

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
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.: (83532)43-08-41; Факс: 43-08-47, E-Mail:56.fbuz@mail.ru; Сайт:www.orenfbuz.ru



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
Органа инспекции
А.И. Сермягин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№56.ФБУЗ.01.08-03.2023-0073

«15» марта 2023 г.

1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Крючковская средняя общеобразовательная школа» Беляевского 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 «Крючковская средняя общеобразовательная школа».

2. Заявитель, юридический адрес: Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области (Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области), г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2/1.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Крючковская средняя общеобразовательная школа» Беляевского района Оренбургской области, Россия, 461332, Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, д.3. ИНН 5623004595, ОГРН 1025602985891.

4. Фактический адрес: Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, д.3.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 32271/62 от 27.01.2023 г. зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0073 от 27.01.2023 г.

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

7. Рассмотрены следующие документы:

- копия Свидетельства о государственной регистрации права;
- копия технического паспорта (план – схема).

8. Результаты экспертизы:

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления планируют осуществлять в основном одноэтажном (здание1) и 2-х этажном(здание2) зданиях МБОУ «Крючковская СОШ», наполняемость в 1 смену – 20 человек (2 отряда по 10 человек), продолжительность смены 21 день, с 8.30 до 14.30 часов, возраст с 7-16 лет, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед), без организации дневного сна.

Земельный участок имеет ограждения по всему периметру, благоустроен, территории высажены деревья и кустарники, имеется наружное электрическое освещение. Выделены: спортивно-игровая зона (спортивная площадка, футбольное поле, волейбольная площадка), хозяйственная зона (расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока, имеется контейнер для сбора мусора, вывоз твердых бытовых отходов осуществляется по контракту с ООО «Природа» № ТКО/23/112 от 30 декабря 2022 г.). Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте, проводится своевременная уборка территории. Вход и въезды на территорию заасфальтированы.

Для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления используют помещения: игровые комнаты (отрядные) (актовый зал, читальный зал), кружковая (кабинет изо), спортивный зал, санузлы для мальчиков, девочек, персонала, пищеблок.

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

Набор помещений оздоровительного учреждения:

Наименование помещений	Площадь, кв.м/ площадь на 1 ребёнка	Норматив, не менее м ²	Оборудование
Здание 2			
Игровая 1 (актовый зал)	79,2 кв.м /7,9 кв.м на ребенка;	2,5 м ²	Мебель, регулируемая по высоте (столы и стулья), расставлена с учетом левостороннего освещения
Игровая 2 (читальный зал)	56,3 кв.м/5,6 кв.м на 1 ребенка;	2,5 м ²	
Кружковая (кабинет Изо)	39,2 кв.м/3,9 кв.м на 1 ребенка;	3,5 м ²	Мебель, регулируемая по высоте (столы и стулья), расставлена с учетом левостороннего освещения, музыкальный центр, имеются настольные игры и материал для творчества
Гардероб для верхней одежды в фойе	20,0 кв.м	0,15 м ² /на 1 чел.	оборудован крючками для одежды, скамейками
Санузел для мальчиков	11,4	0,1 м ² /на 1 чел.	2 унитаза, 2 писсуара, 1 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды
Санузел для девочек	11,5	0,1 м ² /на 1 чел.	4 унитаза, 2 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды
Санузел для персонала	6,7	Не нормируется	1 унитаз, 1 раковина, выделено место для хранения уборочного инвентаря
Здание 1			
Спортивный зал	124,3	10 м ²	Спортивный инвентарь, маты гимнастические, шведская стенка, волейбольные стойки, баскетбольные кольца
Санузел для мальчиков	15,1		2 унитаза, 2 писсуара, 1 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды
Санузел для девочек	15,3	0,1 м ² /на 1 чел.	3 унитаза, 2 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды
Обеденный зал	47,0	0,7 м ² /на 1 посадочное место	36 посадочных мест, на период работы ЛДП задействуют 20 посадочных мест, количество установленных раковин перед обеденным залом -4,

Рос

			установлены дозаторы с жидким мылом, электросушилки для рук – 2.
Пищеблок			
Горячий цех	33,5 м ²	Не нормируется	Электроплиты-2, производственные столы, стеллажи для посуды, овощерезка, 3 холодильника, слайсер, 3-х гнездная ванна, раковина для рук, инвентарь.
Моечная столовой посуды	6,1	Не нормируется	2-х и 3-х секционные ванны, стеллажи для сушки посуды, раковина для рук
Моечная кухонной посуды, инвентаря выделено место в горячем цеху	-	Не нормируется	3 моечные ванны, раковины для рук, инвентарь, стеллажи
Мясо-рыбный цех	6,5	Не нормируется	1 холодильник с мор. камерой, 1 морозильная камера, электромясорубка, весы, 2-х секционные моечные ванны – 2 шт., раковина для рук, производственные столы
Овощной цех	7,2	Не нормируется	Овощерезка, 2-х секционные моечные ванны, весы, раковина для рук, производственные столы
Складское помещение для сухих и сыпучих продуктов	5,2	Не нормируется	Стеллажи, подтоварники, холодильник
Склад для хранения овощей	5,2	Не нормируется	Стеллажи, подтоварники, холодильник кондиционер
Раздевалка для персонала	5,1	Не нормируется	Оборудован шкафами для одежды, ячейками для обуви, раковина для рук
Туалет для персонала	5,1	Не нормируется	1 унитаз, 1 раковина, 1 душевой поддон

Нормы площади основных помещений соответствуют 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) и 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).

Внутренняя отделка помещений:

- в игровых и кружковых – стены, потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол - линолеум;
- в спортивном зале - стены, потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол – деревянный, покрыт лаком;
- в санузлах для мальчиков и девочек стены на всю высоту отделаны кафельной плиткой, потолок – окрашены водоэмульсионной краской, полы – кафельная плитка;
- обеденный зал – стены окрашены водоэмульсионной краской, потолок – армстронг, пол – кафельная напольная плитка;
- производственные помещения пищеблока: стены - кафельная плитка, потолок – окрашены водоэмульсионной краской, пол – кафельная плитка;
- складские помещения пищеблока: стены - кафельная плитка, потолок – окрашен водоэмульсионной краской, пол – кафельная плитка;
- помещение для хранения уборочного инвентаря – стены на всю высоту отделаны кафельной плиткой, потолок – окрашен водоэмульсионной краской, полы – кафельная плитка;

Поверхность стен, потолков, пола гладкая, без щелей, трещин, деформаций, доступная для влажной уборки и устойчивая к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Вентиляция – естественная, через фрамуги, на летнее время на открывающихся окнах, форточках, в том числе и на пищеблоке, предусмотрены защитные сетки. Для контроля температурного режима помещений для пребывания детей оснащены бытовыми термометрами. В производственном помещении пищеблока оборудована система механической приточно-вытяжной вентиляции. Для обеззараживания воздушной среды в игровых, в обеденном зале используются переносные бактерицидные облучатели – рециркуляторы (графики обеззараживания помещения имеются).

Естественное и искусственное освещение имеется во всех помещениях лагеря дневного пребывания. Светопроемы помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами – жалюзи, вертикально направленные. Типы установленных осветительных приборов - потолочные светильники с люминесцентными лампами, защитная арматура имеется. В спортивном зале оконные проемы оборудованы защитными сетками.

Отопление центральное. В качестве отопительных приборов используются радиаторы, расположенные вдоль наружных стен под оконными проемами, съемное защитное ограждение в спортивном зале на отопительных приборах имеется.

Водоснабжение холодное централизованное, горячее посредством электроводонагревателей. На пищеблоке посредством электроводонагревателей. Подводкой холодного и горячего водоснабжения обеспечены раковины для мытья рук в туалетах для мальчиков и девочек, раковины для мытья рук перед обеденным залом, моечные ванны и раковины для рук в производственных помещениях пищеблока. Питьевой режим организован, используется питьевой стационарный фонтанчик с ограничительным кольцом, установлен в коридоре.

Канализация местная оборудована выгребной ямой. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляется по мере необходимости по разовому договору с частным лицом. Туалеты для мальчиков и девочек, оборудованы кабинками с дверьми, используются в основном одноэтажном здании школы рядом с пищеблоком, в 2-х этажном здании на 1 этаже для девочек, на 2-м для мальчиков. Количество установленного санитарно-технического оборудования достаточно. Унитазы оборудованы сиденьями, допускающими проведение обработки моющими и дезсредствами. В санузлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, держатели для бумажных полотенец, бумажные полотенца, кожные антисептики. Все санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Санузел для персонала расположен на 1 этаже, оборудован 1 унитазом и раковиной с подводкой горячей и холодной воды. Место для хранения уборочного инвентаря выделено в сан.узле персонала, установлен шкаф поддон с подводкой горячей, холодной воды, уборочный инвентарь промаркирован, хранится упорядочено. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, имеется запас.

Медицинское обслуживание детей осуществляется Крючковской врачебной амбулаторией по договору с ГБУЗ Беляевская РБ.

Спортивно - оздоровительные мероприятия для детей в период пребывания в ЛДП планируют проводить на спортивно-игровой площадке учреждения, а также в спортивном зале, организуются экскурсии, игры.

Пищеблок работает на сырье. Помещение пищеблока расположено в здании школы на 1 этаже. Имеется отдельный вход.

Обеденный зал, рассчитан на 36 посадочных мест, во время работы лагеря дневного пребывания планируется использовать 20 посадочных мест, оборудован обеденными столами и скамейками. Столовой посудой и приборами обеспечены в достаточном количестве, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. В обеденном



зале оборудованы 4 раковины с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены жидким мылом, одноразовыми полотенцами. Имеется 2 электрополотенца в исправном состоянии. Состав помещений: горячий цех совмещен с холодным цехом и моечной кухонной посуды; овощной цех; мясо-рыбный цех; моечная столовой посуды; кладовая овощей; кладовая для сухих продуктов; помещение для хранения уборочного инвентаря и гардероб персонала с туалетом и душевой.

Горячий цех оборудован: 2 электроплиты на 4 варочные поверхности на 4 конфорки, с духовым шкафом, световые индикаторы и датчики температурного режима имеются, в рабочем состоянии, производственные столы цельнометаллические (ГП, ОВ, МВ, хлеб, раздача), овощерезка, 3 холодильника (молочная продукция, сут.пробы), слайсер, разделочные доски и ножи (МВ, КВ, ОВ, хлеб), стеллаж для кухонной посуды 1 шт, 3-х секционная моечная ванна с подводом горячей и холодной воды, оборудована душевой насадкой, имеет маркировку объемной вместимости, обеспечена полимерными и резиновыми пробками, контрольные весы для готовой продукции. Раковина для мытья рук персонала, оборудованная подводом холодной и горячей воды, жидким мылом, индивидуальными полотенцами.

Овощной цех: овощерезка ОС – 1 шт., контрольные весы - 1 шт., производственные столы - 2 шт., разделочная доска и нож ОС, чашки для сырых овощей, 2-х секционная моечная ванна с подводом горячей и холодной воды, раковина для мытья рук персонала – 1 шт., оборудованная подводом холодной и горячей воды, жидким мылом, индивидуальными полотенцами.

Мясо-рыбный цех: производственные столы – 3 шт. (РС, КС, МС), разделочные доски и ножи (РС, КС, МС), моечные 2-х секционные ванны - 2 шт. (РС, МС, яйца, КС) электромясорубка (МС), морозильный ларь для мяса, холодильник с морозильной камерой для рыбы, раковина для мытья рук персонала - 1 шт., оборудованная подводом холодной и горячей воды, жидким мылом, индивидуальными полотенцами.

Склад для сухих продуктов: стеллаж из нержавеющей стали для хранения сыпучих продуктов, весы.

Склад для овощей оборудована металлическими стеллажами, весами, кондиционером.

Моечная для мытья столовой посуды: двух- и трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и приборов, стаканов, стеллаж для сушки посуды – 1 шт., раковина для мытья рук персонала – 1 шт.

Моечные и производственные ванны на пищеблоке подключены к канализации с воздушным разрывом между сливом и приемной воронкой не менее 20 мм, расположенного выше сифонного устройства.

Помещение для хранения уборочного инвентаря и гардероб персонала оборудован: 2 шкафа для раздельного хранения спец. одежды и личной одежды. Имеется раковина, туалет и душевая кабина для персонала. Предусмотрено место раздельного хранения уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств, душевой поддон.

Термометры для контроля температуры и хранения продуктов в холодильном оборудовании имеются. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Хранение уборочного инвентаря осуществляется в шкафах в подсобных помещениях, промаркирован и закреплен за определенными помещениями, для уборки санитарных узлов уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой

Гардероб для верхней одежды размещен в фойе школы, оборудован крючками, скамейками, ячейками для обуви на 1 этаже.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Крючковская средняя общеобразовательная школа» Беляевского района Оренбургской области, юридический адрес: 461332, Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, д.3, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Крючковская средняя общеобразовательная школа» по адресу: Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, 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 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

 Богульчанский Д.Ю.

