

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.08.01-05.2024-0090

«02» мая 2024 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 с дневным пребыванием 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:** 461332, Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, д.3.
- 5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** поручение ЮТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 37851 от 22.01.2023 г. зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0090 от 24.01.2024 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);
 - Договор № 0333-ЦФ6/24 возмездного оказания услуг от 05.04.2024 г.;
 - Копия контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ТКО/24/861 от 2024 г.;

8. Результаты экспертизы:

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления планируют осуществлять в одноэтажном здании МБОУ «Крючковская СОШ», построенном в 1964 году, наполняемостью в 1 смену – 15 человек (1 отряд), 2 смену – 15 человек (1 отряд), 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.

Территория ограждена по всему периметру 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 № ТКО/24/861 от 2024 г. с ООО «Природа».

Наружное освещение территории имеется. Покрытие проездов и дорожек не имеют дефектов.

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

Для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления используют помещения: игровые комнаты (отрядные) (учебные кабинеты начальных классов), кружковая (кабинет профилактики), спортивный зал, отдельные туалеты для мальчиков, девочек, пищеблок.

Набор помещений оздоровительного учреждения:

Наименование помещений	Площадь, м ² Площадь на 1 уч-ся	Норматив, не менее м ²	Обеспеченность оборудованием
Игровая 1 (актовый зал)	79,2 / 5,2	2,5 м ² / чел.	Мебель, регулируемая по высоте (столы и стулья), расставлена с учетом левостороннего освещения
Кружковая (читальный зал)	56,3 / 3,7	3,5 м ² / чел.	Мебель, регулируемая по высоте (столы и стулья), расставлена с учетом левостороннего освещения, музыкальный центр, имеются настольные игры и материал для творчества
Туалет для мальчиков	11,4 / 0,1	0,1 м ² / чел.	2 унитаза, 2 писсуара, 1 раковины для мытья рук
Туалет для девочек	11,4 / 0,1	0,1 м ² / чел.	4 унитаза, 2 раковины для мытья рук
Спортивный зал	124,0 / 10,0	10 м ² / чел.	Спортивный инвентарь, маты гимнастические, шведская стенка, волейбольные стойки, баскетбольные кольца
Обеденный зал	47,0 / 3,1	0,7 м ² / посадочное место	Обеденные столы и скамейки

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 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:

- в игровых и кружковых: стены, потолки окрашены водоэмульсионной краской, пол линолеум;

- в спортивном зале: стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы деревянные, покрыты лаком;

- в туалетах для мальчиков и девочек: стены на всю высоту отделаны кафельной плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы отделаны кафельной напольной плиткой;

- обеденный зал: стены окрашены водоэмульсионной краской, потолок подвесной типа, «Армстронг», полы отделаны кафельной напольной плиткой;

- производственные помещения пищеблока: стены отделаны кафельной плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы отделаны кафельной напольной плиткой;

Покрытия выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию. Не имеют дефектов и повреждений.

Водоснабжение: холодное - централизованное, горячее - автономное от электроводонагревателей. Подводкой холодного и горячего водоснабжения обеспечены раковины для мытья рук в туалетах для мальчиков и девочек, раковины перед обеденным залом, мочевые ванны и раковины для рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях пищеблока.

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика с ограничительным кольцом вокруг вертикальной водяной струи высотой ~ 10 см, который расположен на первом этаже, в коридоре.

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

Отопление: местная котельная. В качестве отопительных приборов используются металлические радиаторы, расположенные вдоль наружных стен под оконными проемами. Имеются ограждающие устройства отопительных приборов, выполненные из дерева (в спортивном зале). Контроль за температурой воздуха в помещениях пребывания детей проводится с помощью бытовых термометров.

Вентиляция: естественная имеется, организована через фрамуги, оборудованные легко снимаемыми защитными сетками. Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений. Механическая приточно-вытяжная вентиляция оборудована на пищеблоке с разводкой по всем цехам. 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 - люминесцентные лампы, защитная арматура имеется. Осветительные приборы в исправном состоянии. На окнах имеются солнцезащитные устройства - жалюзи (вертикально направленные).

Обеденный зал, площадью 47,0 м² рассчитанный на 36 посадочных мест, оборудован обеденными столами и скамейками. Перед обеденным залом оборудованы 4 раковины с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены жидким мылом, электросушилки для рук в количестве 2 шт.

В рамках проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов заключен договор № 0333-ЦФ6/24 возмездного оказания услуг от 05.04.2024 г с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Организация горячего питания осуществляется на пищеблоке школы.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, ис-

ключающие встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

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

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока:

Горячий цех: 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, 2 холодильника (молочная продукция, суточные пробы), слайсер, разделочные доски и ножи (МВ, КВ, ОВ, хлеб), весы ГП, стеллаж для кухонной посуды 1 шт, 3-х секционная моечная ванна для кухонной посуды, оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом, с подводкой горячей и холодной воды, имеет маркировку объемной вместимости; кухонной посуды в достаточном количестве, хранится на стеллажах, вся посуда промаркирована; Раковина для мытья рук персонала, оборудованная подводом холодной и горячей воды, переносной бактерицидный рециркулятор.

Овощной цех: овощерезка ОС – 1 шт., контрольные весы - 1 шт., производственные цельнометаллические 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.

Мясо - рыбный цех: производственные цельнометаллические 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.

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 ванны имеют маркировку объемной вместимости. Столовая посуда фаянсовая, в достаточном количестве. Столовые приборы из нержавеющей стали, хранятся в металлических кассетах;

- гардероб для персонала: шкафы для уличной и спец.одежды;
- туалет для персонала: имеется раковина, туалет и душевая кабина для персонала;
- помещение для хранения уборочного инвентаря - 1 поддон с душевой насадкой с подводкой горячей и холодной воды, шкаф для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Для оказания медицинской помощи в здании школы имеется медицинский кабинет. Медицинское обслуживание детей осуществляется Крючковской врачебной амбулаторией по договору с ГБУЗ Беляевская РБ.

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: 461332, Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, д.3. ИНН 5623004595, ОГРН 1025602985891

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

 Д.Ю. Богульчанский

