

**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. Матышева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0159

20 мая 2024г.

1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №8», 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 автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 8», 461040, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Галактионова, дом 35.
(ОГРН №1025600580103 ИНН №5603006795).

4. Фактический адрес: Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Галактионова, дом 35.

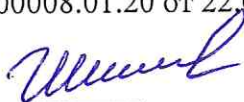
5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
поручение ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, зарегистрированное в филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бузулук, Бузулукском, Грачевском, Курманаевском, Первомайском, Тоцком районах» №44930 от «24» марта 2025г., в/х №56-20-16/98-2025 от 24.03.2025г., рег. № 0159 от 18.03.2025г.

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

7. Рассмотрены следующие документы:

- акт обследования от 13.05.2025г.;
- копия Устава;
- копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание №56-56-04/025/2013-292 от 30.09.2013г.;
- копия свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок № 56-56-04/003/2013-058 от 21.01.2013г.;
- копия поэтажного плана;
- свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту её нахождения ОГРН №1025600580103 ИНН №5603006795
- копия лицензии №1606 от 03.03.2015г. и санитарно-эпидемиологического заключения № 56.06.01.000.М.000008.01.20 от 22.01.2020г. на образовательную деятельность;

подпись 1-го эксперта



№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0159

№ стр. 1 из 6

- акт о проведении индивидуального испытания оборудования системы вентиляции от 07.02.2025г.;
- приказ об открытии оздоровительного лагеря дневного пребывания в период летней оздоровительной кампании 2025 года №01-08/197 от 07.05.2025г.
- режим дня;
- Протокол исследования питьевой воды №56-00-02/03212-25 от 15.05.2025г.

8. Результаты экспертизы:

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

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 8» размещено в нежилых помещениях, общей площадью 7225,2 кв.м., по адресу: 461040, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Галактионова, дом 35.

(ОГРН №1025600580103 ИНН №5603006795).

Имеется свидетельство о государственной регистрации права на нежилое здание №56-56-04/025/2013-292 от 30.09.2013г.

На образовательную деятельность имеется санитарно-эпидемиологическое заключение № 56.06.01.000.М.000008.01.20 от 22.01.2020г. и лицензия №1606 от 03.03.2015г.

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, обеспечивающих уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха санитарным нормам. Через территорию не проходят магистральные инженерные коммуникации городского назначения. Имеется свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок, площадью 10872,0 кв. м, №56-56-04/003/2013-058 от 21.01.2013г.

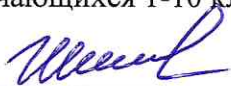
Территория, где расположено общеобразовательное учреждение, благоустроена, озеленена и находится в удовлетворительном состоянии. Все подъезды и подходы к зданию имеют твердое покрытие. На территории образовательного учреждения выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная.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

МОАУ «СОШ № 8» расположено в трехэтажном кирпичном здании, построенном по типовому проекту. 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 указа Губернатора Оренбургской области об организации отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в Оренбургской области на базе общеобразовательного учреждения будет организован лагерь дневного пребывания. Скомплектовано 3 отряда из числа обучающихся МОАУ «СОШ № 8», с количеством 60 чел., из них 1 отряд для обучающихся 1-4 классов и 2 отряда для детей 5-11 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 1-10 классов по 20 человек.



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 и третьем этаже:

- кабинет начального класса №1.3 (игровая), площадью 54,1 кв.м.;
- кабинет начального класса №3.43 (игровая), площадью 36,1 кв.м.;
- кабинет начального класса №3.44 (игровая), площадью 73,5 кв.м.;
- спортзал, площадью 282,0 кв.м.;
- актовый зал, площадью 194,5 кв.м.;
- Библиотека, площадью 73 кв.м.

В состав помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием входят помещения медицинского назначения, гардеробная, пищеблок, кабинет психолога, специальное отведенное 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 двух местными ученическими столами и стульями. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами, с соблюдением ширины проходов и минимальных расстояний от последних столов до задней стены, между первыми рядами столов и доской. Физкультурно - оздоровительные мероприятия будут проводить в спортивном зале и на территории спортивной площадки. Помещение спортзала оснащено спортивным оборудованием. Вся используемая мебель, спортивные маты, спортивное оборудование и инвентарь покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции. Мебель имеет цветовую маркировку.

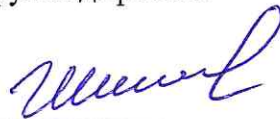
Медицинское обслуживание детей обеспечивает средний медработник ГАУЗ «ББСМП» по договору. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

Отопление - центральное.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, от городских водопроводных сетей. В кабинетах начального класса установлены умывальные раковины для соблюдения правил личной гигиены. В умывальной оборудован кран для технических нужд. Резервное горячее водоснабжение обеспечено от электроводонагревателей проточного типа в обеденном зале, в помещениях пищеблока. Для организации питьевого режима установлено 3 питьевых фонтанчика и кулеры 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 по микробиологическим показателям соответствует санитарно-гигиеническим требованиям (протокол, выданный Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», №56-00-02/03212-25 от 15.05.2025г).

Канализация –централизованная. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы санитарные узлы на 1 этаже 4 туалета по 4 унитаза и по 2 умывальные раковины, на третьем этаже 2 туалета по 4 унитаза и по 2 умывальные раковины для девочек и мальчиков раздельно. Кабины в туалетах оборудованы дверями без запоров. Для сотрудников образовательного учреждения имеется отдельный туалет. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло и бумажное полотенце. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

подпись 1-го эксперта



№ стр. 3 из 6

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами, в весенний, летний и осенний периоды, оборудованы москитными сетками. 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 поддерживается путем проведения проветривания помещений в отсутствии детей. Для контроля температурного режима помещения оснащены термометрами. В общеобразовательном учреждении установлено 10 переносных бактерицидных ламп и 2 стационарные лампы на пищеблоке для обеззараживания воздуха с целью профилактики инфекционных заболеваний.

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 люминесцентными лампами. Светильники с люминесцентными лампами расположены равномерно в верхней зоне помещений параллельно стене со световыми проемами. Перегоревших ламп нет.

Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены на всю высоту окрашены водоэмульсионной краской; на потолке – потолочные панели, полы застелены линолеумом, в рекреациях стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. Отделка помещений пищеблока: стены на всю высоту выполнены кафелем, потолок окрашен акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. В санузлах стены на всю высоту и полы выполнены кафелем; на потолке – потолочные панели. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений, устойчивы к проведению уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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 оздоровительного учреждения осуществляется на пищеблоке. Для детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием организовано двухразовое горячее питание.

В состав пищеблока входят: горячий цех; холодный цех; овощной цех; складские помещения для хранения продуктов; моечный цех; гардероб для персонала, туалет с душевой кабиной, подсобное помещение и обеденный зал.

Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены перед входом установлено 6 умывальных раковины, имеется жидкое мыло и 3 электрополотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью.

Питание детей организовано на пищеблоке, работающем на полуфабрикатах ООО КШП «Подросток». Для организации питания детей в КШП «Подросток» имеется согласованное 10-ти дневное меню. Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов будет осуществляться автотранспортом поставщиков. Продовольственные полуфабрикаты и пищевые продукты будут поступать небольшими партиями по мере реализации. На продовольственное сырье и пищевые продукты будут предоставляться документы, подтверждающие качество и безопасность. На поступающую и готовую продукцию заведена необходимая документация. Приготовление блюд будет осуществляться по технологическим карточкам.



Горячий цех оборудован механической вытяжной вентиляцией. В цехе установлено три электроплиты 4-х конфорочные с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, 2 электросковороды, жарочный шкаф, пароконвектомат, весы для готовой продукции. Для обработки продовольственного сырья выделены отдельные столы и разделочный инвентарь. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлено 7 промаркированных столов: ВО, СК, хлеб, гастрономия, стол-раздача и 2 стола условно разделены пополам (СМ-СР, ВМ-ВР). Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. В горячем цехе установлена 1 умывальная раковина для соблюдения правил личной гигиены и 1 раковина для мытья мяса, для мытья (рыбы, кур), для промывания круп, используются промаркированные емкости. Установлен холодильник для хранения полуфабрикатов.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов и контрольным термометром, и прибором для измерения относительной влажности. На складе установлено 2 морозильные камеры для полуфабрикатов из мяса и рыбы, 2 бытовых холодильника для суточных проб и молочной продукции.

Мучное отделение оборудовано тестомесильной машиной, стеллажами для муки, столом «тесто» для разделки.

В овощном цехе установлен холодильник для хранения овощных полуфабрикатов, столы для разделки овощей «ОС», установлена 1 раковина для мытья овощей, и 1 умывальная раковина для соблюдения правил личной гигиены.

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. В холодильном оборудовании разграничены места хранения на разных полках пищевой продукции. Условия хранения продуктов обеспечены.

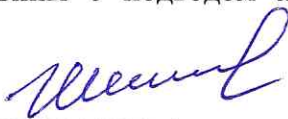
В коридоре между моечным отделением и горячим цехом пищеблока отведено специальное место, где установлена 5 секционная раковина для обработки яйца. Инструкция по обработке яйца и спец.одежда имеются.

В моечном отделении для мытья столовой и кухонной посуды установлено 5 промаркированных моечных емкостей и 1 ванная. Горячее водоснабжение централизованное и от электроводонагревателя проточного типа. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой. Моечные раковины оборудованы смесителями с душевыми насадками для ополаскивания и соблюдения правил мытья посуды. Для соблюдения дозировки моющих средств имеются мерные емкости. Для определения температурного режима воды для мытья посуды имеется термометр. Правила мытья столовой и кухонной посуды вывешены. Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Для хранения ветоши имеются промаркированные емкости. Пищеблок обеспечен столовой посудой (1020 комплектов). Количество комплектов столовой посуды достаточно для однократного применения в смену в соответствии с требованиями.

При пищеблоке имеется гардероб, оборудованный шкафом для раздельного хранения уличной и спец.одежды, сан. узел, душевая и подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря.

На пищеблоке оборудовано окно для выдачи готовых блюд. Прием использованной посуды осуществляется через дверь в моечное отделение.

Для соблюдения личной гигиены сотрудников условия обеспечены, установлены умывальные раковины с подводом холодной и горячей воды. 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 и хранится в туалете. 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 и дез.средств выделено специальное помещение.

Всего в образовательном учреждении Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 8» 80 сотрудников. В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 12 человек.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 8», 461040, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Галактионова, дом 35, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием Муниципального общеобразовательного автономного учреждения города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №8» на базе Муниципального общеобразовательного автономного учреждения города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 8», по фактическому адресу: Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Галактионова, дом 35 (ОГРН №1025600580103 ИНН №5603006795).

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