполняемости не более 36 человек)	3,5 м ² /чел.	
Кружковая (спортивный зал)	150,8/3,5 (при наполняемости не более 43 человек)	3,5 м ² /чел.	Спортивный инвентарь
Обеденный зал	86,6/1	0,7 м ² /посадочное место	Обеденные столы и скамейки
Второй этаж			
Игровая (кабинет начальных классов № 14/2)	51,9/3	2,5 м ² /чел.	Учебные столы, учебные стулья, расставлены с учетом левостороннего освещения, учебная доска, оборудованная дополнительным освещением, шкафы, раковины для мытья рук
Игровая (кабинет начальных классов № 13/2)	51,3/3	2,5 м ² /чел.	
Игровая (кабинет начальных классов № 12/2)	51,8/3	2,5 м ² /чел.	
Игровая (кабинет начальных классов № 11/2)	52,8/3	2,5 м ² /чел.	
Игровая (кабинет начальных классов № 10/2)	52,7/3	2,5 м ² /чел.	
Туалет для мальчиков	9,3/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза, 2 раковины для мытья рук



Туалет для девочек	12,0/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза, 2 раковины для мытья рук
Туалет для персонала	3,4	Не нормируется	1 унитаз, 1 раковина

Минимальный набор помещений соответствует п.п. 3.12.2, 2.3.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20). Площади помещений соответствуют п. 172 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21).

Внутренняя отделка помещений:

- игровые и кружковая (актовый зал): пол – линолеум, стены и потолок – водоэмульсионная краска;
- туалеты для мальчиков и девочек, персонала: пол, стены – керамическая плитка; потолок-пластиковые панели;
- кружковая (спортивный зал): пол – ПВХ-линолеум, стены, потолок – водоэмульсионная краска;
- производственные помещения пищеблока: пол, стены – керамическая плитка, потолок – водоэмульсионная краска;
- обеденный зал: пол – керамическая плитка; стены, потолок – водоэмульсионная краска.

Покрытия выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, не имеют дефектов и повреждений.

Водоснабжение: холодное и горячее водоснабжение – централизованное. Подводкой холодного и горячего водоснабжения обеспечены раковины для мытья рук в туалетах для мальчиков и девочек, раковины перед обеденным залом, моечные ванны и раковины для рук в производственных помещениях пищеблока. Проводились лабораторные исследования питьевой воды – централизованного водоснабжения (протокол испытаний № 56-00/11938-25 от 12.03.2025 г.).

В результате проведенной экспертизы результатов лабораторных исследований установлено (протокол испытаний № 56-00/11938-25 от 12.03.2025 г.): отбор проб воды произведен аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» 05.03.2025 г., отбор, доставка образца и лабораторные исследования выполнены в соответствии с требованиями аккредитованного Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» по показателям: общие (обобщенные) колиформные бактерии, бактерии - показатели свежего фекального загрязнения (E.coli). Результаты исследований и гигиенические нормативы приведены в таблице:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Бактерии - показатели свежего фекального загрязнения (E.coli)	-	Не обнаружено	Отсутствие (КОЕ/100см ³)
2	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	-	Не обнаружено	Отсутствие (КОЕ/100см ³)
3	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	КОЕ/мл	0	Не более 50 (КОЕ/см ³)

При проведении экспертизы установлено, что результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20; таблицы 3.5 СанПиН 1.2.3685-21.

Питьевой режим организован посредством питьевых фонтанчиков с ограничительным кольцом вокруг вертикальной водяной струи высотой ~ 10 см, которые расположены на первом этаже, перед входом в обеденный зал.

Канализация: местная, со сбросом стоков в выгребную яму, в исправном состоянии. В туалетах установлены педальные ведра, имеются держатели для туалетной бумаги, электросушители, жидкое мыло, кожные антисептики, унитазы оборудованы индивидуальными сидениями, допускающими обработку и дезинфекцию. Все санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии, достаточно.

Отопление: централизованное. В качестве отопительных приборов используются металлические радиаторы, расположенные вдоль наружных стен под оконными проемами. Контроль за температурой воздуха в помещениях пребывания детей проводится с помощью бытовых термометров.

Вентиляция: естественная имеется, организована через фрамуги, оборудованные легкоснимаемыми защитными сетками. Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений. Локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована на пищеблоке над электроплитой. Для обеззараживания воздушной среды в кабинетах, на пищеблоке, в обеденном зале, холле используют бактерицидные передвижные рециркуляторы.

Освещение: естественное имеется, искусственное общее верхнее. Типы установленных осветительных приборов – светодиодные лампы, защитная арматура имеется. Осветительные приборы в исправном состоянии. На окнах имеются солнцезащитные устройства – жалюзи (вертикально направленные).

Обеденный зал рассчитан на 105 посадочных мест, оборудован обеденными столами и скамейками. Перед обеденным залом установлены 5 раковин с подводкой холодной и горячей воды.

В рамках проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов заключен договор № 0221-ЦФ/25 от 21.03.2025 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Производственные помещения пищеблока расположены на 1 этаже, имеется отдельный вход с улицы для загрузки готовой продукции.

Пищеблок работает на сырье. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока:

- раздаточная – стол цельнометаллический – 4 шт. (ГП, хлеб), мармит для раздачи готовых блюд и кулинарной продукции – 2 шт., стеллажи, шкаф (хлеб) – 2 шт.;
- горячий цех – электрическая плита на 4 конфорки – 2 шт., варочный котел – 4 шт., шкаф жарочный – 3 шт., холодильник для суточных проб, цельнометаллический стол – 2 шт., раковина для мытья рук;
- мясо-рыбный цех – цельнометаллический стол – 2 шт. (МС, РС), 2-секционная моечная ванна для обработки сырья (МС, РС), мясорубка электрическая (МС), холодильник – 2 шт. (МС, РС), раковина для мытья рук;
- овощной цех – цельнометаллический стол – 2 шт. (ОС), секционная моечная ванная (ОС), раковина для мытья рук, протирачная машина, картофелечистка;
- цех холодных закусок – цельнометаллический стол – 2 шт. (ОС, ОВ), бактерицидный рециркулятор, раковина для мытья рук;
- складское помещение для хранения сыпучих продуктов – подтоварники, стеллажи;

- складское помещение для хранения овощей – подтоварники, стеллажи;
- моечная термоконтейнеров – 2-секционная моечная ванна, стеллажи;
- моечная кухонной посуды – 2-секционная моечная ванна, оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом, с подводкой горячей и холодной воды, раковина для мытья рук, стеллаж - 3 шт.;
- моечная столовой посуды – 2-секционная моечная ванна – 2 шт., 1-секционная моечная ванна, оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом, с подводкой горячей и холодной воды, стеллажи для сушки посуды – 2 шт., посудомоечная машина – 1 шт., производственные столы – 2 шт. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости. Столовая посуда фаянсовая, в достаточном количестве. Столовые приборы из нержавеющей стали, хранятся в металлических кассетах. Кухонной посуды в достаточном количестве, хранится на стеллажах, вся посуда промаркирована.

Уборочный инвентарь промаркирован.

Для оказания медицинской помощи заключен договор на медицинское обслуживание с ГБУЗ «Сакмарская РБ».

Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря. Оборудовано шкафами для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств. Уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфекционными средствами обеспечены, в достаточном количестве.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа» предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа». Юридический адрес: 461430, Оренбургская область, р-н Сакмарский, п. Красный Коммунар, ул. Краснокоммунарская, д.30 (ИНН 5642008179, ОГРН 1025602728678)

СООТВЕТСТВУЮТ

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Экспертизу провел:

Врач по общей гигиене отделения гигиены



Юсупова А.А.



