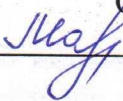


**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

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: 461046, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бузулук, 4 микрорайон,
1 Б

УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции,
 Н.Ю. Малышева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.03.01-03.2025-0034

19 марта 2025г.



1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К. Стерелюхина, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровление

2. Заявитель, юридический адрес: Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, г.Бузулук, 4микрорайон, дом 1Б.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К.Стерелюхина, 461131, Оренбургская область, р-н Тоцкий, с. Тоцкое, ул. Терешковой, д.5.
ИНН №5649004818, ОГРН №1025603214504

4. Фактический адрес: Оренбургская область, Тоцкий район, село Тоцкое, улица Терешковой, дом №5.

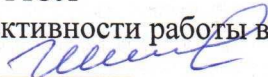
5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области №44097 от 11.02.2025, зарегистрированное в Бузулукском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» от 11.02.2025г

6. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям нормативных документов.

7. Представлены следующие документы (добровольно):

- акт от 20.02.2025г
- копия Устава;
- копиям свидетельств о государственной регистрации права на земельный участок, здание.
- протоколы испытаний №56-00-02/00919-25 от 27.02.25г
- копия постановке на учет РФ в налоговом органе по месту ее нахождения от 30.01.2001
- копия выписки из ЕГРЮЛ
- акт о проверке эффективности работы вентиляции.

подпись 1го эксперта



№ 56.ФБУЗ.03.01-03.2025-0034

8. Результаты экспертизы:

Заявленный вид деятельности: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления.

Лагерь дневного пребывания на базе Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоцкая СОШ имени А.К. Стерелюхина расположен по адресу: 461131, Оренбургская область, р-н Тоцкий, с. Тоцкое, ул. Терешковой, д.5.

На территории земельного участка, находятся двухэтажное здание начальной школы и трехэтажное здание среднеобразовательной школы. Здания размещаются во внутриквартальной зоне жилой застройки села за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Через территорию не проходят магистральные, инженерно-технические коммуникации. Территория образовательного учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, благоустроена, разделена на зоны: хозяйственную, физкультурно-спортивную и зону отдыха.

В районе спортивной площадки имеются беговая дорожка, спортивный городок, хоккейная и футбольная площадки.

Сбор твердых бытовых отходов осуществляется в контейнеры с закрывающимися крышками, установленные за территорией учреждения. Вывоз ТКО осуществляется по договору на оказание услуг по вывозу и размещению (захоронению) твердых коммунальных отходов. Проведение мероприятий по дератизации осуществляется по договору.

Имеется бессрочная лицензия на право осуществления образовательной деятельности (реализация общеобразовательных программ) № 1806-1 от 20.07.15г.

На основании приказа РОО Администрации Тоцкого района организуется лагерь дневного пребывания для оздоровления детей.

На период оздоровления детей будет комплектоваться отряды из числа обучающихся в возрасте от 7 до 14 лет с количеством 85-70 человек в смену. Продолжительность смены в период летних каникул будет составлять 21 день, осенних, зимних и весенних - 5 рабочих дней.

В соответствии с утвержденным режимом дня организация работы по оздоровлению детей в лагере с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательного учреждения будет осуществляться с 8-30 до 14-30. Организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием осуществляет свою деятельность без дневного сна.

Для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в лагерях дневного пребывания выделены помещения, расположенные на первом этаже:

- три кабинета (кружковые), площадью 51,0м² в здании среднеобразовательной школы и 2 кабинета (кружковая), площадью 60,8м² в здании начальной школы площадью ;
- спортзал, площадью 204 кв.м с раздельными раздевалками для девочек и мальчиков.

В набор помещений оздоровительного учреждения также входят помещения медицинского назначения, пищеблок, столовая, гардероб, помещения для обработки, хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.средств, санитарные узлы.

Вход в здание оборудован тамбуром. На первом этаже оборудован гардероб для хранения верхней одежды детей. Гардероб оснащен вешалками для хранения одежды и ячейками для обуви отдельно для каждого класса.

Игровые и кружковые помещения оборудованы двух местными ученическими столами и стульями. Вся используемая мебель, покрыта материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции и промаркирована в соответствии роста-возрастным особенностям детей.

В здании среднеобразовательной школы на 3 этаже имеется медицинский пункт, состоящий из 2 помещений: кабинет для приема, прививочный кабинет. Для временной изоляции заболевших детей используется кабинет для приема. На медицинскую деятельность имеется лицензия № ЛО-56-01-002029 от 29.06. 2017г. Медицинское обслуживание детей обеспечивает 1 средний мед. работник.

Отопление - центральное.

Холодное водоснабжение централизованное, от сельских водопроводных сетей, горячее за счет водонагревателей. Для организации питьевого режима установлены стационарные питьевые фонтанчики в количестве 3 штук. Для детей организован свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в оздоровительном учреждении. Отобранная проба питьевой воды из питьевого фонтанчика соответствует требованиям таблица 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (протокол, выданный Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», №56-00-02/00919-25 от 27.02.25г).

Канализация – центральная, подключена к канализационным сетям. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. В среднеобразовательной школе на каждом этаже оборудованы санитарные узлы. На первом этаже для девочек установлено по 7 унитазов и 3 умывальные раковины, для мальчиков установлено по 5 унитазов и 3 умывальные раковины. На втором и третьем этажах по 2 унитаза и одной умывальной раковине. Для персонала выделен отдельный санузел с 1 унитазом и 1 раковиной. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом, ведрами для сбора мусора. Внутренняя отделка санузлов: стены на всю высоту облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен акриловой краской; полы выложены керамической плиткой, что позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Проветривание помещений оздоровительного учреждения проводится при отсутствии детей.

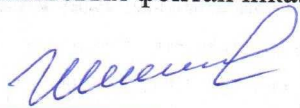
Освещение естественное и искусственное. В кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение, через световые проемы в наружных стенах. Световые проемы в кабинетах оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи, шторы длиной не ниже уровня подоконника. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Внутренняя отделка помещений для занятий: стены в кабинетах на 1,5м окрашены краской, выше окрашены акриловой краской; потолок оклеен потолочной плиткой, полы застелены линолеумом.

В оздоровительном учреждении с дневным пребыванием для детей организовано двухразовое питание. Питание осуществляется в столовой на базе образовательного учреждения, пищеблок которой работает на сырье. Приготовление блюд осуществляется по технологическим карточкам.

Обеденный зал, площадью 119 кв.м. размещен рядом с пищеблоком и рассчитан на 160 посадочных мест. В рекреации, перед входом в обеденный зал, установлены 8 умывальных раковин, с подводкой горячей и холодной воды для соблюдения правил личной гигиены и 3 питьевых фонтанчика.

подпись 1го эксперта



Обеденный зал оборудован столовой мебелью, без дефектов и повреждений покрытия, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В обеденном зале и на пищеблоке для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные облучатели закрытого типа передвижной и настенные.

В пищеблоке предусмотрены следующие помещения: горячий цех, овощной, мясо-рыбный, мучной цех, моечное отделение для кухонной посуды и моечное отделение для мытья столовой посуды, склад для хранения продуктов. Также имеется гардероб для персонала, комната отдыха персонала, туалет, подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации питания исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Отделка помещений пищеблока: стены облицованы кафелем на высоту 1,7 м; выше и потолок окрашены вододисперсионной краской; полы выложены керамогранитной плиткой. Для организации питания детей разработано примерное меню.

Горячий цех оборудован механической вытяжной вентиляцией. В цехе установлено две 4-х конфорочные электроплиты с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, мармитная плита, электросковорода, 3 духовых шкафа, протирачная машина УКМ, весы для готовой продукции, для мытья рук установлена моечная раковина. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлено 4 металлических стола. Производственные столы и разделочный инвентарь промаркированы.

В мучном цехе установлены 3 цельнометаллических стола, хлеборезка используемых для теста, имеется бактерицидный облучатель.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой в соответствии с требованиями. Правила мытья посуды выполняются. В моечной кухонной посуды установлена ванная со смесителем, стеллажи для хранения кухонной посуды.

В моечной для столовой посуды установлена 4х секционная, имеющая маркировку объемной вместимости, раковина со смесителем и стеллаж для чистой посуды, установлена посудомоечная машина.

В пищеблоке горячее водоснабжение от проточных электроводонагревателей.

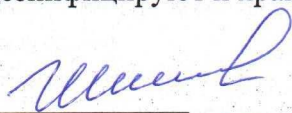
Складские помещения оборудованы стеллажами и подтоварниками для хранения пищевых продуктов, также оборудованы холодильным оборудованием, психрометрами.

Холодные цеха оборудованы холодильным оборудованием для овощей, молочной продукции и мяса, маркировка имеется, оснащены термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. В овощном цехе установлена раковина для первичной обработки овощей, стол для сырых овощей, 2 терки, картофелечистка. В холодном цехе установлены моечные раковины для мяса и рыбы.

При пищеблоке имеется гардероб, оборудованный шкафом для раздельного хранения личной и спец.одежды и подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря.

Пищеблок обеспечен в достаточном количестве производственным инвентарём, столовой и кухонной посудой. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. На пищеблоке укомплектовано отдельное специальное место и установлен стол для обработки яйца, оборудованный 4 емкостями. Инструкция по обработке яйца и спец.одежда имеются.

Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Ветошь в конце рабочего дня замачивают, дезинфицируют и хранят в специально промаркированных емкостях.



Имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены: установлены умывальные раковина с подводом холодной и горячей воды в горячем цехе и овощном и мясо-рыбном. Мыло и полотенца имеются.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь для санитарно-технических узлов хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений, имеет сигнальную маркировку.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К. Стерелюхина, 461131, Оренбургская область, р-н Тоцкий, с. Тоцкое, ул. Терешковой, д.5., предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К. Стерелюхина, по фактическому адресу: 461131, Оренбургская область, Тоцкий район, село Тоцкое, улица Терешковой, дом №5

ИНН №5649004818, ОГРН №1025603214504

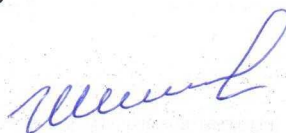
СООТВЕТСТВУЮТ

-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
Бузулукского филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Оренбургской области».



Ю.Н. Шишкина

подпись 1го эксперта

