Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)
672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900
телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23
e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru
ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001
Орган инспекции
Аттестат аккредитации RA.RU.710086,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015
Адреса мест осуществления деятельности:
672000, РОССИЯ, Забайкальский край, город Чита, улица Ленинградская, дом 70 строение 1
687000, РОССИЯ, Забайкальский край, район Агинский, поселок городского типа Агинское, улица Цыбикова, дом 52
673450, РОССИЯ, Забайкальский край, район Балейский, город Балей, улица Красноармейская, дом 64
674600, РОССИЯ, Забайкальский край, район Борзинский, город Борзя, улица Лазо, дом 29
674650, РОССИЯ, Забайкальский край, район Забайкальский, поселок городского типа Забайкальск, улица Комсомольская, дом 19
673400, РОССИЯ, Забайкальский край, район Нерчинский, город Нерчинск, улица Первомайская, дом 1
673200, РОССИЯ, Забайкальский край, район Хилокский, город Хилок, улица Калинина, дом 14Б

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель (заместитель руководителя)
органа инспекции
_____ М.Ж. Шемышевская

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 1797/ЭЗ - 4587 от 21 .05.2025 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза деятельности учреждения по организации отдыха детей и их оздоровления)

1. Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение Вершино-Шахтаминская средняя общеобразовательная школа (далее по тексту – МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ).

2. Юридический адрес: 673613, Забайкальский край, Шелопугинский район, с. Вершино-Шахтаминский, ул. Трактовая,1.

ОГРН 1027500744501

ИНН 7526002290

3. Дата проведения инспекции: 20.05.2025 г.

4. Фактический адрес: 673613, Забайкальский край, Шелопугинский район, с. Вершино-Шахтаминский, ул. Трактовая, 1.

5. Объект инспекции: помещения/здания общественного назначения (помещения, сооружения, здания организаций, осуществляющие услуги по организации отдыха детей и их оздоровления).

6. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза помещений/зданий общественного назначения (помещений, сооружений, зданий организаций, осуществляющие услуги по организации отдыха детей и их оздоровления), на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее 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» (далее СанПиН 1.2.3685-21).

7. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза помещений/зданий общественного назначения (помещений, сооружений, зданий организаций, осуществляющие услуги по организации отдыха детей и их оздоровления), в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

8. Перечень представленных документов для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- приказ № 110 от 21.04. 2025 г. Об организации работы лагеря дневного пребывания детей при школе» директора МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ Н.М. Шайхудинова;
- копия примерного 10-ти дневного меню для школьников 7 – 11 лет для лагеря с дневным пребыванием;
- список компаний, поставляющих продукты в МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ;
- копия договор на подвоз питьевой воды № 1 от 01.02.2025 г., с ИП Щукин В.Ж;
- копия договора дератизации, дезинфекции и акарицидную обработку №150-25 от 21.04.25 с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балейском районе»;
- копия списочного состава работников лагеря дневного пребывания;
- штатное расписание;
- копия режима дня лагеря дневного пребывания;
- копия договора № 2227БР на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 11.01.2025 с ООО «Олерон+»;
- копия договора на откачку жидких отходов № 2 от 01.02.2025 с ИП Щукин В.Ж.

9. Документы представлены (указывается кем представлены документы): директором МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ Н.М. Шайхудинова.

10. Основание для проведения инспекции: предписание о проведении отбора проб (образцов), санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, ис-

следований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-14-03/ПЭ-438-2025 от 08.04.2025.

11. При рассмотрении представленных документов и проведении обследования установлено: МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ расположено на собственной, обособленной территории, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Здание школы двухэтажное, отдельно стоящее, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

В хозяйственной зоне выделена площадка для сбора мусора, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20. На площадке с твердым покрытием установлена закрытая конструкция с установкой 1 контейнера с крышкой, размер площадки превышает основания контейнеров на один метр, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20.

Территория общеобразовательного учреждения огорожена по периметру, что соответствует требованиям п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20.

Территория общеобразовательного учреждения имеет наружное электрическое освещение, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

На территории оздоровительного учреждения имеется физкультурно-спортивная площадка с натуральным покрытием, что соответствует требованиям п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Вход в учреждения оборудован тамбуром, что соответствует п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

При входе в школу ежедневно осуществляется входной фильтр с обязательной термометрией с использованием бесконтактного термометра среди детей и сотрудников с целью своевременного выявления и изоляции детей и взрослых с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой. Имеется дозатор с антисептическим средством для обработки рук. Обязательная обработка рук проводится кожным антисептиком на входном фильтре.

Организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием детей при МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ организована на первом, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием детей при МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ организовано в двухэтажном здании, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Согласно представленному режиму дня, организация работы оздоровительного учреждения - с 09:00 до 15:00 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед).

Планируемая численность детей - 40 человек в возрасте 7-11 лет, с 11до14 лет.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контакта с больным инфекционными заболеваниями, что соответствует требованиям п. 3.12.5. СП 2.4.3648-20.

В набор помещений оздоровительного учреждения планируется включить: 2 игровых комнаты (кабинет начальных классов № 1- 54,0 м^2; кабинет начальных классов № 2 – 54,0 м^2), медкабинет, столовую, туалет для мальчиков, туалет для девочек, туалет для персонала, спортзал, что соответствует п. 3.12.2 СП 2.4.3648-

20. Площадь на одного человека соответствует 6 п. 172 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. При норме не менее 2,5м^2 на человека.

В игровых комнатах установлены рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды, что соответствует п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20. График работы рециркулятора оформлен наглядно в кабинете.

Верхняя одежда детей хранится в гардеробе.

В кабинетах соблюдается режим проветривания. Для этих целей не менее 50 % окон открываются или имеют форточки (фрамуги). График проветривания кабинетов имеется. В игровых имеется дозатор с антисептическим средством для обработки рук.

Для оказания медицинской помощи детям на время работы оздоровительного лагеря будет организована работа медицинского кабинета.

Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, необходимым инструментарием и приборами, бактерицидной лампой.

Водоснабжение – привозное. Представлен договор № 1 от 01.02.2025 г., с ИП Щукин В.Ж. В МОУ Глининская ООШ имеется разводка воды на пищеблоке. Вода хранится в емкости объемом 2 куб. С помощью насоса вода подаётся к моечным ваннам, и к электронагревателю. Вода доставляется бесперебойно.

Канализация - местный выгреб. Представлен договор на откачку жидких отходов № 2 от 01.02.2025 г., с ИП Щукин В.Ж. Выгребная яма представляет собой металлическую емкость, объемом 1 куба, врытую в землю, герметично закрывающуюся крышкой, с бетонированным оголовком.

В оздоровительном учреждении будут функционировать санитарные узлы (раздельные для мальчиков и девочек).

В санузлах для мальчиков установлено по 3 унитаза (разделены кабинами с дверями), 1 писсуар, 1 раковина с подводкой холодной и горячей воды. Рядом с умывальной раковиной имеются бумажные полотенца. В наличии имеется мыло, кожный антисептик.

В санузлах для девочек установлено по 3 унитаза (разделены кабинами с дверями), 1 раковина с подводкой холодной и горячей воды. Рядом с умывальной раковиной имеются бумажные полотенца. В наличии имеется мыло, кожный антисептик.

В школе (на 1 этаже) выделено специальное помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов. Имеется график проведения уборок.

Для персонала имеется отдельный санузел на 1 этаже: установлена 1 раковина, 1 унитаз. В наличии имеются мыло, туалетная бумага, кожный антисептик.

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован, хранится в специально отведенном месте.

Приготовление дез. средств, обработки и хранения уборочного инвентаря, инвентаря для обработки спортивного инвентаря, моющих средств и дез. средств осуществляется в недоступном для детей месте (в комнате технического персонала в специально отведенном месте), что соответствует требованиям п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.

В наличии на момент обследования из дез. средств имеется «ДезХлор» (15 упаковок по 300 табл.), кожные антисептики «Хлоргексель» 10 шт. × 1 л, из моющих средств имеется в наличии «Пемос», жидкое мыло.

Имеется умывальник с электроподогревом, средства для соблюдения личной гигиены имеются, что соответствует требованиям п. 3.9.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Индивидуальные полотенца и мыло в наличии.

Освещение:

Естественное освещение осуществляется боковым светом за счет оконных проемов. В учебных помещениях – боковое естественное левостороннее освещение. Светопроемы оборудованы тюлевыми, тканевыми шторами.

Искусственное освещение: в учебных помещениях система общего освещения обеспечена потолочными светильниками. Предусматривается освещение лампами накаливания в защитной арматуре.

Спортивный зал расположен на 1 этаже школы. В спортивном зале имеется следующий инвентарь: мячи, обручи, кольца баскетбольные, сетка волейбольная, маты гимнастические, коврики, шведская стенка.

Искусственное освещение в спортзале представлено лампами накаливания в защитной арматуре. Вентиляция естественная, посредством форточек и дверного проема. Радиаторы отопления закрыты деревянными съемными решетками, окрашены. Полы деревянные, отсутствуют щели, дефекты и механические повреждения. Имеются отдельные раздевалки для девочек и для мальчиков. Оборудованы скамейками и вешалками.

Имеется отдельное помещение для хранения спортивного инвентаря (мячи, скакалки, бадминтон, стойки баскетбольные, мини-ворота, кегли, маты, обручи), обработка инвентаря в конце дня в промаркированных емкостях в кабинете технического персонала.

Соблюдение питьевого режима будет осуществляться с использованием кипяченой и бутилированной воды, что соответствует требованиям п.2.6.6. СП 2.4.3648-20, п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Внутренняя отделка помещений: потолки и стены побелены водоэмульсионной краской, полы окрашены. В кабинетах установлены столы, стулья.

Питание детей планируется организовать на базе столовой МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ.

Пищеблок расположен на втором этаже здания школы. Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест, прием пищи будет в 2 этапа, по 30 человек (площадь столовой составляет 60 кв. м.) на одно посадочное место приходится 2,0 кв. м, что соответствует требованиям раздела VI п. 172 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. При обеденном зале столовой имеются раковины с подводкой холодной и горячей воды (4 раковин) имеются бумажное полотенце, туалетное мыло, кожный антисептик.

Пищеблок работает на полуфабрикат. Горячие вторые и первые блюда отпускают в стеклянную посуду. Ложки и стаканы – многоразового пользования.

В помещении пищеблока имеется один вход-выход, со стороны коридора.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: потолок – оштукатурен и окрашены водоэмульсионной краской, поддающейся мытью и дезинфекции; стены – окрашены масленой краской, пол деревянный окрашенный.

Набор помещений: горячий цех, моечная для мытья столовой и кухонной посуды.

Линия раздачи готовой продукции и загрузка использованной посуды из обеденного зала, осуществляется в разных зонах.

В производственном цехе установлены столы из нержавеющей стали, покрытие которых отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Разделочный инвентарь - ножи и доски промаркированы в соответствии с видом обрабатываемой продукции, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов имеют высоту от пола более 15 см. Конструкция стеллажей позволяет проводить влажную уборку.

При организации питания используют посуду для горячих и третьих блюд, отвечающих требованиям безопасности. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

На момент проведения обследования текущая уборка проведена во всех помещениях.

Для мытья обеденных столов имеется отдельная ветошь. Для кипячения ветоши имелась отдельная промаркированная посуда с маркировкой «Кипячение ветоши».

Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в моечной, оборудованы моечными раковинами в количестве 5 штук. Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционной раковине, столовой посуды осуществляется в трехсекционной раковине. Моечные раковины подключены к холодному и горячему водоснабжению через смеситель.

Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Для ополаскивания столовых приборов и стеклянной посуды проточной горячей водой предусмотрен гибкий шланг с душевой насадкой.

Для мытья посуды и проведения уборки используют специальные моющие и дезинфицирующие средства, имеются инструкции по их применению.

Стеллажи для посуды имеют высоту от пола не менее 0,5 м.

Столовую посуду (стаканы и многоразовые тарелки) хранят на стеллажах; столовые приборы в кассетах ручками вверх. Разделочные доски промывают и хранят на рабочих местах на ребре.

Для сбора пищевых отходов имеется отдельная промаркированная емкость с крышкой.

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся разработано примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей с 7 до 11 лет. Примерное 10-ти дневное меню утверждено директором МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ.

Обработка яиц осуществляется в горячем цехе в промаркированных емкостях. Для обработки яиц имеется три емкости с маркировкой «Яйцо».

Пищеблок оборудован технологическим оборудованием: 3 электроплиты, две из них с духовными шкафами, электромясорубка, пароконвектомат, электросковорода, электрокотел, холодильник для хранения суточных проб, бытовым хо-

лодильником «масло-жировая продукция», «молочная», «сыр, колбаса», морозильный ларь «мясо».

В моечной установлены стеллажи для хранения столовой и кухонной посуды.

Производственное помещение оборудовано следующими производственными столами: 1) стол для нарезки хлеба, 2) стол для сырых овощей (с маркировкой «ОС»), 3) стол для разделки сырой рыбы, сырого мяса (с маркировкой «РС», «МС»), 4) стол для готовой продукции (с маркировкой «МВ», «РВ»).

Последовательность технологических процессов соблюдается. Встречные потоки сырья и готовой продукции исключены, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологическое оборудование в рабочем состоянии, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Шкаф для хранения хлеба расположен на пищеблоке.

В шкафу для хранения хлеба имеются отверстия для вентиляции. Для уборки шкафа, предназначенного для хранения хлеба, имеется 1% раствор уксусной кислоты и щетка.

Складское помещение оборудовано стеллажами, для хранения продуктов.

В складе имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Продукты питания хранятся по видам.

Доставка пищевых продуктов осуществляется на специальном автотранспорте, поставщиками. Поставщики продуктов питания являются, по договорам: ИП Бегларян А.С.; ИП Саранчук С.В.; ИП Хачатрян А.Ж.

Контроль над качеством поступающей продукции проводится кладовщиком, о чем делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Представлены следующие журналы: «Журнал учета бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Персонал обеспечен санитарной одеждой в количестве по три комплекта санитарной одежды на каждого работающего.

Влажная уборка помещений проводится с применением разрешенных моющих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств, график проведения генеральных уборок, утвержденный директором, в наличии, что соответствует требованиям п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний сотрудники, назначенные приказом для работы в оздоровительном лагере с дневным пребывание детей и сотрудники пищеблока имеют личную медицинскую книжку установленного образца Медицинское обследование, гигиеническая подготовка пройдены персоналом в установленном порядке, что соответствует п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

Представлен приказ № 110 от 20.04. 2025г. Об организации работы лагеря дневного пребывания детей при школе» директора МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ Н.М. Шайхудинова, согласно которому в штате числятся 9 сотрудников:

- начальник лагеря -1;
- воспитатели -4;
- повар-2;
- рабочий по комплексному обслуживанию-2.

Представлен договор по выполнению дератизации, дезинфекции и акарицидную обработку №150-25 от 21.04.25 с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балейском районе», что соответствует требованиям п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20.

Заключение: помещения/здания общественного назначения (помещения, сооружения, здания организаций, осуществляющие услуги по организации отдыха детей и их оздоровления) деятельность по организации услуги по организации отдыха детей и их оздоровления при МОУ Вершино-Шахтаминская СОШ по адресу: 673613, Забайкальский край, Шелопугинский район, с. Вершино-Шахтаминский, ул. Трактовая,1:

- соответствует требованиям п. 2.2.1, п. 2.2.2, п. 2.2.3, п. 2.3.1, п. 2.3.3, п. 2.4.1, п. 2.4.6.2, п. 2.4.6.3, п. 2.4.12, п. 2.5.1, п. 2.6.5, п. 2.7.4, п. 2.9.5., п. 2.11.4, п. 2.11.7, п. 3.4.3, п. 3.4.10, п. 3.4.12, п. 3.12.2, п. 3.12.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- соответствует требованиям п. 2.7, п. 2.9, п. 2.13, п. 2.16, п. 2.18, п. 2.19, п. 3.2, п. 3.9.5, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- соответствует требованиям раздела 6 п. 172 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Врач по общей гигиене И.С. Рабина

Технический директор органа инспекции

Ю.А. Финогеева