

**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: 461630, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бугуруслан,
улица Комсомольская, 101.

УТВЕРЖДАЮ

Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции
М.В. Колесников

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.02.01-04.2025-0252

«24» апреля 2025 г.

1. Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» Матвеевского района Оренбургской области предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания «Маяк» на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа».

2. Заявитель, юридический адрес: Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1; г. Абдулино, ул. Коммунистическая, д. 49.

3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» 461870, Оренбургская область, Матвеевский район, село Сарай-Гир, улица Советская, 110/1 (ОГРН 1025600508713, ИНН 5634002590).

4. Фактический адрес: 461870, Оренбургская область, Матвеевский район, село Сарай-Гир, ул. Советская, 110/1.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: поручение Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 54-23 от 31.03.2025 г., зарегистрированное в Бугурусланском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0252 от 31.03.2025 г.

6. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям санитарных норм и правил зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов

Подпись 1-го эксперта: _____

Лусиц

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

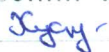
1 из 11 лист.

среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. Рассмотрены следующие документы:

- заверенная копия плана – схемы здания с указанием помещений и их площадей;
- заверенная копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц № ЮЭ9965-25-17290882 от 12.02.2025 г.;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права № 56-AB-046655 от 25.12.2013 г.;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права № 56-AB-046656 от 25.12.2013 г.;
- заверенная копия устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» № 496п от 12.08.2021 г.;
- заверенная копия договора № 100 от 12 февраля 2025г об оказании медицинских услуг;
- список детей, обучающихся МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» в летний лагерь (2смены);
- график обеззараживания воздуха с использованием рециркулятора;
- график проветривания;
- заверенная копия договора холодного водоснабжения № 01-2025 г.;
- заверенная копия договора № ТКО/25/1 170 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 17.12.2024 г.;
- акт о проверке эффективности работы вентиляции № 2 от 2025г.;
- заверенная копия договора № 2025.44996 от 22.01.2025 г. Об оказании услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- заверенная копия санитарно-эпидемиологического заключения № 56.10.01.000.М.000005.03.22 от 05.03.2022 года;
- примерное меню для лагеря дневного пребывания с 12-18лет;
- пояснительная записка при наличии лиц с ОВЗ;
- заключение № 126 от 27.04.2022 г. Территориальной психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана;
- заключение № 124 от 27.04.2022 г. Территориальной психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана;
- заключение № Ф 06.7 от 20.08.2020 г. Территориальной психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана;
- заключение № Ф 70.1 от 20.08.2020 г. Территориальной психолого-медико-педагогической комиссии г. Бугуруслана;
- заключение № 997 от 08.02.2024 г. Территориальной психолого-медико-педагогической комиссии МО Абдулинский ГО;
- протокол лабораторных исследований № 56-00/09093-25 от 24.02.2025 г., № 56-00/09093-25.В от 24.02.2025 г., – вода питьевая централизованного водоснабжения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.);
- протоколы лабораторных исследований № 56-00/09091-25 от 24.02.2025 г. № 56-00/09091-25.В от 24.02.2025 г. – вода питьевая централизованного водоснабжения (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал);
- протоколы измерений №56-00/08499-04-25 от 28.02.2025 г. – температура воздуха.

Подпись 1-го эксперта:



№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

2 из 11 лист.

относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.);

- протокол измерений №56-00/08499-03-25 от 28.02.2025 г. – освещенность (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.);

- протокол измерений №56-00/08499-01-25 от 28.02.2025 г. – температура воды (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.);

- протокол лабораторных исследований № 10-22899-455 от 11.10.2024 г. – почва (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.);

- протокол лабораторных исследований № 10-22815-146 от 07.10.2024 г. – воздух закрытых помещений (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.)).

8. Результат экспертизы: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» планирует реализовать в две смены летнюю (1 смена - с 02.06.2025 г. по 22.06.2025 г. – 30 детей; 2 смена - с 01.07.2025 г. по 21.07.2025 г. - 30 детей) с дневным пребыванием, без организации сна.

На базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» деятельность по организации отдыха и оздоровления детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья - человек, не требующие специальных условий для организации пришкольного лагеря (заключение № 997 от 08.02.2024г – Доценко М.А.; заключение № F 70.1 от 20.08.2020г – Золотарева Е.В; Заключение № F 06.7 от 20.08.2020г – Саламатина А.В.; заключение № 124 от 27.04.2022г – Крашенинников И.С.; заключение № 126 от 27.04.2022г – Разумовский Д.А.).

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания планируется реализовать Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» в отдельно стоящем нежилом здании 2-этажном общей площадью 1 582,8 кв.м., на праве оперативного управления у Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ «Сарай-Гирская СОШ»/организация отдыха детей и их оздоровления). МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение (№ 56.10.01.000.М.000005.03.22 от 05.03.2022 года) о соответствии его зданий, строений, помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям для осуществления образовательной деятельности.

Здание размещено на земельном участке площадью 25580 кв. м, относящемся к категории земель населённых пунктов по адресу: 461870, Оренбургская область, Матвеевский район, с. Сарай-Гир, ул. Советская, 110/1. Земельный участок (далее собственная территория) находится в постоянном (бессрочном) пользовании.

Подпись 1-го эксперта: 

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

3 из 11 лист.

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 образовательной организации.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. Забор не имеет дефектов. Собственная территория озеленена, в том числе и по периметру этой территории.

На собственной территории отсутствуют деревья и кустарники, плодоносящие ядовитые плоды.

Спортивные и игровые площадки имеют твердое (земляное) покрытие, футбольное и волейбольные поля – травяной покров.

Беговые дорожки и спортивные площадки спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

На собственной территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м. во все стороны. На площадке установлены контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не имеет дефектов.

На собственной территории постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью организации отдыха детей и их оздоровления отсутствуют.

На территории МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое перемещение грызунов по территории; наличие жилых нор, свежего помета.

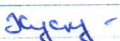
Здание МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» построено в 1962 г.

Набор помещений включает игровая № 1 (кабинет начальных классов №1), игровая № 2 (кабинет ОБЖ), спортивный зал, раздевалные для мальчиков и девочек при спортивном зале, гардероб, кладовую для хранения спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, помещения приготовления и приема пищи, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Состав и площади основных помещений:

Наименование помещений	Количество	Площадь (кв.м.)	Наполняемость	Площадь на 1 ребенка (кв.м.)
Кабинет начальных классов №1 - игровая	1	56,5	20	в каждую смену 2,8
Кабинет ОБЖ № 3 - игровая	1	39,9	10	в каждую смену 3,9
Спортивный зал	1	153,6	Групповые занятия по 15	10,2

Подпись 1-го эксперта: 

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

4 из 11 лист.

Раздевальные для мальчиков и девочек при спортивном зале	1	9,64		
Кладовая для хранения спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	1	11,93		
Туалет для мальчиков	1	-		
Туалет для девочек	1	-		
Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	1	4,23		
Столовая	1	58,01	30	1,9
Помещение приема столовой посуды	1	4,28		
Раздаточная	1	4,75		
Горячий цех	1	23,49		
Мойка столовой посуды	1	4,57		
Овощной цех	1	5,14		
Мясо-рыбный цех	1	5,14		
Помещение персонала	1	5,95		
Санузел персонала пищеблока	1	2,46		

По фактической наполняемости площадь игровых составляет более 2,5 м² на одного ребенка, в спортивном зале не менее 10 кв.м., в обеденном зале не менее 0,7 кв.м.

Отдыхающие обеспечены регулируемой мебелью (парты и ученические стулья) в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга диаметром не менее 10 мм. Цвет кругов подобран в зависимости от ростовых номеров изделия мебели. Дополнительно в маркировке мебели указаны в числителе - ростовой номер, в знаменателе - средний рост детей.

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Вся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Туалетные комнаты образовательной организации оборудованы для детей разного пола. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками для мытья рук и туалетными кабинками с дверями. Количество санитарных приборов достаточное: для мальчиков – 4 унитаза, 3 писсуара, 6 умывальников; для девочек – 6 унитазов, 6 умывальников. Количество отдыхающих 1 смена: мальчиков – 13, девочек – 17, 2 смена: мальчиков – 18, девочек – 12. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- и бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в

недоступном для детей месте выделено помещение МБОУ «Сарай-Гирская СОШ».

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.

Внутренняя отделка помещений: в игровых комнатах стены отделаны панелями МДФ, потолок отделан потолочной плиткой; пол – линолеумное покрытие. В игровых комнатах применены отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, неярких тонов.

В помещениях пребывания (игровые) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

Здание МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Холодное водоснабжение централизованное. Установлено, что в исследованном образце (пробе) – вода питьевая централизованного водоснабжения по определяемым микробиологическим и санитарно-химическим показателям не превышает гигиенические нормативы, что соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» раздел IV «Санитарно – эпидемиологические требования к качеству воды питьевого и хозяйственно – бытового водоснабжения» п. 75, 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) раздел III «Нормативы качества и безопасности воды» Таблица 3.5 «Санитарно – микробиологические и паразитологические показатели безопасности воды систем централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения», протоколы лабораторных исследований № 56-00/09093-25 от 24.02.2025 г., № 56-00/09093-25.В от 24.02.2025 г., – вода питьевая централизованного водоснабжения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.) и протоколы лабораторных исследований № 56-00/09091-25 от 24.02.2025 г. № 56-00/09091-25.В от 24.02.2025 г., – вода питьевая централизованного водоснабжения (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал).

Горячее водоснабжение за счет установленных водонагревающих устройств. Система водоотведения нецентрализованная (автономная-выгреб).

Горячая и холодная вода подается через смесители.

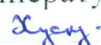
Холодной и горячей водой обеспечены помещения пищеблока, туалеты, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов, душевые.

Питьевой режим организован посредством стационарного питьевого фонтанчика.

Здание оборудовано системой отопления.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, – москитными сетками.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для

Подпись 1-го эксперта: 

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

6 из 11 лист.

пребывания детей. осуществляется организацией отдыха детей и их оздоровления с помощью термометров.

Вентиляция помещений здания естественная посредством форточек и фрамуг, в помещениях пищеблока оборудована система вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

Установлено параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в измеренных точках в диапазоне допустимых значений, что соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 V. «Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения)», п. 98, таблица 5.34. «Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», протоколы измерений №56-00/08499-04-25 от 28.02.2025 г. – температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха (ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области" ИЛЦ Бугурусланский филиал (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.).

В игровых обеспечено наличие естественного бокового (левостороннего) освещения.

Установлено уровень искусственной освещенности в измеренных точках не менее гигиенических нормативов при общем освещении, что соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 V. «Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения)» Таблица 5.54 «Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий», протокол измерений №56-00/08499-03-25 от 28.02.2025 г. – освещенность (ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области" ИЛЦ Бугурусланский филиал (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21OE90 от 13.08.2021 г.)).

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Отсутствуют трещины, и иные нарушения целостности стекла. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Солнцезащитные устройства исправны.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами со спектрами светового излучения: белый.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых - пылевлагонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие лампы хранят в отдельном помещении и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Образовательной организацией созданы условия для мытья рук обучающихся – установлены умывальники в туалетах, перед обеденным залом. Для лиц, посещающих организацию (на входе), подлежащих термометрии имеются бесконтактные термометры. Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещение для приема пищи, туалетные комнаты. Обеспечено наличие в туалетах мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук.

Для обеззараживания воздуха используется оборудование по обеззараживанию воздуха: рециркуляторы-облучатели бактерицидные ультрафиолетовые «Эколюмен УФ» (бед.), «Эколюмен УФ-ОВК (7ед.). Мощность оборудования достаточная по объему

Подпись 1-го эксперта: 

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

7 из 11 лист.

помещений.

Уборочный инвентарь маркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку (красным цветом) и хранится отдельно от другого инвентаря.

Для всех отдыхающих созданы условия для организации питания. Число одновременно фактически питающихся детей 1 смена – 30 чел. 2 смена – 30 чел., количество посадочных мест в обеденном зале 64. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех отдыхающих за один период.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями) имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При обеденном зале установлены умывальники (7 умывальников).

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотрены следующие помещения: помещение приема пищи, помещение приема столовой посуды, раздаточная, горячий цех, мойка столовой посуды, овощной цех, мясо-рыбный цех, помещение персонала, санузел персонала пищеблока, кладовая.

Помещения и оборудование, планируемые использовать для приготовления пищи (планируется работа на пищевом сырье), их планировка, размещение и размер обеспечивают: последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным оборудованием (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), инвентарем в целях соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения пищевой продукции.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья проводится в овощном цехе, мясо-рыбном цехе. Изготовление блюд проводится в горячем цехе с выделенными раздельными зонами (участками) и с обеспеченным раздельным оборудованием и инвентарем.

Оснащение горячего цеха с выделенными зонами приготовления холодных блюд, мойки кухонной посуды: производственные столы – 6 «МВ», «РВ», «ОВ», «КВ», «Для холодных закусок», «Хлеб»; 4-х конфорочная электрическая плита духовым (жарочным) шкафом – 1, электрическая сковорода – 1, электрокотел – 1, контрольные весы – 2.

Подпись 1-го эксперта: Иван

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

8 из 11 лист.

раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина – 1, варочный котел, электрическая сковорода, мясорубка – 1, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом), разделочные доски, ножи, посуда, инвентарь, протирачная машина «ОВ».

Оснащение мойки столовой посуды: 3 моечные ванны (для мытья столовой посуды), 2 моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом: производственный стол: стеллаж.

Оснащение овощного цеха: 2 моечные ванны, производственные столы – 2, раковина для мытья рук, контрольные весы, овощерезательная машина, разделочные доски, ножи, посуда, инвентарь.

Оснащение мясо-рыбного цеха: 2 моечные ванны, 4-х секционная моечная ванна для обработки яиц – 1, производственные столы – 2, раковина для мытья рук, контрольные весы, разделочные доски, ножи, посуда, инвентарь, электромясорубка, овоскоп.

Оснащение кладовой: шкаф холодильный среднетемпературный с низкотемпературной камерой (1 ед.), шкафы холодильные низкотемпературные (3 ед.), стеллажи, емкости и тара для хранения пищевых продуктов.

Оснащение комнаты персонала: стол, стулья, шкаф.

Оснащение складского помещения: стеллажи, емкости и тара для хранения пищевых продуктов, среднетемпературные двухкамерные холодильные шкафы (1 ед.), низкотемпературный холодильный шкаф (3 ед.).

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. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь отсутствует. Столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными спиртовыми термометрами. Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометры, расположенные внутри холодильного оборудования.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используют раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный) и кухонную посуду.

Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической

обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «Суточная проба», "гастрономия"/"молочные продукты", «Овощи» "мясо/птица", «рыба» (хранение в раздельных секциях);
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК", «ВО», «Х», «З», «ГП», «СП»;
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "фрукты", «емкости для обработки яйца I, II, III», "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г".

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения.

Созданы условия для обработки и хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в зонах горячего цеха. Мытье столовой посуды предусмотрено отдельно от мытья кухонной посуды.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, место обработки яиц), в зоне раздачи готовой пищи установлена бактерицидная установка (прибор) для обеззараживания воздуха.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

Вентиляция пищеблока предусмотрена естественная. Вентиляция представлена вытяжными зонтами. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, влаги, тепла (электроплиты) оборудованы вытяжными зонтами.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Существующие системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения исправны.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников производственных помещений пищеблока предусмотрено специально отведенное место для одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, и отдельный шкаф для хранения личных вещей.

Туалет для персонала пищеблока отдельный.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте (комната хранения уборочного инвентаря).

Для отходов в соответствии с категорией предусмотрены раздельные, промаркированные, закрываемые емкости. Конструктивные характеристики закрываемых емкостей обеспечивают возможность их очищения и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных.

Медицинское обслуживание осуществляется на основании договора об оказании медицинских услуг № 100 от 12.02.2025 г. заключенного между МБОУ «Сарай - Гирская СОШ» и ГБУЗ «Абдулинская МБ».

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации отдыха детей и их оздоровления проводится работа по организации и проведению мероприятий по

дезинсекции и дератизации, на основании заключенных контрактов между ООО «Абдулино-СЭС» с одной стороны и МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» с другой стороны (договор № 2025.44996 «На оказание услуг по профилактической дезинсекции и дератизации» от 22.01.2025 г. (выполненные работы согласно учетного журнала от 17.03.2025 г.)).

Приманки размещены в местах, исключающих доступ для детей, разложены в специальные, доступные только для грызунов емкости (контейнеры), исключающие разнос родентицидов грызунами и их попадание на пищевые продукты, предметы обихода. На объекте МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое перемещение грызунов по объекту; наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов; поедание грызунами разложенной приманки.

В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится во всех помещениях не реже одного раза месяц.

Вывоз, транспортирование отходов планируется осуществлять на основании заключенного контракта между Обществом с ограниченной ответственностью «Природа» с одной стороны и МБОУ «Сарай-Гирская СОШ» с другой стороны (договор № ТКО/25/1 170 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 17 декабря 2024 г.).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» Матвеевского района Оренбургской области 461870, Оренбургская область, Матвеевский район, село Сарай-Гир, улица Советская, 110/1 (ОГРН 1025600508713, ИНН 5634002590) предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания «Маяк» на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сарай-Гирская средняя общеобразовательная школа» по адресу 461870, Оренбургская область, Матвеевский район, село Сарай-Гир, ул. Советская, 110/1.

СООТВЕТСТВУЮТ:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

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

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

Экспертизу провел:

Врач по общей гигиене:

Должность(и) специалиста(ов)

Подпись 1-го эксперта:


подпись

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0252

А.И. Хуснуллин

Ф.И.О.

11 из 11 лист.