

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.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: 461630, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бугуруслан, улица Комсомольская, 101.



УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции
М.В. Колесников

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0146

«17» марта 2025 г.

1.Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области.

2.Заявитель, юридический адрес: Северо-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1; г. Бугуруслан, ул. Комсомольская, д. 101.

3.Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области 461712, Оренбургская область, р-н Асекеевский, с. Рязановка, пер. Школьный, д. 3 (ИНН 5622003503, ОГРН 1025602370815).

4.Фактический адрес: Оренбургская область, р-н Асекеевский, с. Рязановка, пер. Школьный, д. 3.

5.Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 44221 от 17.02.2025 г., зарегистрированное в Бугурусланском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0146 от 17.02.2025 г.

6.Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям санитарным нормам и правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека

Подпись 1-го эксперта: Иванов

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0146

№ лист 1 из 13

факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» необходимых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

7. Рассмотрены следующие документы:

- заверенная копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц № ЮЭ9965-25-24351779 от 25.02.2025;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права 56-АВ 484909 от «22» октября 2014 года;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права 56-АВ 705974 от 16.07.2015;
- заверенная копия контракта № ТКО/25/1 960 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 24 января 2025 г.;
- заверенная копия договора № о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от «09» января 2025 г.;
- заверенная копия договора № 62 «Дератизация, дезинсекция» от 09.01.2025 г.;
- копия акта № 01 приемки – сдачи выполненных работ (услуг) от «16» января 2025 г. (Дератизация);
- копия приказа (распоряжение) № 21 от 24.02.2025 г. Об организации лагеря дневного пребывания «Радуга» в МБОУ Рязановская СОШ на 2025 год;
- копия приказа (распоряжение) № 22 от 24.02.2025 г. О мерах по организации и проведению летней оздоровительной кампании 2025 года;
- копия положения о летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей «РАДУГА» (протокол от 24.02.2025 г. № 4), утверждено приказом № 39 от 24.02.2025 г.;
- заверенная копия санитарно-эпидемиологического заключения № 56.07.02.000.М.000065.09.21. от 08.09.2021 г.;
- копия списка лагерей с дневным пребыванием детей при муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Асекеевского района, МБУДО ЦВД и Спортшкола на 2025 год, утвержден 13 февраля 2025 г.;
- заверенная копия информационного письма администрации Асекеевского района Оренбургской области от 25.02.2025 № 48 (Не проходят сети);
- список детей на 2025 год (лагерь с дневным пребыванием детей «Радуга» на базе МБОУ «Рязановская средняя общеобразовательная школа»);
- копия плана – схемы МБОУ Рязановская СОШ Асекеевского района с. Рязановка, пер. Школьный, д. 3;
- заверенная копия устава Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области, утвержден приказом отдела образования администрации Асекеевского района Оренбургской области от 26.07.2017 г. № 343;
- копия технического паспорта, устройство для фильтрации и очистки воздуха посредством ультрафиолетового облучения бактерицидного спектра с принудительной приточно-вытяжной вентиляцией закрытого типа «J.Air»;
- график режима проветривания помещений ЛДП «Радуга» от 2025 г.;
- журнал учета времени работы бактерицидных ламп от 2025 г.;
- заверенная копия договора № 3/25 поставки питьевой воды в бутылках от «25» февраля 2025 г.;
- копия декларации о соответствии ЕАЭС NRUD-RU.PA04.B.87850/23 от 23.06.2023 г.;
- меню для детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием МБОУ Рязановская СОШ;
- приказ о назначении начальника оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

«Радуга» № 16 от 24.02.2025 г.;

- заверенная копия справки серия МСЭ-2022 № 1104426 от 08.10.2024 г.;
 - копия заключения № 337 территориальная психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана от «10» сентября 2024 г.;
 - заверенная копия договора на вывоз жидких отходов № 01/ 25 от 27 февраля 2025 г.;
 - заверенная копия акта 001130 периодической проверки домовых и вентиляционных каналов от газоиспользующего оборудования от 25.02.2025 г. (выдан Оренбургским городским отделением Оренбургского областного отделения Общероссийской общественной организацией «Всероссийское добровольное пожарное общество»);
 - копия договора № 04/2025 от «25» февраля 2025 года (Проверка вентиляционных каналов);
 - договор поставки газа № 56-4-0236/25 от 01.01.2025 г.;
 - протокол испытаний № 56-00/06100-25 от 14.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));
 - протокол испытаний № 56-00/06100-25.В от 14.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации));
 - протокол испытаний (измерений) № 56-00/10943-01-25 от 05.02.2025 – микроклимат жилых и общественных зданий (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));
 - протокол испытаний (измерений) № 56-00/10943-02-25 от 05.02.2025 – освещенность в жилых и общественных зданиях (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));
 - протокол испытаний № 56-00/10943-04-25 от 05.02.2025 - температура горячей воды (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));
 - протокол лабораторных исследований № 10-18127-164 от 04.09.2024 – воздух закрытых помещений (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).
- 8. Результаты экспертизы:** деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области планируется реализоваться в 1 смену - июнь (15 человек) с дневным пребыванием, без

организации сна. На базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области деятельность по организации отдыха и оздоровления детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья реализуется – Искабилов Аслан Аделевич 02.05.2013 года рождения, согласно заключения № 337 территориальной психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана от «10» сентября 2024 г., справки серия МСЭ-2022 № 1104426 от 08.10.2024 г. обеспечение архитектурной доступности, специального технического средства обучения коллективного/индивидуального пользования не требуется.

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания планируется реализоваться на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области в нежилом 1-этажном здании, общей площадью 1 168,8 кв.м., инв. № 53:207:002:000599620, лит. ЕЕ1Е2, находящемся на праве оперативного управления у Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области (далее МБОУ «Рязановская СОШ»/организация отдыха детей и их оздоровления).

МБОУ «Рязановская СОШ» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение (№ 56.07.02.000.М.000065.09.21. от 08.09.2021 г.) о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые МБОУ Рязановская СОШ использует для осуществления образовательной деятельности.

Здание МБОУ «Рязановская СОШ» размещено на земельном участке (кадастровый (условный) номер: 56:05:1501001:307)), относящемся к категории земель: земли населенных пунктов, разрешенное использование: для эксплуатации зданий и сооружений, площадью 11 854 кв.м., по адресу: обл. Оренбургская, р-н Асекеевский, с. Рязановка, пер. Школьный, дом 3. Земельный участок (далее собственная территория) находится в собственности.

Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение организации отдыха детей и их оздоровления (информационное письмо администрации Асекеевского района Оренбургской области от 25.02.2025 № 48).

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. Забор не имеет дефектов. Собственная территория озеленена, в том числе и по периметру этой территории.

На собственной территории отсутствуют деревья и кустарники, плодоносящие ядовитые плоды.

Для выполнения спортивно-физкультурных программ планируется использовать спортивные сооружения и площадку, расположенные за пределами собственной территории. Спортивная площадка (турники), футбольное поле, волейбольное поле, беговая дорожка имеют твердое земляное покрытие (травяной покров).

Беговые дорожки и спортивная площадка спланирована с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

За пределами собственной территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м. во все стороны. На площадке установлено 2 контейнера

(мусоросборники) с закрывающимися крышками.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не имеет дефектов.

На собственной территории постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью организацию отдыха детей и их оздоровления отсутствуют.

На территории МБОУ «Рязановская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое перемещение грызунов по территории; наличие свежего помета.

Здание МБОУ «Рязановская СОШ» построено 1968 г.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, здание – оборудовано: пандусом, табличкой для слепых и слабовидящих при входе в здание.

Набор помещений включает игровую, кружковую: кабинет музыки/ИЗО (игровая), кабинет начальных классов (кружковая), туалет для девочек (условно выделенная зона), туалет для мальчиков (условно выделенная зона), туалет для сотрудников (условно выделенная зона), помещение (условно выделенная зона) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств – кубовая, помещения для приготовления и приема пищи.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Состав и площади основных помещений:

Наименование помещений	Количество	Площадь (кв.м.)	Наполняемость	Площадь на 1 ребенка (кв.м.)
Кабинет музыки/ИЗО (игровая)	1	37,0	8	4,6
Кабинет начальных классов (кружковая)	1	36,9	7	5,2
Туалет для девочек (условно выделенная зона)	1	3,0	-	-
Туалет для мальчиков (условно выделенная зона)	1	3,0	-	-
Туалет для сотрудников (условно выделенная зона)	1	3,0	-	-
Помещение (условно выделенная зона) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств - кубовая	1	6,0	-	-
Обеденный зал	1	17,3	15 посадочных мест	1,1
Мясо - рыбный и овощной цех	1	11,7	-	-
Горячий цех с условно выделенными зонами	1	32,3	-	-
Гардероб	1	12,6	-	-

По фактической наполняемости площадь игровой, кружковой составляет не менее 2,5 м² на одного ребенка, площадь обеденного зала составляет не менее 0,7 м².

Подпись 1-го эксперта: Зыря

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0146

№ лист 5 из 13

Отдыхающие обеспечены регулируемой мебелью (парты и ученические стулья) в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга диаметром не менее 10 мм. Цвет кругов подобран в зависимости от ростовых номеров изделия мебели. Дополнительно в маркировке мебели указаны в числителе - ростовой номер, в знаменателе - средний рост детей.

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Вся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Туалетные комнаты (условно выделенные зоны) организации отдыха детей и их оздоровления оборудованы для детей разного пола. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками для мытья рук, унитазами, писсуарам. Количество санитарных приборов достаточное: для мальчиков установлено: 1 унитаз, 1 писсуар, 1 раковина; для девочек установлено: 1 унитаз, 1 раковина. Раковины для мытья рук установлены при входе в туалеты в умывальной зоне. Количество отдыхающих мальчиков – 10, девочек – 5. В туалете для сотрудников установлено: 1 унитаз, 1 раковина. Туалеты оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, кожными антисептиками для обработки рук, электро- и бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение (условно выделенная зона) - кубовая. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Стены окрашены краской устойчивой к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств/отделаны керамической плиткой; потолок подвесной системы «Армстронг». Плиты подвесного потолка системы «Армстронг» обладают свойствами устойчивости для проведения влажной уборки и к обработке моющими и дезинфицирующими средствами; пол дощатый - окрашен краской/отделан керамогранитной плиткой.

В игровой, кружковой комнатах применены отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, неярких тонов.

В помещениях пребывания (игровой, кружковой) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха (используется - устройство для фильтрации и очистки воздуха посредством ультрафиолетового облучения бактерицидного спектра с принудительной приточно-вытяжной вентиляцией закрытого типа «J.Air»).

Здание оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Холодное водоснабжение централизованное.

По результатам лабораторных исследований образца (пробы) – вода питьевая централизованного водоснабжения, установлено – определяемые химические вещества, органолептические, микробиологические, обобщенные показатели не превышают гигиенические нормативы, определяемые химические вещества не превышают предельно допустимые концентрации (ПДК), что соответствует требованиям 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) глава II. Общие требования п. 2.6.2.; СанПиН 1.2.3684-21 «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» раздел IV. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения п. 75; 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) раздел III. Нормативы качества и безопасности воды, таблица 3.1 Органолептические показатели качества различных видов вод, кроме технической воды, таблица 3.3 Обобщенные показатели качества различных видов вод, кроме технической воды, таблица 3.5 Санитарно-микробиологические и паразитологические показатели безопасности воды систем централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения, таблица 3.13 Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде питьевой систем централизованного, в том числе горячего, и нецентрализованного водоснабжения, воде подземных и поверхностных водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, воде плавательных бассейнов, аквапарков; протокол испытаний № 56-00/06100-25 от 14.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)); протокол испытаний № 56-00/06100-25.В от 14.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).

Горячее водоснабжение за счет установленных водонагревающих устройств.

Система водоотведения нецентрализованная (автономная - выгреб).

Горячая и холодная вода подается через смесители.

Холодной и горячей водой обеспечены помещения пищеблока, умывальники перед обеденным залом, раковины при входе в туалеты в умывальной зоне (туалет для мальчиков, туалет для девочек, туалет для сотрудников), кабинет начальных классов (кружковая), помещение (условно выделенная зона) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств – кубовая.

Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, через установку с дозированным розливом воды. Вода, расфасованная в емкости (бутилированная) промышленного производства поставляется на основании заключённого договора между ООО «Бугурусланский горпищекомбинат», с одной стороны и МБОУ «Рязановская СОШ», с другой стороны (договор № 3/25 поставки питьевой воды в бутылках от «25» февраля 2025 г.). Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в организацию, имеет документы об оценке (подтверждения) соответствия (декларация о соответствии ЕАЭС NRUD-RU.PA04.B.87850/23 от 23.06.2023 г.)). Замена емкости проводится по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным

производителем. Организация отдыха детей и их оздоровления обеспечена запасом чистой посуды (одноразовой), а также контейнером для сбора использованной посуды одноразового применения.

Здание оборудовано системой отопления. Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в измеренных точках в диапазоне допустимых значений, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.7.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел V. Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения), п. 98, таблица 5.34 Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; протокол испытаний (измерений) № 56-00/10943-01-25 от 05.02.2025 – микроклимат жилых и общественных зданий (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)).

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тканевые шторы, поворотные жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется организацией отдыха детей и их оздоровления с помощью термометров.

Вентиляция помещений здания естественная посредством форточек и фрамуг, в помещении пищеблока оборудована система вытяжной вентиляции с механическим побуждением (акт 001130 периодической проверки домовых и вентиляционных каналов от газоиспользующего оборудования от 25.02.2025 г. (выдан Оренбургским городским отделением Оренбургского областного отделения Общероссийской общественной организацией «Всероссийское добровольное пожарное общество»; договор № 04/2025 от «25» февраля 2025 года (Проверка вентиляционных каналов)).

По результатам лабораторных исследований установлено, что в образце (пробе) – воздух закрытых помещений, содержание определяемых загрязняющих веществ не превышает максимально разовые предельно допустимые концентрации (ПДК) в атмосферном воздухе, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.7.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел I. Гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений, таблица 1.1 Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений; протокол лабораторных исследований № 10-18127-164 от 04.09.2024 – воздух закрытых помещений (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).

В игровой, кружковой обеспечено наличие естественного бокового (левостороннего) освещения.

Уровень искусственной освещенности в измеренных точках не менее гигиенического норматива при общем освещении, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.8.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел V. Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения), таблица 5.54 Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий; протокол испытаний

(измерений) № 56-00/10943-02-25 от 05.02.2025 – освещенность в жилых и общественных зданиях (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)).

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Отсутствуют трещины, и иные нарушения целостности стекла. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Солнцезащитные устройства исправны.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными, светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию.

Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие лампы хранят в отдельном помещении и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Образовательной организацией созданы условия для мытья рук обучающихся – установлены умывальники при входе в туалеты в умывальной зоне (туалет для мальчиков, туалет для девочек), кабинете начальных классов (кружковая), перед обеденным залом.

Для лиц, посещающих организацию (на входе), подлежащих термометрии имеются бесконтактные термометры. Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещение для приема пищи, туалетные комнаты. Обеспечено наличие в туалетах мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук. Для обеззараживания воздуха используется оборудование по обеззараживанию воздуха.

Уборочный инвентарь маркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку (красным цветом) и хранится отдельно от другого инвентаря.

Для всех отдыхающих созданы условия для организации питания. Число одновременно фактически питающихся детей 15, количество посадочных мест в обеденном зале 15. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех отдыхающих в один прием.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями) имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При входе в обеденный зал установлены умывальники (2 умывальника).

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотрены следующие помещения: горячий цех с условно выделенными зонами: приготовления горячих блюд, раздачи готовой продукции, повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, моечной столовой и кухонной посуды, приема грязной столовой посуды, нарезки хлеба, гастрономии, обработки вареной продукции; мясо – рыбный и овощной цех с условно выделенными зонами: обработки сырой продукции, хранения продуктов, овощей и фруктов.

Помещения и оборудование, планируемые использовать для приготовления пищи, их планировка, размещение и размер обеспечивают: последовательность (поточность)

технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевой продукции), моечным оборудованием, инвентарем в целях соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения пищевой продукции.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья проводится в мясо - рыбном и овощном цехе с обеспеченным раздельным оборудованием и инвентарем. Изготовление блюд проводится в горячем цехе с условно выделенными зонами с обеспеченным раздельным оборудованием и инвентарем.

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - приготовления горячих блюд: плита электрическая 4-х конфорочная с духовых шкафов (1 ед.), электромясорубка (1 ед.), контрольные весы (1 ед.), раковина для мытья рук персонала (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - раздачи готовой продукции: цельнометаллический производственный стол для «Готовой продукции» (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - обработки «для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов»: моечная ванна для «Овощей, которые не подвергаются термической обработке, зелени и фруктов» (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - моечной столовой и кухонной посуды: моечные ванны для мытья кухонной посуды (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом - (2 ед.), 3-х секционная моечная ванна для мытья столовой посуды (оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом) (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - приема грязной столовой посуды: производственный стол устойчивый к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - нарезки хлеба, гастрономии: цельнометаллический производственный стол для «Нарезки хлеба», «Гастрономии» (1 ед.), шкаф для хранения хлеба (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - обработки вареной продукции: цельнометаллический производственный стол для «ВО/ВМ» (1 ед.), цельнометаллический производственный стол для «ВК» (1 ед.), цельнометаллический

производственный стол для «ВР» (1 ед.), разделочный и кухонный инвентарь (промаркирован, хранение упорядоченно), контрольные весы (1 ед.).

Оснащение мясо – рыбного и овощного цеха с условно выделенными зонами – обработки сырой продукции: 3-х секционная моечная ванна для обработки «СК», «СО и фруктов», «СМ/СР» (1 ед.), три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, емкость для обработанного яйца, цельнометаллический производственный стол для «СО/СМ» (1 ед.), цельнометаллический производственный стол для «СК/СР» (1 ед.), электромясорубка (1 ед.), контрольные весы (1 ед.), раковина для мытья рук персонала (1 ед.), разделочный инвентарь (промаркирован, хранение упорядоченно).

Оснащение мясо – рыбного и овощного цеха с условно выделенными зонами - хранения продуктов, овощей и фруктов: шкаф для хранения сыпучих продуктов (1 ед.), шкаф (сундук) для хранения овощей (1 ед.), емкости и тара для хранения пищевых продуктов, среднетемпературный холодильный шкаф с низкотемпературной камерой для хранения «Суточных проб/Гастрономии/Молочной продукции», «Рыбы» (в отдельных секциях) (1 ед.), среднетемпературный холодильный шкаф с низкотемпературной камерой для хранения «Овощей и фруктов», «Мяса кур», «Мяса» (в отдельных секциях) (1 ед.).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь отсутствует. Столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Условно выделенная зона для хранения пищевых продуктов оборудована приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными спиртовыми термометрами. Условно выделенная зона для хранения пищевых продуктов оборудована приборами для измерения относительной влажности.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометры, расположенные внутри холодильного оборудования. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используют отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный) и кухонную посуду.

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК", «ВО», «Х», «З», «ГП», «СП». Кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "фрукты", «емкости для обработки яйца I, II, III», "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г".

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения.

Созданы условия для обработки и хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции отдельно в мясо - рыбном и овощном цехе, и горячим цехе с условно

выделенными зонами.

Мытье столовой посуды предусмотрено отдельно от мытья кухонной посуды.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, место обработки яиц) установлена бактерицидная установка (прибор) для обеззараживания воздуха.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры

Вентиляция пищеблока предусмотрена естественная и искусственная. Естественная вентиляция осуществляется через форточки и фрамуги оконных конструкций. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, влаги, тепла (электроплита) оборудована вытяжным зонтом с механическим побуждением.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Существующие системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения исправны.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников производственных помещений пищеблока предусмотрено специально отведенное место для одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, и отдельный шкаф для хранения личных вещей.

Туалет для персонала пищеблока общий с персоналом организации отдыха детей и их оздоровления.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

Для отходов в соответствии с категорией предусмотрены отдельные, промаркированные, закрываемые емкости. Конструктивные характеристики закрываемых емкостей обеспечивают возможность их очищения и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных.

Медицинская помощь осуществляется на основании договора № о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от «09» января 2025 г., заключенным с ГБУЗ «Асекеевская РБ».

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации отдыха детей и их оздоровления проводится работа по организации и проведению мероприятий по дезинсекции и дератизации, на основании заключенного договора между Обществом с ограниченной ответственностью «Санитарно – эпидемиологический сервис – Запад» с одной стороны, МБОУ «Рязановская СОШ» с другой стороны (договор № 62 «Дератизация, дезинсекция» от 09.01.2025 г., акт № 01 приемки – сдачи выполненных работ (услуг) от «16» января 2025 г. (Дератизация)). Дезинсекция в лагере с дневным пребыванием детей планируется проводится в текущем 2025 году по заключенному договору. Договор/контракт по акарицидной обработки в лагере с дневным пребыванием детей на текущей 2025 год находится на стадии оформления.

Приманки размещены в местах, исключающих доступ для детей, разложены в специальные, доступные только для грызунов емкости (контейнеры), исключающие разнос родентицидов грызунами и их попадание на пищевые продукты, предметы обихода. На объекте МБОУ «Рязановская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое

перемещение грызунов по объекту; наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов; поедание грызунами разложенной приманки.

В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится во всех помещениях не реже одного раза месяц.

Вывоз, транспортирование отходов планируется осуществлять на основании заключённого контракта между Обществом с ограниченной ответственностью «Природа», с одной стороны и МБОУ «Рязановская СОШ», с другой стороны (контракт № ТКО/25/1 960 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 24 января 2025 г.).

Вывоз, транспортирование жидких отходов планируется осуществлять на основании заключённого договора между Муниципальным унитарным предприятием жилищно - коммунального хозяйства и строительства Асекеевского района Оренбургской области, с одной стороны и МБОУ «Рязановская СОШ», с другой стороны (договор на вывоз жидких отходов № 01/25 от 27 февраля 2025 г.).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области 461712, Оренбургская область, р-н Асекеевский, с. Рязановка, пер. Школьный, д. 3 (ИНН 5622003503, ОГРН 1025602370815) предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Рязановская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области по адресу: Оренбургская область, р-н Асекеевский, с. Рязановка, пер. Школьный, д. 3.

СООТВЕТСТВУЮТ:

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

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

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

Экспертизу провел:

Врач по общей гигиене: _____ А.И. Хуснуллин

Подпись 1-го эксперта: _____

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0146

№ лист 13 из 13