

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

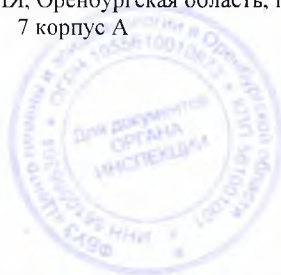
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

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: 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.08.01-04.2025-1349

«23» апреля 2025 г.

1. Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «1- Имангуловская начальная общеобразовательная школа» предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «1- Имангуловская начальная общеобразовательная школа».

2. Заявитель, юридический адрес: ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, 460021, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «1- Имангуловская начальная общеобразовательная школа». Юридический адрес: 462035, Оренбургская область, Октябрьский район, село Первое Имангулово, улица Б. Шафеева, д. 10/2.

(ИНН: 5637004718, ОГРН: 1025603270219).

4. Фактический адрес: 462035, Оренбургская область, Октябрьский район, село Первое Имангулово, улица Б. Шафеева, д. 10/2.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 45026 от 28.03.2025 г., зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 1349 от 31.03.2025 г.

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

7. Рассмотрены следующие документы:

- копия контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ТКО/25/555 от 2025 г.;

- копия договора № 8 от 22.03.2025 г. на проведение дератизации, дезинсекции и акарицидной обработки на территории МБОУ «1- Имангуловская НОШ» с ООО «Профилактическая дезинфекция в Шарлыкском районе»;

- копия протокола испытания № 14-04-4566/1-п от 20.03.2024г., исследования проводились ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

8. Результаты экспертизы:

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления планируют осуществлять в двухэтажном здании МБОУ «1- Имангуловская НОШ», построенном в 1961 году, в период каникул наполняемость в 1 смену – 18 человек (2 отряда – 9 детей) продолжительность смен – 21 день с 9.00 до 14.30 часов, в возрасте от 7-14 лет, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед), без организации дневного сна.

Территория ограждена 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/25/555 от 2025 г. с ООО «Природа».

Наружное освещение территории имеется. Покрытие проездов и дорожек не имеют дефектов. Для обеспечения отсутствия на территории грызунов, насекомых и клещей, заключен договор № 8 от 22.03.2025 г. на проведение дератизации, дезинсекции и акарицидной обработки на территории МБОУ «1- Имангуловская НОШ» с ООО «Профилактическая дезинфекция в Шарлыкском районе».

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

Для лагеря дневного пребывания детей и подростков планируют использовать: 2 игровых (отрядных) (кабинет №1, №2 (согласно технического плана); кружковая (кабинет №3); обеденный зал; пищеблок; туалеты раздельные для мальчиков и девочек.

Набор помещений для лагеря дневного пребывания детей:

Наименование помещений	Площадь, м ² Площадь на 1 уч-ся	Норматив, не менее м ²	Обеспеченность оборудованием
Первый этаж			
Игровая (кабинет № 1)	30,0/3,5	2,5 м ² /чел.	Учебные столы, учебные стулья, расставлены с учетом левостороннего освещения, учебная доска, оборудованная дополнительным освещением, шкафы, раковины для мытья рук
Игровая (кабинет № 2)	30,0/3,5	2,5 м ² /чел.	
Кружковая/спортивный зал (кабинет №3)	60,0/6,6 при посещении 9 человек	3,5/10 м ² /чел.	мячи, волейбольная сетка, гимнастические маты
Туалет для мальчиков	6,2/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза, 1 раковина для мытья рук
Туалет для девочек	6,2/0,1	0,1 м ² /чел.	2 унитаза, 1 раковина для мытья рук
Обеденный зал	21,2/0,7	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». Площади помещений соответствуют 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 (кабинетах № 1, №2), кружковая/спортивный зал (кабинет №3): стены окрашены масляной краской; потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол деревянный окрашен масляной краской;
- в туалетах для мальчиков и девочек: стены на высоту ~1,7 м выложены керамической плиткой, выше стены и потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы выложены напольной кафельной плиткой;
- в обеденном зале: стены и потолок окрашены масляной краской, пол деревянный, окрашен масляной краской;
- в производственном помещении пищеблока: стены окрашены масляной краской, потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол деревянный, окрашен масляной краской.

Покрытия выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, не имеют дефектов и повреждений.

Водоснабжение: холодное водоснабжение – 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, мочечные ванны и раковины для рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях пищеблока. Проводились лабораторные исследования питьевой воды – централизованного водоснабжения (протокол лабораторных исследований № 14-04-4566/1-п от 20.03.2024г).

В результате проведенной экспертизы результатов лабораторных исследований установлено (протокол лабораторных исследований № 14-04-4566/1-п от 20.03.2024г): отбор проб воды произведен аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» 06.03.2024 г., отбор, доставка образца и лабораторные исследования выполнены в соответствии с требованиями аккредитованного Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» по показателям: общие (обобщенные) колиформные бактерии, общее число микроорганизмов (ОМЧ), колифаги. Результаты исследований и гигиенические нормативы приведены в таблице:

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения
1	Колифаги	0	отсутствие	БОЕ/100 мл
2	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	0	не более 50	КОЕ/мл
3	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	Не обнаружено	отсутствие	КОЕ/100 мл

При проведении экспертизы установлено, что результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20; таблицы 3.5 СанПиН 1.2.3685-21.

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика с ограничительным кольцом вокруг вертикальной водяной струи высотой ~ 10 см, которые расположены на первом этаже, перед входом в обеденный зал.

Канализация: местная, со сбросом стоков в выгребную яму, в исправном состоянии. В туалетах установлены педальные ведра, имеются держатели для туалетной бумаги, электросушители, 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

игровых, кружковых, обеденном зале, спортивном зале). Контроль за температурой воздуха в помещениях пребывания детей проводится с помощью бытовых термометров.

Вентиляция: естественная имеется, организована через фрамуги, оборудованные легкоснимаемыми защитными сетками. Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений. Локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована на пищеблоке над электроплитой. 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 – тканевые шторы (длина штор, не ниже уровня подоконника).

Обеденный зал площадью 21,2 м², рассчитан на 30 посадочных мест, оборудован обеденными столами и скамейками. Перед обеденным залом установлена 1 раковина с подводкой холодной и горячей воды.

В рамках проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов заключен договор № 0286-ЦФТ/25 от 31.03.2025г с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Организация горячего питания осуществляется в столовой на сырье.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья 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 сырой продукции.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока:

- горячий цех – установлена 1 электроплита на 4 конфорки с духовым шкафом (датчики температурного режима имеются, исправны), 5 цельнометаллических стола (ГП, СМ/СК, СО, раздача, тесто), весы ГП, хлебный шкаф, моечная ванна для первичной и повторной обработки фруктов и овощей, моечная ванна для мяса, для обработки яиц, раковина для мытья рук персонала, холодильник для хранения суточных проб/молочной продукции;
- складские помещения для хранения сухих и сыпучих пищевых продуктов, оборудовано стеллажами и подтоварниками, весами СП, вывешен прибор для контроля температуры и влажности воздуха, установлено холодильное оборудование, морозильная камера. Холодильное оборудование обеспечено термометрами для обеспечения контроля условий хранения пищевых продуктов в автоматическом режиме.
- моечная кухонной посуды - 2 большие моечные ванны, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, с подводкой горячей и холодной воды, стеллаж решетчатый - 2 шт.;
- моечная столовой посуды – 3 моечные ванны, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, с подводкой горячей и холодной воды, раковина для рук, стеллажи для сушки посуды – 3 шт., производственные столы – 2 шт. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости. Столовая посуда фаянсовая, в достаточном количестве. Столовые приборы из нержавеющей стали, хранятся в металлических кассетах. Кухонной посуды в достаточном количестве, хранится на стеллажах, вся посуда промаркирована;
- комната для персонала – шкафы для уличной и спец. одежды;
- туалет для персонала;
- помещение для хранения уборочного инвентаря - 1 раковина с подводом холодной и горячей воды, шкаф для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Медицинское обслуживание детей осуществляется по договору с ГБУЗ «Октябрьская РБ».



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения и (или) помещения, оборудование и иное имущество, которые муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «1-Имангуловская начальная общеобразовательная школа», 462035, Оренбургская область, Октябрьский район, село Первое Имангулово, улица Б. Шабанова, д. 10/2 предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «1-Имангуловская начальная общеобразовательная школа» по адресу: 462035, Оренбургская область, Октябрьский район, село Первое Имангулово, улица Б. Шабанова, д. 10/2 (ИНН 5637004718, ОГРН 1025603270219).

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



А.Т. Калабаева

