

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области»**

Орган инспекции

Место нахождения: 160012, г. Вологда, ул. Яшина, д. 1-а,
тел./факс (8172) 75-51-99, E-mail: ses@fbuz35.ru
ОКПО 75131560, ОГРН 1053500016240 от 03.03.2005, ИНН/КПП 3525147496/352501001
Уникальный номер записи об аккредитации № RA.RU.710081 выдан 04 апреля 2016 г.
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 03 июля 2015 г.

Адрес места осуществления деятельности в области аккредитации:
162394, Россия, Вологодская область, г. Великий Устюг, ул. Сахарова, д. 29
тел./факс (817-38) 2-74-77, E-mail: ustug@fbuz35.ru

УТВЕРЖДАЮ
заместитель руководителя органа инспекции
в филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Вологодской области» в городе Великий Устюг
М.А.Дьяконова



Ф ОИ-21-2025

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы,
расследования, обследования, исследования, испытания и иных видов
оценок**

№ 25-4-03-02-1-72 от 26.03.2025

Заявленный объект инспекции: общественные здания - здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Сусоловская основная общеобразовательная школа» по адресу: Вологодская область, Великоустюгский район, п. Сусоловка, ул. Центральная, д.3, помещения по техническому паспорту: №13 и №14 - для игровой и кружковой деятельности, № 1- спортивный зал со снарядной, №7 - раздевалка для детей, № 3- для просушивания одежды и обуви детей, № 5 - медицинский кабинет, столовая, отдельные санитарные узлы для мальчиков, девочек и персонала.

Заявитель и его юридический и фактический адрес: ОГРН 1023502696007, ИНН 3526014650, МБОУ «Сусоловская основная общеобразовательная школа»,

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

адрес: 162380, Вологодская область, Великоустюгский район, п. Сусоловка, ул. Центральная, д. 3.

Основание для проведения экспертизы (поручение, экспертное задание Управления Роспотребнадзора, заявка на проведение инспекции): поручение Управления Роспотребнадзора по Вологодской области от 27.12.2024 № 35-04/22-32465-2024 на проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований на 2025; заявка № 03-П-80 от 13.03.2025;

Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования, на соответствие которым проводилась экспертиза:

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".

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена Коноплевым В.И. заведующим ОГ и СЭЭ, врачом по общей гигиене СЭО филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Великий Устюг.

Дата проведения инспекции: с 13.03.2025 г. по 26.03.2025 г.

Перечень представленных документов:

- правоустанавливающие документы;
- технический паспорт;

В ходе санитарно – эпидемиологической экспертизы установлено:

Детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей в количестве 5 человек организуется на базе «Сусоловская основная общеобразовательная школа» по адресу: Вологодская область, Великоустюгский район, п. Сусоловка, ул. Центральная, д. 3. Нахождение детей в лагере в течение 6 часов ежедневно, без организации сна.

Здание школы одноэтажное, деревянное, введено в эксплуатацию до вступления в силу действующих санитарных правил, эксплуатируется в

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

соответствии с проектной документацией, по которой было построено. Территория благоустроена, ограждена забором, озеленена. Плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники отсутствуют. Через территорию организации не проходят сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для п.Сусоловка. Постройки и сооружения функционально не связанные с деятельностью лагеря на территории отсутствуют. Территория имеет наружное искусственное освещение. Пешеходные дорожки имеют твердое покрытие. Для сбора твердых бытовых отходов используется поселковая площадка, находящаяся на смежной территории со школой, на которой установлено пять пластиковых контейнеров с закрывающимися крышками. Имеется договор на транспортировку и размещение ТКО со специализированной организацией ООО «Аквалайн».

Для защиты территории от грызунов и насекомых, в том числе клещей, имеется договор со специализированной организацией филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Великий Устюг, проводятся плановые мероприятия по дератизации и дезинсекции.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Набор и площади помещений, предназначенных для лагеря, согласно технического паспорта :

- для игровой и кружковой деятельности помещения № 13 площадью 39,7 м² и №14 площадью 39,4 м² (площадь в кабинетах составляет более 2,5 кв. м. на одного человека);
- спортивный зал (помещение № 1) площадью 188,8 м² с раздельными раздевалками для мальчиков и девочек, снарядной для хранения спортивного и игрового оборудования;
- раздевалка для верхней одежды детей (помещение № 7 площадью 17,4 м²), оснащенная открытыми вешалками с крючками для верхней одежды и головных уборов;
- помещение для просушивания одежды и обуви (помещение № 3 площадью 17,1 м²) оснащенное электрообогревателем закрытого вида;
- отдельные туалеты для мальчиков и девочек, персонала, оборудованные кабинами с дверями.
- кладовая для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов;
- столовая;
- помещение для оказания медицинской помощи (№ 5 площадью 16,5 м²).

В помещениях для игр и кружковых занятий столы и стулья имеют цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой, маркировка нанесена на боковую наружную поверхность. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги,

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях установлены бактерицидные облучатели - рециркуляторы воздуха. Для мытья рук детей в помещениях оборудованы умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды (от электроводонагревателей), оснащенные жидким мылом и электрополотенцем.

Спортивный зал имеет бесканальную естественную вентиляцию с помощью форточек окон, естественное и искусственное (люминесцентные лампы с защитной арматурой) освещение, систему отопления. Защитное ограждение на окнах выполнено в виде сетки, на отопительных приборах – съемные деревянные решетки.

Отделка помещений для кружковой и игровой деятельности, спортивного зала выполнена материалами, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств: пол — деревянный, окрашенный влагостойкой краской, стены и потолок окрашены влагостойкой краской. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Туалеты для мальчиков и девочек, персонала оборудованы кабинами с дверями. Количество санитарных приборов: для девочек - 1 унитаз, для мальчиков - 1 унитаз и 2 умывальных раковины в умывальной зоне. Для персонала имеется отдельный туалет с унитазом и умывальной раковиной. Санитарно-техническое оборудование исправно без сколов, трещин и других дефектов.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств оборудовано место, исключающее доступ к нему детей. Запас моющих и дезинфекционных средств, в том числе противовирусного действия, имеется. Разрешительные документы на применяемые средства имеются. Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов имеется. Для технических целей в туалете персонала имеется отдельный водопроводный кран.

Все помещения оборудованы емкостями для сбора мусора.

Отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы не имеют дефектов и повреждений. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следы протеканий и признаки поражений грибком отсутствуют.

В помещениях отсутствуют следы жизнедеятельности насекомых, грызунов. Водоснабжение: холодное — централизованное, от системы поселкового

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

водопровода (МУП «Водоканал» города Великий Устюг). Выполнена внутренняя разводка водопровода на пищеблок, в туалеты для учащихся и персонала, в учебные кабинеты. Согласно результатов исследований питьевая вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по исследованным показателям (протоколы испытаний воды №35-00-03/01425-25 от 21.03.2025, точка отбора - кран моечной ванны на пищеблоке; № 35-00-03/00937 от 27.02.2025, точка отбора – кран умывальной раковины в кабинете №5).

Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства. Имеется запас одноразовой посуды, для сбора использованной посуды одноразового применения в месте розлива установлены пластиковые контейнеры. Горячее водоснабжение - от электрических водонагревателей.

Водоотведение сточных вод организовано в выгребную яму. Оказание услуг по ассенизации осуществляется специализированной организацией по разовым заявкам.

Отопление автономное, от котельной на твердом топливе. Отопительные приборы имеют съемные ограждения из материалов безвредных для здоровья детей (дерево).

Вентиляция: естественная бесканальная – с помощью фрамуг в окнах, естественная вытяжная организованная вентиляция с помощью зонта имеется на пищеблоке от теплового оборудования. Конструкция окон позволяет организовать естественное проветривание в любой период года. Противомоскитные сетки для окон имеются (в настоящее время находятся в кладовой).

Освещение естественное и искусственное.

Естественное освещение предусмотрено во всех помещениях за исключением помещения для уборочного инвентаря. Окна помещений для занятий и отдыха оборудованы тканевыми шторами, длина которых доходит до уровня подоконника. Шторы на окнах в исходном положении не уменьшают светоактивную площадь оконного проема. Остекление окон выполнено из цельного стекла, стекла чистые. Система общего искусственного освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светового излучения: естественно-белый. Разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением не используются. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в спортивном зале – защитную. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следов загрязнения.

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

Питание детей организовано на базе действующего пищеблока, размещенного в здании школы. При входе в обеденный зал установлены 2 умывальника. Имеются 2 электросушителя для рук, жидкое мыло и кожный антисептик. Обеденный зал на 40 посадочных мест оборудован столовой мебелью без дефектов и повреждений, имеющей покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Количество персонала на пищеблоке в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей планируется 1 человек (повар).

На пищеблоке созданы условия для работы на полуфабрикатах. Пищеблок имеет в своем составе: доготовочный цех с выделенными двумя участками (для обработки овощей и для обработки мяса и рыбы); горячий цех с зоной для мытья столовой посуды, раздаточной зоной, участком для нарезки хлеба; моечную кухонной посуды; кладовую. Холодный цех и цех вторичной обработки овощей не предусмотрены, в ассортименте столовой холодные закуски отсутствуют. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, мебелью.

Кладовая для сухих продуктов оборудована стеллажами, подтоварниками, психрометром.

В доготовочном цехе: на участке обработки мяса и рыбы имеются два цельнометаллических производственных стола (для обработки полуфабрикатов из мяса, рыбы), электромясорубка, контрольные весы, две технологические моечные ванны, морозильный ларь, холодильник с морозильной камерой, бактерицидный облучатель-рециркулятор воздуха; выделена зона для обработки яиц с производственным столом, промаркированным инвентарем для обработки яиц и емкостью для обработанного яйца; участок обработки овощей оснащен цельнометаллическим производственным столом, 2 технологическими моечными ваннами, раковиной для мытья рук.

Горячий цех с зоной для мытья столовой посуды оборудован 4 цельнометаллическими производственными столами, 2 электрическими плитами с 4 конфорками и с духовкой каждая, протирачной машиной, электрокипятильником, 2 среднетемпературными холодильниками с морозильными камерами, в том числе один для хранения контрольных суточных проб. Раздаточная зона оборудована электрическим мармитом для первых блюд, бактерицидной установкой. Холодильная витрина не предусмотрена, в ассортименте холодные блюда и охлаждаемые напитки отсутствуют. Участок для нарезки хлеба, оборудован производственным столом, вентилируемым шкафом для хранения хлеба. Зона для мытья столовой посуды оборудована двумя цельнометаллическими производственными столами, тремя моечными ваннами для мытья столовой посуды, двумя моечными ваннами для мытья чайной посуды

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

и столовых приборов, решетками для сушки чистой посуды (использованная посуда из обеденного зала поступает в моечную через дверной проем для приема грязной посуды).

Моечная для мытья кухонной посуды оборудована производственным столом для сбора грязной посуды, двумя моечными ваннами, стеллажом для чистой посуды, раковиной для мытья рук. Моечные ванны, оснащены душевой насадкой с гибким шлангом. Объем моечных ванн позволяет обеспечить полное погружение кухонной посуды. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, оборудованы пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеется мерная емкость. Инструкции о правилах мытья столовой, кухонной, чайной посуды и столовых приборов и инвентаря имеются.

Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами.

Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование, имеют маркировку, используются по назначению.

Производственные помещения столовой, оборудование, используемое для приготовления пищи, обеспечивают поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству детей непосредственно принимающих пищу. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда не используется, столовые приборы из алюминия не используются.

Для сырой и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах.

Технологическое и холодильное оборудование при визуальном контроле исправно, поддерживает необходимые режимы. Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании обеспечен от +2 до +6°C и от -18°C и ниже. Спиртовые термометры для контроля температурных режимов в холодильном оборудовании имеются.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников столовой оборудованы индивидуальные

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

шкафы для раздельного хранения домашней одежды второго и третьего слоя, обуви и головного убора, хранится отдельно от рабочей одежды и обуви. Предусмотрено специально отведенное место для снятия рабочей одежды при посещении туалета.

Персонал столовой пользуется туалетом, предназначенным для персонала пищеблока, находящийся в непосредственной близости от помещений столовой (имеется унитаз и раковина для мытья рук).

Внутренняя отделка помещений пищеблока, санитарно-бытовых помещений выполнена влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств: полы в горячем цехе, в обеденном зале покрыты линолеумом; в доготовочном цехе, моечной кухонной посуды, кладовой полы окрашены влагостойкой краской по ДВП; стены и потолки окрашены влагостойкой краской.

Для хранения уборочного инвентаря пищеблока выделен отдельный шкаф. Уборочного инвентаря достаточно, маркировка выполнена.

Запас одноразовых перчаток, масок, одноразовых полотенец, дезинфицирующих и моющих средств, разрешенных к применению в организациях общественного питания в установленном порядке, в столовой имеется.

Для медицинского наблюдения и приема детей детской оздоровительной организации планируется использовать существующий в школе медицинский кабинет (помещение № 5 площадью 16,5 м²). Кабинет оснащен медицинской мебелью, выполненной из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, умывальной раковиной с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, бактерицидным облучателем. Отделка помещений выполнена влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (окраска водостойкими красками, линолеум). В период функционирования оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей медицинское обслуживание планируется осуществлять Суоловской амбулаторией БУЗ ВО «Великоустюгская ЦРБ» по договору.

Детский оздоровительный лагерь не предусмотрен для пребывания детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, данные дети направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

Замечания (при наличии с указанием пунктов нормативных документов): нет.

Заключение: общественные здания - здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления с дневным

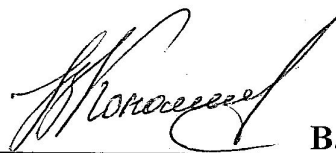
03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание

пребыванием на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Сусоловская основная общеобразовательная школа» по адресу: Вологодская область, Великоустюгский район, п. Сусоловка, ул. Центральная, д.3, помещения по техническому паспорту: №13 и №14 - для игровой и кружковой деятельности, № 1- спортивный зал со снарядной, №7 - раздевалка для детей, № 3- для просушивания одежды и обуви детей, № 5 - медицинский кабинет, столовая, отдельные санитарные узлы для мальчиков, девочек и персонала

СООТВЕТСТВУЮТ санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Ответственный исполнитель
заведующий ОГ и СЭЭ СЭО,
врач по общей гигиене



В.И. Коноплев

(подпись)

Технический директор ОИ



Е.Н.Алешинцева

(подпись)

Заключение получил

Составлено в ____ экз.

(должность, ФИО, дата)

03-П-80

Заявка/поручение/
Экспертное задание