

**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.03.01-04.2025-0057

«10» апреля 2025г.

1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Исковская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 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.

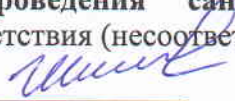
3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Исковская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 461019, Оренбургская область, р-н Бузулукский, п. Искра, ул. Школьная, д.5.
(ОГРН1025602393970 ИНН 5625005308).

4. Фактический адрес: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Исковская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 461019, Оренбургская обл., Бузулукский р-н, п. Искра, ул. Школьная, 5.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
поручение ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, зарегистрированное в филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бузулук, Бузулукском, Грачевском, Курманаевском, Первомайском, Тоцком районах» №44265 от 18.02.2025г, в/х № 0057 от 25.02.2025г

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

подпись 1го эксперта



№ стр. 1 из 6

56.ФБУЗ.03.01-04.2024-0057

7. Рассмотрены следующие документы:

- акт от 27.03.2025г.;
- копия Устава;
- копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание №56-56-04/028/2013-344 от 02.08.2013г.;
- копия свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок №56-56/018-56/018/201/2016-1716/1 от 19.02.2016г.;
- копия поэтажного плана;
- копия выписки из ОГРЮЛ;
- копия санитарно-эпидемиологического заключения №56.06.01.000. М.000019.03.23 от 14.03.2023г. и лицензии №2357 от 30.12.2015г. на образовательную деятельность;
- приказ об организации оздоровительного лагеря с дневным пребыванием;
- копии протоколов лабораторных исследований питьевой воды;
- режим дня.

8. Результаты экспертизы:

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

Лагерь дневного пребывания на базе Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 461019, Оренбургская область, р-н Бузулукский, п. Искра, ул. Школьная, д.5.

На право осуществления образовательной деятельности (реализация общеобразовательных программ) имеется бессрочная лицензия №2357 от 30.12.2015г. санитарно-эпидемиологическое заключение №56.06.01.000. М.000019.03.23 от 14.03.2023г.

МОБУ «Искровская СОШ» расположено в двухэтажном кирпичном здании, построенном по типовому проекту, обучается всего 176 человек. Здание находится на земельном участке в зоне внутриквартальной жилой застройки, с соблюдением санитарных разрывов от жилых и общественных зданий, за пределами санитарно-защитных зон промышленных предприятий, сооружений.

Территория земельного участка оборудована наружным электрическим освещением, ограждена, благоустроена, находится в удовлетворительном состоянии. На территории образовательного учреждения выделены зоны: зона отдыха, хозяйственная зона, физкультурно-спортивная зона.

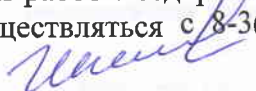
Сбор ТКО осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на территории хозяйственной площадки. Вывоз твердых и жидких коммунальных отходов, профилактические дератизационные и дезинсекционные мероприятия осуществляются по договорам.

Для хранения верхней одежды детей оборудован гардероб, оснащенный крючками. В гардеробе выделено место, оборудованное полками для хранения обуви. Для хранения верхней одежды сотрудников установлены шкафы в учительской.

На основании приказа администрации на базе общеобразовательного учреждения будет организован лагерь дневного пребывания. Скомплектованы отряды из числа обучающихся МОБУ «Искровская СОШ», с количеством 45 чел. для детей 1-7 классов. Продолжительность смены весной, осенью и зимой будет составлять не менее 5 рабочих дней, в период летних каникул - не менее 21 дня. Наполняемость в отрядах будет составлять для обучающихся 15-20 человек.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей будет осуществляться с 8-30 до 14-30. Работа по оздоровлению детей в

подпись 1го эксперта



№ стр. 2 из 6

лагере с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательного учреждения будет осуществляться в соответствии с утвержденным режимом дня.

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

- кабинет начального класса (кружковая), площадью 49,3 кв.м; 47,1 кв.м;
- (кружковая), площадью 163,3 кв.м.;
- спортзал (игровая), площадью 200,2 кв.м.

Площадь на одного ребенка соответствует требованиям санитарных норм.

В состав помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием входят гардеробная, пищеблок, специальное помещение для обработки и раздельного хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.средств, туалеты. Осуществление деятельности по оздоровлению и отдыху детей организовано без дневного сна.

Игровые и кружковые помещения оборудованы двухместными ученическими столами и стульями. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами. Физкультурно - оздоровительные мероприятия будут проводить в спортивном зале и на территории спортивной площадки. Помещение спортзала оснащено спортивным оборудованием. Имеются отдельные раздевалки для девочек и мальчиков, душевые и туалет. Вся используемая мебель, спортивные маты, спортивное оборудование и инвентарь покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции.

Медицинское обслуживание детей обеспечивает фельдшер ФАП п.Искра по договору. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

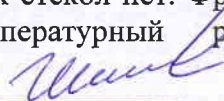
Отопление - центральное.

Холодное водоснабжение, централизованное от сельских водопроводных сетей, горячее водоснабжение обеспечено от электроводонагревателей проточного типа. Для организации питьевого режима установлен питьевой фонтанчик и кулер с дозированным розливом питьевой воды, стаканчики разового пользования и емкость для сбора использованной посуды. Для детей организован свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в оздоровительном учреждении. Питьевая вода с разводящей сети по микробиологическим показателям соответствует СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" п.3.5 (протокол, выданный Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», №56-00-02/01740-25 от 02.04.2025г).

Канализация – выгребная. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы отдельные туалеты на каждом этаже: для мальчиков 2 унитаза, 2 писсуара и 2 умывальные раковины; для девочек 2 унитаза и 2 умывальные раковины. Кабины в туалетах оборудованы дверями без запоров. Для сотрудников образовательного учреждения имеется отдельный туалет на втором этаже. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло и бумажное полотенце. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Конструкция окон обеспечивает проведение режимов проветривания в любое время года. Остекление выполнено из цельного стекла полотна. Разбитых стекол нет. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проведения

подпись 1го эксперта



№ стр. 3 из 6

проветривания помещений в отсутствии детей. Для контроля температурного режима помещения оснащены термометрами.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через световые проемы в наружных стенах. Направленность света от боковых окон в основном левостороннее. Световые проемы в кабинетах оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи и шторами светлого тона. Материал, используемый для штор и жалюзи, стойкий к влаге, моющим и дезинфицирующим средствам. Искусственное освещение выполнено энергосберегающими лампами. Перегоревших ламп нет.

Внутренняя отделка помещений стены на высоту 1,5м окрашены масляной краской, стены выше оклеены обоями, потолок выполнен потолочной плиткой, полы деревянные, застелены ДВП и окрашены масляной краской, в спортзале полы застелены спортивным линолеумом. Отделка помещений пищеблока: стены на всю высоту окрашены светлой масляной краской, потолок - акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. В санузлах стены - на высоту панелей выполнены кафельной плиткой; стены выше и потолок побелены; полы выполнены керамической плиткой. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений, устойчивы к проведению уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, направленных для профилактики инфекционных заболеваний. Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности и без признаков поражения грибом. Внутренняя отделка помещений позволяет проводить влажную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Питание детей будет осуществляться на пищеблоке. Для детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием будет организовано двухразовое питание в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

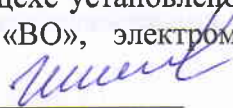
В состав пищеблока входят: горячий цех; овощной цех; холодный цех, складское помещение для хранения продуктов; моечное отделение; гардероб и подсобное помещение с местом для хранения уборочного инвентаря и обеденный зал.

Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены перед входом установлено 3 умывальных раковины, имеется жидкое мыло, 2 электрополотенца и бумажное полотенце. Обеденный зал оборудован столовой мебелью, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дез.средств.

Пищеблок работает на продовольственном сырье. Для организации питания детей разработано примерное меню. Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов будет осуществляться автотранспортом поставщиков. Продовольственное сырьё и пищевые продукты будут поступать небольшими партиями по мере реализации с документами. На поступающую и готовую продукцию заведен бракеражный журнал. Приготовление блюд будет осуществляться по технологическим карточкам.

Горячий цех оборудован механической вытяжной вентиляцией. В цехе установлено 2-х и 4-х конфорочные электроплиты с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, духовой шкаф. Для разделки и обработки пищевых продуктов установлено 5 промаркированных столов: разделочный стол, «хлеб», «ВМ-ВК-ВО», «Готовая продукция», протирачная машина «ВО», электросковорода, весы для готовой продукции.

В овощном цехе установлено 3 разделочных стола (СО, СМ-СР, СК-яйцо), 2 терки «СО» и «ВО», электромясорубка, моечная раковина для первичной



обработки овощей. Для вторичной обработки овощей, для мытья рыбы, для мытья мяса и для мытья кур используются промаркированные емкости. В цехе выделено специальное место и установлен стол для обработки яйца, оборудованный 3 емкостями, перфорированной емкостью, миской и ножом. Инструкция по обработке яйца и спец.одежда имеются.

В холодном цехе установлен бытовой холодильник для суточных проб и молочной продукции, 2 морозильные камеры «СМ-СР», «СК», весы для сырой продукции Холодильное оборудование промаркировано и оснащено термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование промаркировано и оснащено термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения продуктов обеспечены. В холодильном оборудовании разграничены места хранения продуктов на разных полках.

Для обработки продовольственного сырья выделен разделочный инвентарь. Производственным инвентарём пищеблок обеспечен. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. Горячее водоснабжение обеспечено от электроводонагревателя проточного типа. На пищеблоке оборудовано окно для выдачи готовых блюд. Прием использованной посуды осуществляется через дверь в моечное отделение. Пищеблок обеспечен столовой (180 комплектов) и кухонной посудой.

В моечном отделении установлена 3-х секционная моечная раковина для мытья столовой посуды, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря, стеллажи, сетки-сушилки, кассеты для столовых приборов, умывальная раковина для соблюдения правил личной гигиены. Моечные раковины оборудованы смесителями с душевыми насадками для ополаскивания посуды и соблюдения правил мытья посуды. Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Ветошь хранят в специально промаркированных емкостях.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, гигрометром и контрольным термометром.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь для санитарно-технических узлов имеет сигнальную маркировку и хранится в туалете. Моющих и дез.средств достаточно. По применению данного дез.средства имеется инструкция. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в недоступных местах для детей. Для раздельного хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенном помещении.

В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 8 сотрудников.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Искровская средняя общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 461019, Оренбургская область, р-н Бузулукский п. Искра, ул. Школьная, д. 5, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Искровская средняя

общеобразовательная школа» Бузулукского района Оренбургской области, 461019, Оренбургская обл., Бузулукский р-н, п. Искра, ул. Школьная, 5
(ОГРН1025602393970, ИНН 5625005308).

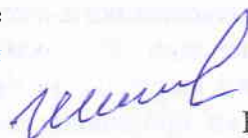
СООТВЕТСТВУЮТ

- 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».

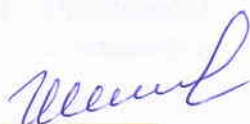
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Экспертизу провел врач по общей гигиене
Бузулукского филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
В Оренбургской области»



Ю.Н. Шипкина

подпись 1го эксперта



№ стр. 6 из 6