



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgse@fguz-tyumen.ru; http:// www.fguz-tyumen.ru
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

Орган инспекции
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель (заместитель)
ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тюменской
области»

 С.А.Судаков

№ 28314 1113

« 16 » мая 2025г

г. Тюмень

Экспертное заключение

о соответствии (несоответствии) зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления видов деятельности требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил.

1. Наименование услуги: санитарно – эпидемиологическая экспертиза зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

2. Заявитель: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области; юридический адрес: 625026, Тюменская область, город Тюмень, проезд Геологоразведчиков, дом 1. ИНН 7203158490, ОГРН 1057200990593.

3. Получатель: Управление образования Администрации Тюменского муниципального района; юридический адрес: 625049, Россия, Тюменская область, город Тюмень, улица Московский тракт, д.115; ИНН 7204095814, ОГРН 1067203000303.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Представлены документы: заявка № 169663 от 01.04.2025г.; предписание Управления Роспотребнадзора по Тюменской области № 9-04 от 10.01.2025 года; свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление нежилым строением, общей площадью 2491,5 кв.м, по адресу: Тюменская область, Тюменский район, п. Богандинский, ул. Юбилейная, д. 5б от 12 августа 2011г.; свидетельство о государственной регистрации права на постоянное (бессрочное) пользование земельным участком, площадью 19466 кв.м., по адресу: Тюменская область, Тюменский район, п. Богандинский, ул. Юбилейная, д. 5б от 08 октября 2013г.; приказ № 52/ОД от 19.02.25г. «Об организации летней оздоровительной компании 2025 год»; штатное расписание, договор № 22-23 о сотрудничестве по оказанию медицинской помощи с ГБУЗ ТО «Областная больница №19» (г. Тюмень) от 13 июня 2023г., лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-72-01-003498 от 18.11.2020г.; договор № 2024.283492 от 18.12.2024г. на оказание услуг по организации питания обучающихся с ООО «Магия вкуса»; акт технического осмотра принудительной вытяжной вентиляции пищеблока от 17 марта 2025г. МАОУ Богандинская СОШ №1 от ООО «ТехноКом-Т»; план помещений с площадями; договор на вывоз ТКО с ООО «ТЭО» № Т002КО0101021522 от 02.11.24г., договор на проведение дератизации, дезинсекции с ООО «ПрофЭксПлюс» от 09.01.25г., акты выполненных работ по акарицидной обработке ООО «Спецбиосервис» за 2024 год, договор холодного водоснабжения с ООО «Тюмень Водоканал» № 3000/091 от 20.01.23г. с дополнительным соглашением № 3, договор горячего водоснабжения № ГВС-4-2025 с МУП «Жилищно-коммунальное хозяйство п. Боровский» от 13.02.25г., договор с ООО «НОВ-Экология» № 606Д от 10.01.2025г., договор теплоснабжения № ТС -13-2025 от 13.02.25г. с МУП «Жилищно-коммунальное хозяйство п. Боровский»; договор б/н от 01.01.25г. с ООО «НПП «Азимут», протоколы лабораторных испытаний.

Время проведения инспекции с 04.04.2025г. по 15.05.2025г.

6. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Богандинской средней общеобразовательной школы №1 Тюменского муниципального района (далее МАОУ Богандинская СОШ №1), расположенное по адресу: Тюменская область, Тюменский район, р.п. Богандинский, ул. Юбилейная, д. 5б, организуется для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Оздоровительное учреждение комплектуется из числа обучающихся общеобразовательной школы.

Сроки открытия оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

1 смена – с 09.06.2025г. по 01.07.2025г. в количестве 90 человек;

3 смена – с 31.07.2025г. по 20.08.2025г. в количестве 120 человек.

МАОУ Богандинская СОШ №1 организует отдых для детей с основной группой здоровья, а также для детей с нарушениями интеллектуального развития, пребывание которых на территории лагеря не требует специального оборудования для обеспечения условий доступности среды.

Число сотрудников, участвующих в организации летнего лагеря и обеспечивающих его функционирование (за исключением сотрудников организатора питания) – 13 человек и 11 в 1 и 3 смены соответственно.

Размещение объекта, благоустройство территории:

Кадастровый номер земельного участка: 72:17:0101002:1735 (свидетельство о государственной регистрации права на постоянное (бессрочное) пользование земельным участком, площадью 19466 кв.м., по адресу: Тюменская область, Тюменский район, р.п. Богандинский, ул. Юбилейная, д. 5б от 08 октября 2013г.).

Хозяйствующим субъектом земельный участок используется в соответствии с заявленным видом деятельности, что соответствует п. 1.6. СП 2.4.3648-20.

Здание МАОУ Богандинская СОШ № 1 отдельно стоящее, трехэтажное, расположено в зоне жилой застройки.

Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями. Территория озеленена, что соответствует п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20. Плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники на территории отсутствуют. Указанное соответствует п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20. Площадь территории, предназначенной для озеленения составляет более 50% от площади, свободной от застройки, физкультурно-спортивных и игровых площадок, что соответствует п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

В физкультурно-спортивной зоне оборудована огороженная зона для игры в футбол, баскетбол; турники, беговая дорожка, хоккейный корт. Проведение спортивных занятий и мероприятий на сырых площадках запрещено, что соответствует п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора ТКО на территории хозяйственной зоны установлено 3 контейнера, с плотно закрывающимися крышками, на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров, объем заполнения контейнеров для ТКО составляет менее 2/3 объема. Вывоз ТКО осуществляется ООО «Тюменское экологическое объединение» согласно договору. Контейнеры подлежат регулярной обработке и дезинфекции, также как и контейнерная площадка, наличие загрязнений, отходов на контейнерной площадке на момент обследования не установлено. Расстояние от контейнеров до здания, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок - не менее 25 м. Площадка оборудована с двух сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров, что соответствует требованиям п.2.2.3, 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Покрытие проездов и дорожек не имеет дефектов, что соответствует п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.

Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с его деятельностью не обнаружено, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

На собственной территории образовательной организации скопление мусора не установлено. Уборка территории проводится ежедневно, в соответствии с п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20.

Наличие на территории грызунов и насекомых, а также следов их жизнедеятельности не установлено. Указанное соответствует с п. 2.11.1, п. 3.13.2 СП 2.4.3648-20.

На территории учреждения скопление мусора не установлено, уборка территории проводится ежедневно, согласно графику уборок.

Акарицидная обработка территории запланирована перед началом работы летней оздоровительной кампании в соответствии с распоряжением Правительства ТО. Акты выполненных работ по акарицидной обработке ООО «Спецбиосервис» за 2024 год представлены.

Дератизация и дезинсекция на территории и в здании проводятся силами ООО «ПрофЭксПлюс» согласно договору.

Наличие на территории грызунов и насекомых, а также следов их жизнедеятельности не установлено. Указанное соответствует с п. 2.11.1, п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20.

Набор и площади помещений, оборудование:

Вход в здание школы оборудован тамбуром, что соответствует п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20. При входе организован контрольно-пропускной пункт с рабочим местом сотрудника охраны.

Для целей организации лагеря с дневным пребыванием на первом, втором и третьем этажах здания образовательной организации определены следующие помещения:

Для организации 1-ой смены:

- на первом этаже: холл, гардероб с зоной для просушивания одежды и обуви, рекреация, помещение столовой, 3 спальных помещения (кабинеты №№11,12,14), раздельные для мальчиков и девочек, туалеты для мальчиков и девочек, туалет персонала, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, спортивный зал- 143,6 м²;

- на втором этаже: 5 игровых (кабинеты №№: 23 - 27), туалеты раздельные для мальчиков и девочек, 2 спальных помещения (кабинеты №№21,28), рекреация для кружковой деятельности, штаб;

- на третьем этаже: медицинский кабинет, 1 игровая (кабинет № 29).

Для организации 3-ой смены:

- на первом этаже: холл, гардероб с зоной для просушивания одежды и обуви, рекреация, помещение столовой, 3 спальных помещения (кабинеты №№11,12,14), раздельные для мальчиков и девочек, туалеты для мальчиков и девочек, туалет персонала, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, спортивный зал- 143,6 м²;

- на втором этаже: 5 игровых (кабинеты №№: 23 - 27), туалеты раздельные для мальчиков и девочек, 2 спальных помещения (кабинеты №№21,28), рекреация для кружковой деятельности, штаб;

- на третьем этаже: медицинский кабинет, 1 игровая (кабинет № 29).

Набор помещений соответствует требованиям п. 3.12.2. СП 2.4.3648-20.

Количество детей в игровых, спальнях, помещениях для занятий кружков определено исходя из расчета площади указанных помещений, в соответствии с таблицей 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. Вместимость игровых в зависимости от площади (от 46,8 кв.м. до 64,8 кв.м.) составляет от 18 до 25 мест соответственно (из расчёта 2,5 м² на 1 ребенка), вместимость спален в зависимости от площади (от 28,5 кв.м. до 49,0 кв.м.) составляет от 7 до 12 мест соответственно (из расчёта 4 м² на 1 ребенка).

Гардероб для детей на первом этаже школы оборудован напольными вешалками с крючками, около гардероба в холле размещены скамьи. Количество крючков на вешалках соответствует количеству детей, одновременно находящихся в учреждении. В гардеробе выделена зона для просушивания одежды и обуви.

Дети обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. В игровых, помещениях для кружков установлены учебные столы и стулья, конструкция которых позволяет изменять высоту столешниц столов и сидений стульев. Мебель (столы и стулья) обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Указанное соответствует п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 и таблице 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.

В каждой игровой и помещении для кружковой деятельности установлена меловая доска с темно-зеленым антибликовым покрытием, оборудованная светильником, направленным на поверхность доски, в соответствии с п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20.

Спальни оборудованы раскладными кроватями с жестким ложем и стульями, количество которых соответствует числу кроватей, согласно п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.

Для организации дневного сна планируется использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, стирка постельного белья и полотенец будет осуществляться родителями индивидуально для каждого ребенка (смена белья один раз в неделю по пятницам согласно графику смены белья), что соответствует требованиям п. 3.12.3. СП 2.4.3648-20.

Мебель в учреждении имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

За истекший календарный год игрушки, мебель, ЭСО не приобретались. Косметический ремонт не проводился.

На первом, втором и третьем этажах размещены туалеты для детей разного пола, оборудованные умывальниками и унитазами. Каждый санузел для мальчиков оборудован 2 кабинками с унитазами, 2 писсуарами, 2 раковинами. Каждый санузел для девочек оборудован 3 кабинками с унитазами, 3 раковинами.

На первом этаже - отдельный туалет для персонала в соответствии с п. 3.6.1. СП 2.4.3648-20.

При спортивном зале имеются душевые, отдельные туалеты для мальчиков и девочек, в каждом туалете установлены унитаз и раковина.

Санитарно-техническое оборудование в достаточном количестве (из расчета 1 писсуар на 30 мальчиков, 1 унитаз на 20 девочек/30 мальчиков, 1 раковина на 30 детей), исправно, без сколов, трещин и других дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, таблице 6.4 СанПиН 1.2.3685-21.

Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалетные кабинки, туалеты оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги; умывальные раковины обеспечены мылом, кожным антисептиком для рук, электрическими сушилками для рук, что соответствует требованиям п. 2.4.11, п. 2.9.7 СП 2.4.3648-20.

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на первом этаже здания выделено помещение, исключающее доступ к нему детей, оборудованное смесителем с подводкой холодной и горячей воды и сливным трапом. В указанном помещении размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрены помещения медицинского назначения: кабинет врача, процедурный кабинет. Кабинет врача оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским, ростоммером, весами, раковиной для рук ультрафиолетовым бактерицидным облучателем. Процедурный кабинет оснащен аптечным шкафом, раковиной, стульями, медицинским столом, холодильниками, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментами и приборами.

Заключен договор № 22-23 о сотрудничестве по оказанию медицинской помощи с ГБУЗ ТО «Областная больница №19» (г. Тюмень) от 13 июня 2023г. Представлена лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-72-01-003498 от 18.11.2020г., что соответствует требованиям п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Для временной изоляции заболевших детей используется медицинский кабинет, что соответствует п. 2.9.3. СП 2.4.3648-20.

Спортивный зал расположен на первом этаже здания, площадью 143,6 м². В спортивном зале обеспечено естественное освещение и естественное проветривание за счет оконных проемов, оборудованных вдоль ограждающей стены спортивного зала. Искусственное освещение выполнено за счет светодиодных светильников.

В соответствии с таблицей 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 вместимость спортивного зала составляет 14 (из расчёта 10 м² на 1 ребенка).

Спортивный зал оборудован для занятий физкультурой, волейболом, футболом и баскетболом, оснащен комплектом спортивного оборудования и снарядами.

При спортивном зале имеются отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, спортивная для спортивного инвентаря. Раздевалки для детей оборудованы скамьями, вешалками с крючками, количество которых соответствует (не меньше) количеству

одновременно занимающихся детей. При каждой раздевалке имеется туалет с раковиной и унитазом, душевая.

Используемое спортивное оборудование и инвентарь, спортивные маты не имеют дефектов, выполнены из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что соответствует требованиям п. 2.4.9, п. 3.6.3 СП 2.4.3648-20. Для хранения спортивного инвентаря используется кладовая спортивного инвентаря при спортивном зале, что соответствует требованиям п. 3.6.3. СП 2.4.3648-20.

В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев: на окнах имеются защитные приспособления (сетка), отопительные приборы ограждены деревянными решетками, на светильниках имеются защитные приспособления.

Питание организовано в соответствии с договором по организации питания обучающихся с ООО «Магия вкуса» в столовой, расположенной на первом этаже.

Для всех обучающихся созданы условия для организации питания. Количество посадочных мест в обеденном зале 125. При обеденном зале установлены умывальники (7 шт.), что соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Столовая имеет набор помещений: раздаточная, горячий цех с зоной холодных закусок, зоной хлебного цеха, выпечной цех, мясо-рыбный цех, овощной цех первичной обработки, моечная для кухонной и столовой посуды, зона овощного цеха, склад для хранения сыпучих продуктов, помещение персонала, туалет, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, загрузочное помещение, что соответствует п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

Раздаточная оборудована: стол, шкаф, мармитом, стеллаж для чистой столовой посуды, бактерицидной лампой, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Горячий цех оборудован 4-конфорочными электроплитами (3 шт.), 2 шт. конвекционные печи, электросковородой, электроводонагревателем, производственным столом, протирачной машиной, мясорубкой, холодильным оборудованием, производственная раковина, раковина для мытья рук.

В горячем цехе зона «для нарезки хлеба» оборудована производственным столом, шкафом для хранения хлеба, промаркированным инвентарем для нарезки хлеба, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Зона холодного цеха оборудована производственным столом с охлаждаемой поверхностью, среднетемпературным холодильником, контрольными весами, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, овощерезкой, раковиной для рук (общая для горячего цеха), производственной раковиной (общая для горячего цеха), в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Выпечной цех: оборудовано 2 производственных цельнометаллических стола, используется съёмная доска, выполненная из дерева твердых лиственных пород, тестомес, конвекционная печь.

В овощном цехе установлены: стеллажи, стол производственный, холодильное оборудование, 2 производственные ванны, раковина для мытья рук, картофелечистка, овощерезка.

В мясорыбном цехе имеются: раковина для мытья рук, 3 производственные раковины (МС, РС, КС/яйцо), 3 производственных стола (МС, РС, КС/яйцо), холодильное оборудование, электромясорубка, фаршемешалка, контрольные весы, промаркированные емкости для обработки яйца, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Оборудование моечной кухонной и столовой посуды: двухсекционная моечная ванна для кухонной посуды (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), шестисекционная моечная ванна для столовой посуды, оборудованные душевой

насадкой с гибким шлангом, посудомоечная машина, стеллажи для чистой кухонной посуды и инвентаря, резервный источник горячего водоснабжения (водонагреватель), стеллажи для чистой посуды.

Склад сухих продуктов: установлены стеллажи для хранения продуктов, психрометр, кондиционер, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы.

Для хранения овощей в зоне загрузочного помещения предусмотрено место для хранения овощей, в том числе, холодильное оборудование.

В туалете для персонала установлены раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, оборудованная дозаторами для мыла, кожного антисептика, держателем для бумажных полотенец, унитаз, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь хранится в специально оборудованном помещении, оборудованном системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, промаркирован, инвентарь для мытья туалетов промаркирован, хранится отдельно от уборочного инвентаря иных помещений столовой, имеются инструкции по разведению дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.3, п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20, п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Система механической вентиляции производственных помещений столовой оборудована отдельно от систем вентиляции иных помещений, не связанных с организацией питания, в соответствии с п. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником выделения тепла в горячем цехе (плиты, пароконвектоматы) и влаги в моечной столовой посуды, зоне моечной кухонной посуды оборудованы локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

В зоне холодного цеха, в зоне порционирования готовых блюд оборудованы ультрафиолетовые облучатели воздуха, также ультрафиолетовый облучатель воздуха размещен в обеденном зале. Эксплуатация бактерицидного оборудования осуществляется в соответствии с инструкциями по применению. Указанное соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения столовой оборудованы исправными системами централизованного холодного и горячего водоснабжения, имеются резервные источники горячего водоснабжения (водонагреватели), что соответствует требованиям п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В производственных помещениях столовой оборудованы сливные трапы, полы имеют уклон к сливным отверстиям трапов, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений, в соответствии с п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения столовой подвергаются уборке и дезинфекции согласно соответствующим графикам, наличие видимых загрязнений не установлено, в соответствии с п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещениях столовой наличие насекомых и грызунов, а также следов их жизнедеятельности не установлено, в соответствии с п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для сырой и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный), кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах и зонах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей, в соответствии с п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Не используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся специально выделенном месте, в соответствии с п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, в соответствии с п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи в столовой используются термощупы, в соответствии с п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей осуществляется посредством реализации утвержденного меню на горячее питание (завтрак, обед, полдник), в соответствии с п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление продукции общественного питания производится по технологическим документам (ТК, ТТК), разработанным и утвержденным ООО «Магия вкуса».

Внутренняя отделка помещений:

Применяемые строительные и отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, что соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, (потолки и стены окрашены водоземлюсионной краской), что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки имеют влагостойкое покрытие, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (стены и пол покрыты плиткой), что соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Световой режим:

Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

В помещениях обеспечивается наличие бокового естественного освещения, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иное нарушение целостности стекла при осмотре не обнаружено. Оконные стекла чистые без загрязнений, на момент осмотра, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшают светоактивную площадь оконного проема, что соответствует требованиям п. 2.8.4. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения организована во всех помещениях учреждения, обеспечена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светового излучения: естественно-белый, в части помещений - потолочными светильниками с люминесцентными лампами со спектром светового излучения белый, что соответствует требованиям п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20.

Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков, что соответствует требованиям п. 2.8.8. СП 2.4.3648-20.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, а в помещениях пищеблока пылевлагонепроницаемую, что соответствует п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20.

Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии, что соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Воздушно-тепловой режим:

Здание оборудовано системами отопления (теплоносителем является вода, в качестве отопительных приборов используются радиаторы), обслуживание согласно договору теплоснабжения с МУП «Жилищно-коммунальное хозяйство п. Боровский» системой вентиляции с естественным побуждением через внутренние вытяжные каналы, окна, двери, а также системой механической вентиляции (столовая), что соответствует п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений в любое время года, что соответствует п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20. На открывающихся окнах, фрамугах в летнее время оборудованы сетки от залета кровососущих насекомых.

Контроль температуры воздуха в помещениях организован с помощью термометров, что соответствует п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, что соответствует п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением и естественная через внутренние вытяжные каналы, окна, двери.

Водоснабжение, канализация, санитарное оборудование помещений:

В соответствии с п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20 в здании системы холодного и горячего водоснабжения централизованные, в помещениях пищеблока имеются резервные источники горячего водоснабжения (электрические водонагреватели), система водоотведения централизованная.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей, что соответствует требованиям п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой в здании обеспечены санитарные узлы, душевые, помещения для разведения моющих и дезинфицирующих средств, медицинские помещения, столовая, часть учебных кабинетов, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

На пищеблоке установлена многоступенчатая система очистки воды. Представлен договор с ООО «НПП «Азимут» на оказание услуг по техническому обслуживанию систем очистки воды и журнал по эксплуатации локальной установки подготовки питьевой воды, подтверждающий проведение технического обслуживания данной системы.

Питьевой режим организован посредством питьевых фонтанчиков, установленных в коридорах на каждом этаже здания, в свободном для детей доступе, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20.

К каждому питьевому фонтанчику подключена система очистки воды. Согласно протоколам лабораторных испытаний №№ 72-01/28262-24, 72-01/28260-24, 72-01/28259-24 от 24.10.24 г., №№ 44469 от 01.10.2024 г., 72-01/19129-25 от 28.04.2025 г., 72-01/12485-25 от

19.03.25г. пробы воды (с учётом повторных проб) холодного водоснабжения из питьевых фонтанчиков, медицинском кабинете и на пищеблоке по исследованным показателям соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (исследования выполнены испытательной лабораторией (центр) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510119)).

Содержание помещений хозяйствующего субъекта и противоэпидемические мероприятия:

В помещениях имеются емкости для сбора мусора. Переполненные емкости для мусора не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Все помещения, санитарно-техническое оборудование, контактные поверхности подлежат ежедневной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно графикам уборки и дезинфекции, в соответствии с п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20.

Перед каждой сменой и далее один раз в смену в учреждении проводится генеральная уборка, что подтверждается наличием графика генеральных уборок и журнала уборок, в соответствии с п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и храниться отдельно от инвентаря для иных помещений организации. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Указанное соответствует п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, в соответствии с п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20.

В здании вытяжные вентиляционные решетки не имеют следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения, в соответствии с п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20.

В помещениях организации отсутствуют насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, в соответствии с п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с п. 2.4.11, п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20 в организации также проводятся следующие противоэпидемические мероприятия: обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с утверждённым графиком, мытье столовой посуды и приборов с применением дезинфицирующих средств, проведение ежедневной термометрии бесконтактными термометрами (исправны, в достаточном количестве).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных Управлением образования Администрации Тюменского муниципального района для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Богандинская средняя общеобразовательная школа № 1 Тюменского муниципального района по адресу: Тюменская область, Тюменский район, р.п. Богандинский, ул. Юбилейная, д. 5б установлено соответствие требованиям 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».

Специалист ОИ, врач по общей гигиене

Технический директор ОИ

Технический директор ОИ (дублер)



А.П. Лапшин



А.Г. Алексанова



Л.В. Накарякова

