

**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

ЭКСПЕРНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.03.01-03.2025-0030

18 марта 2025г.

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

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 Кирсановская средняя общеобразовательная школа 461121, Оренбургская область, р-н Тоцкий, с.Кирсановка, ул.Молодежная, зд.20.

(ИНН №5649004744, ОГРН №1025603218189).

4. Фактический адрес: Оренбургская область, Тоцкий район, с.Кирсановка, ул.Молодежная, 20.

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. Рассмотрены следующие документы:

- акт от 24.02.25г
- протоколы испытаний №56-00-02/00921-25 от 27.02.2025г
- копия Устава;
- копия выписки из ЕГРЮН
- режим работы

подпись 1го эксперта

56.ФБУЗ.03.01-03.2025-0030

- копия акта проверки эффективности работы вентиляции
- план схема

8. Результаты экспертизы:

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

Лагерь дневного пребывания на базе МАОУ Кирсановская средняя общеобразовательная школа расположен по адресу: Оренбургская область, Тоцкий район, с. Кирсановка, ул. Молодежная, 20.

Здание школы кирпичное, двухэтажное, построено по типовому проекту, год постройки 1936г, эксплуатируется, согласно проекта. Здание размещается в зоне жилой застройки села за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, благоустроена.

На территории образовательного учреждения выделены зоны: зона отдыха физкультурно- спортивная зона, хозяйственная зона.

Сбор твердых бытовых отходов осуществляется в контейнеры с закрывающимися крышками, установленные на территории хозяйственной зоны. Вывоз ТКО и дератизационные мероприятия осуществляются по договорам.

На право осуществления образовательной деятельности (реализация общеобразовательных программ) имеется бессрочная лицензия № 453 от 30.01.2012г, санитарно-эпидемиологическое заключение № 56.06.01.000М.000018.02.2020 от 13.02.2020г.

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 по 60 человек в смену. Продолжительность смены в период летних каникул будет составлять не менее 21 день, осенних, зимних и весенних -7 календарных дней.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей будет осуществляться с 8-30 до 14-30. Работа по оздоровлению детей в лагере с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательного учреждения будет осуществляться в соответствии с утвержденным режимом дня. Осуществление деятельности по оздоровлению и отдыху детей организовано без дневного сна.

Для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в лагерях дневного пребывания выделены помещения:

- 3 кабинета(кружковые), площадью 49,9 м²;
- спортивный зал, площадью 648 м²
- актовый зал, площадью 127,5м²

В набор помещений оздоровительного учреждения также входят помещения: пищеблок, столовая, гардеробные.

Кружковые помещения оборудованы двухместными ученическими столами и стульями. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами. Вся используемая мебель, покрыта материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции и промаркирована.

Физкультурно - оздоровительную работу будут проводиться на базе школы в спортивном зале и территории школы- футбольном поле, волейбольном поле, игровой площадке. Помещение оборудовано спортивным оборудованием,



соответствующим росто-возрастным особенностям детей. Используемые спортивные маты и спортивное оборудование и инвентарь (хранение в специально выделенном помещении) покрыты материалами, легко поддающимися влажной уборки с применением моющих и дез.средств. Для переодевания детей оборудованы отдельные раздевалки, душевые для девочек и мальчиков.

В рекреации имеется место под гардероб для хранения верхней одежды детей. Гардероб оснащен вешалками для одежды и ячейками для обуви для каждого класса отдельно.

Отопление – центральное.

Холодное водоснабжение централизованное, от сельских водопроводных сетей, горячее от водонагревателей. Для организации питьевого режима установлен питьевой фонтанчик. Отобранная проба питьевой воды 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», №56-00-02/00921-25 от 27.02.2025г).

Для девочек и мальчиков оборудованы отдельные санитарные узлы на 1 и 2 этажах, где установлены 4 унитаза и 2 умывальных раковины для девочек и мальчиков. Для персонала выделена отдельная кабина с унитазом на 1 этаже. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электросушилками.

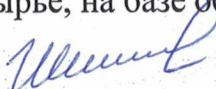
В санузлах стены на высоту панелей облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен акриловой краской; полы выложены керамической плиткой. Внутренняя отделка помещений позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проведения проветривания помещений оздоровительного учреждения в отсутствие детей.

Все помещения имеют естественное и искусственное освещение. Светопроемы помещений для занятий оборудованы солнцезащитными устройствами жалюзи, тканевые шторами. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами.

Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены на 1,5м окрашены масляной краской; выше и потолки окрашены водоэмульсионной краской; полы деревянные, окрашенные. Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в помещении для техперсонала, в котором специально отведено место для отдельного хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.средств. Для туалета уборочный инвентарь имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно. Моющими и дез. средствами обеспечены.

Для детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием организовано двух разовое питание. Питание осуществляется в столовой, работающей на сырье, на базе образовательного учреждения.



Обеденный зал, площадью 57,8м² размещен рядом с пищеблоком и рассчитан на 48 посадочных места. Перед входом в обеденный зал, в рекреации установлены 4 умывальных раковины для соблюдения правил личной гигиены, с подводкой горячей и холодной воды. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло.

В обеденном зале и на пищеблоке для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные облучатели закрытого типа. Для обработки рук установлены настенные дозаторы с антисептическим средством.

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

Отделка помещений обеденного зала: стены на высоту 1,5 м; окрашены масляной краской; выше окрашены водоэмульсионной краской, полы деревянные окрашенные.

В состав пищеблока входят: горячий цех, моечное отделение, мясо-рыбный цех, овощной цех, склад для хранения продуктов. Также имеется гардероб для персонала, оборудованный шкафом для раздельного хранения личных вещей и спец.одежды, подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря, санузел. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации питания исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Отделка помещений пищеблока: стены на всю высоту облицованы кафелем, потолки окрашены водоэмульсионной краской; полы выполнены керамогранитной плиткой.

Горячий цех оборудован 4-х и 2х конфорочными электроплитами с терморегулятором для соблюдения температурного режима приготовления блюд и духовым шкафом. Над зоной приготовления пищи установлена механическая вытяжная вентиляция, в рабочем состоянии. Для мытья рук установлена моечная раковина. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлено 4 цельнометаллических производственных стола МВ, ОВ, КВ, хлеб), протирочная машина. Производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), кухонная посуда имеют маркировку и используются по назначению.

В мясорыбном установлены два цельнометаллических стола (СР, СМ/СК), электромясорубка и в овощном цехе один цельнометаллический стол (СО) для разделки и обработки пищевых продуктов.

Для мытья столовой и кухонной посуды в моечной установлены 3-х и 2 х секционные моечные раковины с душевыми насадками. Для хранения столовой посуды установлены стеллажи из нержавеющей стали. Пищеблок обеспечен в достаточном количестве столовой и кухонной посудой. В мясо-рыбном и овощном цехах установлены моечные раковины, с подводкой холодной воды для первичной обработки мяса и овощей. Для соблюдения правил личной гигиены в горячем цехе установлена умывальная раковина.

Складское помещение для хранения продовольственного сырья и овощей оборудованы стеллажами и подтоварниками, в мясо-рыбном цехе установлено холодильное оборудование (холодильник, морозильная камера), электромясорубка. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы психрометрами, холодильное оборудование оснащены термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для сотрудников пищеблока в выделенном помещении установлен шкаф для хранения верхней одежды. Для соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока установлена умывальная раковина.

Приготовление блюд осуществляется по технологическим карточкам. Для организации питания детей разработано примерное меню.

Организацию медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении осуществляется на ФАПе.

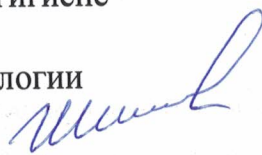
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество которые Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Кирсановская средняя общеобразовательная школа, по адресу: 461121, Оренбургская область, р-н Тоцкий, с.Кирсановка, ул.Молодежная, зд.20, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Кирсановская средняя общеобразовательная школа, по фактическому адресу: Оренбургская область, Тоцкий район, с.Кирсановка, ул.Молодежная, 20. (ИНН №5649004744, ОГРН №1025603218189).

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

