



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»)**

167000, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Димитрова, д. 3/3
Телефон: (8212) 46-85-00, факс: (8212) 46-97-57, E-mail: fbyz11@mail.ru

**Экспертное заключение №470/2025/2025/213
по результатам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы**

Время проведения экспертизы: с 25.02.2025 по 11.04.2025.

Основание проведения экспертизы: Заявление Муниципального общеобразовательного учреждения «Едвинская средняя общеобразовательная школа», исх.№ 01-30/22 от 24.02.2025, регистрационный №470/2025/213 от 25.02.2025.

Наименование объекта экспертизы здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности отдыха детей и их оздоровления (лагерь с дневным пребыванием детей в период каникул в количестве 20 человек в смену) МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа», по адресу: 169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

Заявитель: МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа», (далее МОУ «Едвинская СОШ»)

Юридический адрес: 169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

ИНН:1118002886 **ОГРН:**1021101086192

Фактический адрес объекта:169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

Перечень представленных и рассмотренных материалов:

- Заявление МОУ «Едвинская СОШ», регистрационный № 470/2025/213 от 25.02.2025;
- Копия приказа от 20.03.2025 №01-06/71 «Об организации работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей»;
- Копия поэтажного плана помещений;
- Копия режима дня детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием при МОУ «Едвинская СОШ»;
- Копия санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность от 22.11.2022. №11.РЦ.09.000.М.000342.11.22
- Копия лицензии на образовательную деятельность от 02.10.2017г. № ЛО035-01120-11/00247483
- Копия договора на вывоз ТКО с ООО ООО «Региональный оператор Севера» №1025/РО-П/2024 от 09.01.2025 г.
- Копия договора б/н от 02.05.2023 с ГБУЗ РК «Удорская ЦРБ» на медицинское обслуживание;
- Копия лицензии № ЛО-11-01-002134 от 17.12.2018 на медицинскую деятельность;
- Копия примерного меню для питания детей в ЛОУ при МОУ «Едвинская СОШ»;
- Копия договора на проведение дератизационных работ с ФГУП «Дезинфекция» №207 от 17.01.2025 г.
- Копия договора на поставку пищевых продуктов ООО «Продмаркет» № 2 от «27» декабря 2024 г;
- Копия договора на проведение акарацидной обработки территории №199/1 от 10.04.2025

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено следующее:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Едвинская средняя общеобразовательная школа» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность от 12.10.2017 №11.РЦ.09.000.М.000259.10.17, имеется лицензия на образовательную деятельность от 02.10.2017 № ЛО035-01120-11/00247483.

Приказом по учреждению от 12.03.2024 №01-06/69 «Об организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей» на базе МОУ «Едвинская СОШ» организуется оздоровительный лагерь для обучающихся в возрасте от 7 лет до 18 лет включительно, с охватом 25 человек, в составе 2-х отрядов. Продолжительность оздоровительного лагеря – 10 дней в период с 03.06.2024 по 17.06.2024.

Согласно штатному расписанию всего в работе детского оздоровительного лагеря будет задействовано 7 сотрудников, из них:

- начальником ДОЛ- Таран Е.И, социального педагога
- воспитателем – Мариновскую С.А., учителя;
- воспитателем – Кифель Е.В., учителя;
- инструктором по физической культуре – учителя;
- уборщиком служебных помещений ДОЛ- Соснину Е.В.;
- поваром – Панченко С.М.;
- кухонным работником- Лелюк Т.Ю.;

Представлено 7 личных медицинских книжек с данными о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, профилактических прививок по возрасту, в соответствии с национальным календарём прививок.

Режим пребывания детей: с 9.00 до 15.00 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед).

Время	Деятельность отрядов
09.00 – 09.15 ч	Сбор детей. Зарядка
09.15 – 09.30 ч	Линейка.
09.30 – 10.00 ч	Завтрак.
10.00 – 12.00 ч	Работа по программе лагеря. Общественно-полезный труд
12.00 – 13.00 ч	Игры на свежем воздухе
13.00 – 13.30 ч	Обед.
13.30 – 14.40 ч	Работа кружков, спортивно – оздоровительные мероприятия, тематические беседы, общие мероприятия
14.45 - 15.00 ч	Огонек. Подведение итогов
15.00 ч	Уход домой.

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на открытом воздухе: планируется проведение оздоровительных, спортивных и культурных мероприятий.

Территория ограждена, выделена игровая площадка, стадион для спортивных мероприятий, состояние территории удовлетворительное. Для сбора мусора установлены 2 контейнера за пределами территории и 1 мусорный контейнер с крышкой на территории, со стороны хозяйственного двора, оборудованы бетонированные площадки. Заключен договор на вывоз ТКО с ООО «Региональный оператор Севера» №733/РО-П/2023 от 09.01.2024 г.

Детский оздоровительный лагерь размещается на первом этаже 2-х этажного здания.

Набор и площади помещений, которые предполагают использовать:

№ помещения по плану БТИ	Название помещения	Площадь помещения, м ² (по плану БТИ)
№3	Классный кабинет	49,9
№4	Классный кабинет	49,9
№20	Актальный зал	96,3
№19	Спортивный зал -вентиляция естественная вытяжная, приток осуществляется через открывающиеся двери и фрамуги	146,2
№25	Инвентарная (спортзал)	10,8

№20	Раздевалка для девочек при спортзале	7,3
№21	Раздевалка для мальчиков при спортзале	15,4
№20,21	Душевые в составе раздевалок для девочек и мальчиков при спортзале, площадь каждой	3
№ 10	Помещение для сушки одежды и обуви	4,1
№ 35	Помещение под изолятор	15,6
№13	Туалет для мальчиков	6,2
№12	Туалет для девочек	10,2
№14	Туалет для персонала	2,3
№32	Гардеробная	10,0
№19	Помещение для хранения уборочного инвентаря	7,2
№23	Кухня	48,2

Гардеробная оборудована на 1 этаже с вешалками для верхней одежды детей и подставками для обуви.

Классные помещения №3, №4 будут использоваться под игровые помещения, а кружковые – спортзал и актовый зал.

Количество и площади помещений достаточны для организации детского оздоровительного лагеря с наполняемостью до 25 детей, из расчета 2,5 кв.м на 1 ребенка.

Для обеззараживания воздуха имеются в наличии два переносных ультрафиолетовых бактерицидных облучателя-рециркулятора: «МЕГИДЕЗ МСК-911», «ДЕЗАР -4».

Помещения и оборудование, предназначенные для работы детского оздоровительного лагеря, соответствует санитарным правилам. Школьная мебель используется в соответствии ростом и возрастом детей, спортивный инвентарь имеется в достаточном количестве.

Состояние санитарно-технического оборудования – удовлетворительное: в наличии есть педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, бумажные полотенца; обеспеченность мылом, туалетной бумагой и полотенцами – достаточная. Для уборочного инвентаря санузлов выделено отдельное помещение на 1-ом этаже; уборочный инвентарь промаркирован.

В оздоровительном учреждении предусмотрены и оборудованы отдельные туалетные помещения для девочек и мальчиков. Обеспеченность и состояние санитарно-технического оборудования достаточное на заявленное количество детей -20 человек (из расчета 1 унитаза на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаза, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков; наличие сидений к унитазам) достаточное, в рабочем состоянии.

Для девочек установлен 3 унитаза и 1 умывальная раковина; для мальчиков – 2 унитаза, 1 умывальная раковина. Туалеты оборудованы кабинками с дверями без запоров. Выделен отдельный туалет с умывальной для персонала.

Внутренняя отделка туалетов: пол и стены на высоту 2м выложены плиткой и покрашены водоэмульсионной краской, потолки окрашены моющейся краской.

Здание оборудовано централизованными системами отопления, канализации, централизованного водоснабжения с разводящей сетью, горячее водоснабжение осуществляется с помощью электронагревателей. Состояние сетей водоснабжения и канализации удовлетворительное, аварий на сетях не зарегистрировано.

Для оценки качества питьевой воды централизованных систем водоснабжения было проведено лабораторное исследование пробы воды из разводящей сети:

Протокол № 07/1-299-П от 10.03.2025

В исследованном образце питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранном 04.03.2025, 14 ч 10 мин из распределительной сети (пищевблок) МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа» по адресу: Республика Коми, Удорский район, п.Едва, ул. Комсомольская д. 2:

- по микробиологическим показателям безопасности: общие (обобщённые) колиформные бактерии, общее микробное число - соответствует требованиям таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Все основные помещения оздоровительного учреждения обеспечены естественным освещением за счёт окон. Искусственное освещение представлено люминесцентными светильниками в защитной арматуре. Проветривание помещений проводится за счёт форточек, на летний период открывающиеся форточки от залета насекомых будут засечены москитными сетками.

Организация медицинского обслуживания.

Организация медицинского обслуживания детей будет осуществляться на основании договора № 1 от 01.04.2019 с ГБУЗ РК «Удорская центральная районная больница» при Едвинской ФАП по адресу: Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.13. Медицинский кабинет в здании школы отсутствует, для оздоровительного учреждения предусмотрен временный изолятор для больных, оборудованный кушеткой, столом и стульями (кабинет №35 согласно плана БТИ). Учреждение обеспечено аптечками для оказания первой медицинской помощи. Для организации медицинского обслуживания детей выделен штатный медработник медицинского учреждения. Медицинский работник будет проводить ежедневный осмотр детей, участвовать в комиссии по бракеражу готовой продукции и в отборе суточных проб.

Представлена лицензия на медицинскую деятельность ЛО-11-01-002134 от 17.12.2018.

Организация питьевого режима детей:

Питьевой режим в оздоровительном учреждении предусматривается с использованием кипяченой воды, при соблюдении следующих требований:

-кипячение воды проводить не менее 5 минут, охладить воду до комнатной температуры непосредственно в емкости, где кипятилась. Смену воды в емкости проводить не реже, чем через 3 часа. Предусмотрено мытье и дезинфекция емкости после каждой смены питьевой воды. Имеются подносы для чистых и использованных стаканов, промаркированы. Мытье использованных стаканов предусмотрено в помещении столовой. Емкости с водой (эмалированные чайники) будут установлены в обеденном зале. Для детей обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

Организация питания

Питание детей организовано на базе школьной столовой МОУ«Едвинская СОШ», по адресу: 169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2.

Школьная столовая расположена на 1 этаже, работает на продовольственном сырье, имеет в своем составе пищеблок и обеденный зал на 40 посадочных мест.

Загрузка пищевых продуктов производится с отдельного входа в столовую.

Представлено примерное 10-дневное меню для детского оздоровительного лагеря, утверждено директором школы. Меню содержит информацию о количественном и качественном составе блюд, а так же энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Производство готовых блюд будет осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Предусмотрено 2-х разовое горячее питание детей. Поставку пищевых продуктов будет осуществлять ООО «Продмаркет», заключен договор № 2 от «27» декабря 2024 г. с учетом специфики продуктов питания.

Помещения пищеблока:

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. В рекреации перед обеденным залом оборудованы 2 умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодного и го-

рячего водоснабжения. Рядом с умывальными раковинами предусмотрено жидкое мыло и одноразовые полотенца, урны для использованных полотенец.

Раздаточная зона: мармитная линия для первых, вторых блюд, прилавков для горячих напитков, стол для чистой посуды, поднос с чистыми стаканами. Выделен разделочный стол для хлеба и выпечки. Подача готовых блюд из горячего цеха в обеденный зал осуществляется через окно раздачи.

Горячий цех представлен одним помещением, где предусмотрены участки приготовления пищи и сырьевой участок. Из оборудования представлены: 2 электроплиты на 4 конфорки с духовками для приготовления пищи; жарочным шкафом на 2 секции, духовым шкафом на 2 секции, производственными столами (для рыбы, для овощей, для полуфабрикатов из мяса птицы и для готовых кулинарных изделий); 2-х секционными моечными ваннами; электронными весами; электромясорубка с овощерезкой, раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Выделено место для обработки яиц с промаркированными емкостями.

Моечная для столовой и кухонной посуды отделена перегородкой от производственного цеха. К моечным ваннам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и кухонной посуды установлена трехсекционная моечная ванна. Для мойки столовой посуды установлена специализированная посудомоечная машина марки «Midea» (емкостью на 14 комплектов стаканов, 14 тарелок, 14ложек, 14вилочек), мытье производится в соответствии с инструкцией по её эксплуатации, 1 комплект мойки 1,5-2 часа в зависимости от запрограммированной температуры.

Для просушивания и хранения чистой столовой и кухонной посуды предусмотрены деревянный и металлические стеллажи.

Складские помещения:

Склад № 1 оснащена холодильными устройствами в количестве 3 единиц: 1 низкотемпературная морозильная камера с режимом работы до -18°C для хранения мясной продукции и птицы; 2 холодильные установки «Бирюса» и «Indezit» с температурным режимом $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ имеющими морозильные отсеки с режимом работы до -18°C для хранения молочной продукции, гастрономии и в морозилке для хранения свежемороженой рыбы. Для хранения сыпучих продуктов установлены стеллажи, имеющие гигиеническое покрытие. Для контроля работы холодильного оборудования используются бытовые термометры.

Склад №2 (помещение для хранения овощей) оборудовано стеллажами, поддонами, для контроля влажно-температурного режима в помещении установлен гигрометр психрометрический.

Для персонала пищеблока образовательного учреждения выделены вспомогательные помещения: гардеробная, в которой созданы условия для раздельного хранения верхней и спецодежды персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

Внутренняя отделка помещений:

Состояние отделки помещений удовлетворительное: во всех производственных помещениях кухни стены на всю высоту окрашены масляной краской, потолки побелены, пол зацементирован и покрашен масляной краской.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Стеллажи для хранения посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, стаканы, столовые приборы (ложки, вилки, ножи), для приготовления и хранения готовых блюд используют эмалированную посуду, а так же из нержавеющей стали. В процессе приготовления блюд используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Производство готовых кулинарных блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Проводится витаминизации третьих блюд.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Персонал пищеблока - 2 человека, обеспечен специальной санитарной одеждой по 2 комплекта.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Для обработки посуды, проведения уборки используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Вентиляция пищеблока: естественная, вытяжка через вентиляционные каналы. Представлен акт о проверке эффективности работы вентиляционной системы от 09.03.2025.

Работы по дератизационной обработке помещений МОУ «Едвинская СОШ» проводятся согласно договора № 207 от 17.01.2023 с ФГУП «Дезинфекция», г. Сыктывкар Роспотребнадзора». Заключен договор на проведение акарацидной обработки территории по вирусному клещевому энцефалиту с проведением контроля эффективности №199/1 от 10.04.2025

Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 04.03.2025 прилагается к экспертному заключению.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (лагерь с дневным пребыванием детей в период каникул до 25 детей в смену) на базе МОУ «Едвинская СОШ» по адресу: Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

соответствуют требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

Перечень и полное наименование санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, на соответствие которым проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

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

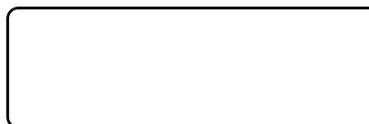
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

Врач по общей гигиене
отдела гигиены ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии
в Республике Коми»

Д.И. Истомин

Заведующий отделом гигиены
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике
Коми», врач по общей гигиене



Е.С. Ермакова