

**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: 461046, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бузулук, 4 микрорайон, 1 Б



УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции,

М.А.Ф.
Н.Ю.Мальцева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56. ФБУЗ.03.01-04.2025-0062

11 апреля 2025г.

1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К.Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

2. Заявитель, юридический адрес: ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, 461046, г Бузулук; 4 микрорайон, 1Б.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К.Асеева» Бузулукского района Оренбургской области. 461017, Оренбургская область, р-н Бузулукский, с. Сухоречка, ул. Центральная, д. 6.
(ОГРН 1025602394091 ИНН5625005315).

4. Фактический адрес: обл. Оренбургская, р-н Бузулукский, с. Сухоречка, улица Центральная, 6.

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 № 0062 от 25.02.2025г

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

7. Рассмотрены следующие документы:

- акт обследования от 26.03.2025г.;

- копия Устава;

- копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание №56-АВ 015644 от 23.05.2013г.;

подпись 1-го эксперта *М.И.В.*

№ 56. ФБУЗ.03.01-04.2025-0062

-копия поэтажного плана;
-копия выписки из ЕГРЮЛ
-копия лицензии 2821 от 16.06.2016г на образовательную деятельность;
-акт приемки на эффективность работы вентиляционной системы;
-режим дня;
протокол исследования питьевой воды № 56-00-02/01742-25 от 02.04.2025

8. Результаты экспертизы:

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К.Асеева» Бузулукского района Оренбургской области размещено в нежилых помещениях, общей площадью 1794,6 кв.м., по адресу: обл. Оренбургская, р-н Бузулукский, с. Сухоречка, улица Центральная, 6.

Имеется свидетельство о государственной регистрации права на нежилое здание №56-АВ 015644 от 23.05.2013г.

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 и иных объектов. Через территорию не проходят магистральные инженерные коммуникации сельского назначения. Имеется свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок, площадью 9686,81 кв.м, №56/12-231649 от 15.10.2012г.

Территория, где расположено общеобразовательное учреждение, благоустроена, озеленена и находится в удовлетворительном состоянии. Все подъезды и подходы к зданию имеют твердое покрытие. На территории образовательного учреждения выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная. В вечернее время территория освещается искусственным освещением.

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.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К. Асеева» Бузулукского района Оренбургской области расположено в двухэтажном кирпичном здании, построенном по типовому проекту. В МОБУ «Сухореченская СОШ» обучается всего 260 человек.

Общеобразовательное учреждение эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому было построено.

Вход в образовательное учреждение оборудован тамбуром. 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 «Сухореченская СОШ», с количеством 45 чел. для обучающихся 1-5 классов. Продолжительность смены весной, осенью и зимой будет составлять не менее 5 рабочих дней, в период летних каникул - не менее 21дня. Наполняемость в отрядах будет составлять для обучающихся 1- 5 классов по 20 человек.

подпись 1-го эксперта



№ стр. 2 из 6

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.

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

- учебный кабинет (игровая), площадью 50,7 кв.м;
- учебный кабинет (кружковая), площадью 51,1 кв.м.;
- спортзал (игровая), площадью 150,3 кв.м.;
- актовый зал (игровая), площадью 96,0 кв.м.

Площади игровых и кружковых на одного ребенка соответствует требованиям нормативных документов.

В состав помещений оздоровительного учреждения входят гардеробная, пищеблок, специальное отведенное место для обработки и раздельного хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.средств и помещения санитарно-бытового назначения.

Осуществление деятельности по оздоровлению и отдыху детей организовано без дневного сна. Игровые и кружковые помещения оборудованы двухместными ученическими столами и стульями, спортивным инвентарем. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами. Спортзал оборудован раздельными раздевалками для девочек и мальчиков. Вся используемая мебель, спортивные маты, спортивное оборудование и инвентарь покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции. Мебель имеет цветовую маркировку.

Медицинское обслуживание детей обеспечивает фельдшер ФАП с.Сухоречка по договору. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

Отопление - центральное.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, от сельских водопроводных сетей. Для организации питьевого режима в обеденном зале установлен стационарный питьевой фонтанчик от водопроводной сети. 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 санитарно-гигиеническим требованиям 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», 56-00-02/01742-25 от 02.04.2025.).

Канализация – местный выгреб. Оборудованы раздельные туалеты на первом этаже для мальчиков и девочек по 2 унитаза и 1 умывальной раковине. Кабины в туалетах оборудованы дверями без запоров. Для персонала выделен отдельный туалет. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло, электрополотенце и бумажное полотенце.

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. На пищеблоке оборудована общая вытяжная вентиляция. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Конструкция окон обеспечивает проведение режимов проветривания в любое время года. Остекление выполнено из цельного стекло полотна. Разбитых стекол нет. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим будет поддерживаться путем

подпись 1-го эксперта



№ стр. 3 из 6

проведения 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 шторами и устройствами светлого тона типа жалюзи. Материал, используемый для штор и жалюзи, стойкий к влаге, моющим и дезинфицирующим средствам. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами. Перегоревших ламп нет.

Внутренняя отделка помещений: стены на высоту панелей окрашены масляной краской, стены выше и потолок окрашены акриловой краской, полы деревянные, застелены линолеумом, в спортзале стены на всю высоту окрашены масляной краской, потолок окрашен акриловой краской, полы деревянные, окрашены масляной краской. Отделка помещений пищеблока: стены на всю высоту окрашены светлой акриловой краской, потолок выполнен потолочной плиткой типа «Армстронг», полы выполнены керамогранитной плиткой. В санузлах стены - на высоту панелей выполнены кафельной плиткой; стены выше и потолок побелены; полы выполнены керамической плиткой. Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности и без признаков поражения грибком. Внутренняя отделка помещений позволяет проводить влажную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Питание детей оздоровительного учреждения будет осуществляться на пищеблоке. Для детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием будет организовано двухразовое горячее питание.

В состав пищеблока входят: горячий цех, мясной цех, моечное отделение для мытья кухонной и столовой посуды, овощной цех, холодный цех, цех для обработки яйца, складское помещение для хранения продовольственного сырья, обеденный зал, гардероб, сан.узел для сотрудников пищеблока.

Обеденный зал рассчитан на 70 посадочных мест. В обеденном зале установлено 6 умывальных раковин, электрополотенце и стационарный питьевой фонтанчик. Количество умывальных раковин перед входом в обеденный зал соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло и одноразовые полотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дез.средств.

Пищеблок работает на сырье. Для организации питания детей разработано примерное меню с информацией о количественном составе блюд, пищевой и энергетической ценности в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов будет осуществляться по договорам автотранспортом поставщиков. Продовольственное сырье и пищевые продукты будет поступать небольшими партиями по мере реализации с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов. Имеется бракеражный журнал продовольственного сырья на поступающую продукцию. Приготовление блюд будет осуществляться по технологическим карточкам.

Пищеблок оборудован механической вытяжной вентиляцией. В горячем цехе установлена 6-ти конфорочная электроплита с терморегулятором для соблюдения температурного режима приготовления блюд, мармитная плита для раздачи готовых блюд, механическая овощерезка «ВО», протирачная машина «ВО». Для разделки и обработки пищевых продуктов установлено 4 цельнометаллических промаркированных стола: «хлеб», «ВО», стол «СО», стол для чистой посуды.

подпись 1-го эксперта



№ стр. 4 из 6

В цехе обработки яйца установлена раковина для рук, 3-х секционная моечная раковина для обработки яйца, холодильник «Яйцо». Имеется перфорированная емкость, миска, нож и спец.одежда.

В мясном цехе установлено 2 стола «СМ» и «СК», электромясорубка «СМ», 2 моечные раковины для мытья мяса и мяса птицы, раковина для рук, морозильная камера «СМ-СК».

Холодный цех оборудован холодильным оборудованием: холодильник «молочная продукция», морозильная камера «МС-РС», стол для приема продуктов. Холодильное оборудование промаркировано и оснащено термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В холодильном оборудовании разграничены места для соблюдения условий хранения продуктов.

В овощном цехе установлен холодильник для хранения овощей и фруктов, стол «СО», механическая овощерезка «СО», раковина для рук, овощечистка, 2 моечные раковины: для первичной и вторичной обработки овощей, промаркированная емкость для мытья фруктов.

В моечном отделении для мытья столовой посуды установлена 3-х секционная моечная раковина с душевой насадкой, сетки сушилки и стеллажи для хранения столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря, кассеты для столовых приборов, стол для приема использованной посуды, 2 умывальные раковины.

Пищеблок обеспечен столовой (260 комплектов) и кухонной посудой. Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Ветошь в конце рабочего дня замачивают, дезинфицируют и хранят в специально промаркированных емкостях.

Складское помещение для хранения продовольственного сырья оборудовано вентиляцией, гигрометром, стеллажами и подтоварниками. В складском помещении установлен холодильник «Суточные пробы-молочная продукция».

Также оборудованы санитарно-бытовые помещения для сотрудников пищеблока (гардероб, санузел). Личная гигиена сотрудников пищеблока соблюдается: установлены умывальные раковины. Мыло и полотенца имеются.

Санитарное состояние всех помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием удовлетворительное.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь для санитарно-технических узлов имеет сигнальную маркировку. В наличии имеются моющие и дез.средства. По применению дез.средства имеется инструкция. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в недоступных местах для детей. Для обработки и раздельного хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств выделено специально отведенное место.

Всего в МОБУ «Сухореченская СОШ» 30 сотрудников. В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 9 человек.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К.Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, 461017, Оренбургская область, р-н Бузулукский, с. Сухоречка, ул. Центральная, д. 6, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием на базе Муниципального общеобразовательного бюджетного

подпись 1-го эксперта



№ стр. 5 из 6

учреждения «Сухореченская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.К.Асеева» Бузулукского района Оренбургской области, по фактическому адресу: обл. Оренбургская, р-н Бузулукский, с. Сухоречка, улица Центральная,6
(ОГРН 1025602394091 ИНН5625005315).

СООТВЕТСТВУЕТ

- 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

подпись 1-го эксперта



№ стр. 6 из 6