



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре"
Орган инспекции

Юридический адрес: 628011, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 е-mail: epid_fgu3@xmao.su ; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001 Фактический адрес: 628186, ХМАО-Югра, г.Нягань, ул.Строительная, д.9, к.4	Аттестат аккредитации RA.RU.710084 Дата включения в реестр 03.07.2015
--	--

Утверждаю,
заместитель Руководителя
органа инспекции
Д. Н. Мишкин
(подпись) (Ф.И.О.)
М.П.

Экспертное заключение № НЯ.25.У. 01841.04.25
от «25» апреля 2025 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы зданий, строений,
сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель
санитарно-эпидемиологического заключения предполагает использовать для
деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления
(нужное подчеркнуть)

Наименования вида инспекции:	Инспекция продукции.
Область инспекции (подобласть):	Помещения/Здания общественного назначения (здания, строения, сооружения, помещения объектов (учреждений), осуществляющих деятельность по организации отдыха и оздоровления детей, в том числе оценка результатов лабораторных исследований): лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ «Чемашинская ООШ»
Стадия инспекции:	Первоначальная инспекция
КОД ОК	Код ОКВЭД2 86.90.1
Наименования заявителя:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чемашинская основная общеобразовательная школа»

Юридический адрес заявителя:	РФ, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, д.15
Реквизиты заявителя	ИНН 8614004072 /ОГРН 1028601496945
Фактический адрес осуществления деятельности:	РФ, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, д.15
Основание для проведения инспекции:	Заявление вх. №496 от 27.02.2025г.
Дата проведения инспекции:	с «27» февраля 2025г. по «25» апреля 2025г.
Цель инспекции:	Установление соответствия (не соответствия) зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель санитарно-эпидемиологического заключения предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах. - 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"
Документы, устанавливающие требования к объектам инспекции:	- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздел I, раздел II, раздел III (п.3.12). - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; раздел III (табл.3.5), раздел V (табл.5.34, 5.54).
Представленные материалы:	1. Заявление, вх. №496 от 27.02.2025г.; 2. Копия свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения, ИНН 8614004072; 3. Копия листа записи ЕГРЮЛ, ОГРН 1028601496945; 4. Копия свидетельство о государственной регистрации права от 11.03.2008г. 72-НЛ 058397 на здание школы; 5. Копия технического паспорта на здание школы; 6. Приказ № 29-од от 24.02.2025г. Об организации работы летнего лагеря с дневным пребыванием обучающихся с приложениями; 7. Список обучающихся ЛОУ от 24.02.2025г. 8. Копия перспективного 21-дневное меню для питания детей возраст 7-11 лет, 12 и старше; 9. Копия программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей;

	10. Копия муниципального контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ЮЭ86КО3800000505 от 28.01.2025г. с АО «Югра-Экология»; 11. Копия муниципального контракта №30/2025 на холодное водоснабжение с ООО «ПриобьСтройГарант» на 2025г.; 12. Копия муниципального контракта №31/2025 на предоставление услуги по откачиванию и вывозу ЖБО с ООО «ПриобьСтройГарант» на 2025г.; 13. Копия муниципального контракта №29/2025 на поставку тепловой энергии с ООО «ПриобьСтройГарант»; 14. Копия договора №38-19 на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию обучающихся муниципальных образовательных организаций Октябрьского района с БУ ХМАО-Югры «Октябрьская районная больница»; 15. Копия лицензии на медицинскую деятельность ЛО-86-01-003708 от 03.12.2020г.; 16. Копия муниципального контракта №1 от 09.01.2025г. на поставку продуктов питания с ИП Баянова Н.Н.; 17. Копия муниципального контракта №24/02-2025 от 24.03.2025г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции с ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис»; 18. Сертификаты, декларации соответствия на отделочные материалы; 19. Протокол лабораторных исследований воды централизованного водоснабжения №142/25 от 20.01.2025г. выданные ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГ и Э в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе»; 20. Протокол измерений физических факторов №12Ф/24 от 12.02.2024г., выданный ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГ и Э в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AД34.
--	---

Описательная часть

Наименование объекта инспекции и место его расположения. На базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Чемашинская основная общеобразовательная школа» предполагается осуществлять деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в период каникул (без организации дневного сна) - лагерь с дневным пребыванием детей, расположенный по адресу: ХМАО-Югра, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, д.15.

В смену будут сформирован отряды из 15 детей. Отряды формируются их учащихся возрастной категории от 7 до 15 лет.

Состав работников лагеря: начальник лагеря -1, руководитель по физическому воспитанию -1, воспитатель -1, повар -1, уборщик служебных помещений -1, кухонный рабочий -1, медицинский работник -1, администратор -1.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется по следующему режиму пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак, обед).

Разработано и представлено примерное 21-дневное меню (завтрак, обед) для организации питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей с 7-11 лет и с 12 лет и старше. Меню обеспечивает питание в оздоровительном учреждении, утверждено директором.

Организован следующий режим дня (приложение №3 к Приказу 29-од от 24.02.2025г.):

Элементы режима дня	Время проведения
Прием детей	08.30 – 08.35
Зарядка	08.45 – 09.00
Линейка	09.00 – 09.15
Завтрак	09.15 – 09.45
Занятия по интересам (работа по плану отрядов, общественно-полезный труд, работа кружков, студий, спортивные мероприятия)	09.45 – 10.45
Оздоровительные мероприятия	10.45 – 12.00
Витаминный стол	11.10 – 11.20
Спортивно-оздоровительный час (мероприятия по плану отрядов)	12.00 – 13.00
Обед	13.00 – 13.20
Игровой час, время отдыха	13.20 – 14.15
«Свеча» (рефлексия)	14.15 - 14.30
Уход домой	14.30

Основание для использования объекта в целях отдыха и оздоровления: на праве оперативного управления, в соответствии с данными из свидетельства о государственной регистрации права от 11.03.2008г. 72-НЛ 058397 на здание школы.

Функционирование хозяйствующего субъекта: осуществление образовательной деятельности.

Территория объекта инспекции. Территория ограждена, благоустроена, озеленена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных мест, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. Покрытие видимых участков проездов, проходов и дорожек на территории без дефектов. На территории не выявлено наличие плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников. На собственной территории организации выделены зоны отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны.

Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не обнаружено. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не выявлено.

Требования к водоснабжению и водоотведению в хозяйствующем субъекте.

Водоснабжение: централизованное холодное (муниципальный контракт №30/2025 на холодное водоснабжение с ООО «ПриобьСтройГарант» на 2025г.), горячее водоснабжение – используются электроводонагреватели.

Холодная и горячая вода подается через смесители. Использование воды из системы отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей не выявлено.

Представлены результаты лабораторных исследований воды централизованного водоснабжения:

- протокол лабораторных исследований № 142/25 от 20.01.2025г., выданный ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе». По результатам лабораторных исследований пробы воды питьевой – централизованного водоснабжения (холодная) по определяемым микробиологическим показателям соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям раздела III (табл.3.5) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Водоотведение: септик (муниципальный контракт №31/2025 на предоставление услуги по откачиванию и вывозу ЖБО с ООО «ПриобьСтройГарант» на 2025г.).

Питьевой режим: в учреждении питьевой режим организован с помощью бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости. Учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной посуды. Бутилированная вода, поставляемая в учреждение, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, определенные требованиями гигиенических нормативов:

- протоколы измерений физических факторов № 12Ф/24 от 12.02.2024г., выданные ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AD34. По результатам инструментальных исследований измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям разд. V (табл.5.34) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.7.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

Система отопления: центральная. Отопительные приборы располагаются под оконными проемами, имеют гладкую, подвергающуюся влажной обработке поверхность, исключающую адсорбирование пыли. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются. Использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением не допускается.

Система вентиляции: естественная – через оконные и дверные проемы, вентиляционные каналы, искусственная (приточно-вытяжная с механическим побуждением движения воздуха) на пищеблоке, где источники выделения тепла и влаги оборудованы локальными вытяжными системами.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

От залета кровососущих насекомых на открывающиеся окна, фрамуги, форточки предусмотрены москитные сетки

Требования к естественному и искусственному освещению в хозяйствующем субъекте:

Все основные помещения имеют преимущественно боковое левостороннее, двустороннее естественное освещение, глубина помещений составляет не более 6 м. Окна оборудованы шторами, подъемно-поворотными жалюзи. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещин и иных нарушений целостности стекла не выявлено. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема.

Искусственное освещение представлено потолочными светильниками со светодиодными и люминесцентными лампами, имеющими светорассеивающую конструкцию, в защитной арматуре со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Использование в одном помещении разных тип ламп, а также ламп с разным световым излучением не выявлено. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следов загрязнений.

Представлены результаты лабораторных исследований параметров искусственной освещенности:

- протокол измерений физических факторов № 12Ф/24 от 12.02.2024г., выданный ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AD34. По результатам инструментальных исследований измеренные параметры искусственной освещенности и коэффициента пульсации соответствуют требованиям разд. V (5.54) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.8.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта.

Здание отдельно стоящее двухэтажное, общей площадью 3130,5 кв.м., расположено в зоне жилой застройки. Вход в здание оборудован тамбуром. Подвальные помещения для образовательной и медицинской деятельности не используются.

Перечень основных помещений: две отрядные комнаты, столовая, спортивный зал, кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, гардероб, помещение для просушивания одежды и обуви, туалеты для детей и персонала, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Отрядные комнаты (кабинеты №4, площадью 44,4 кв.м., кабинет №2, площадью 43,9 кв.м.) располагаются на 1 этаже, оборудованы столами, стульями (по числу детей в отряде), настольными играми, учебными досками. Мебель (учебные столы и стулья) стандартная, комплектная и имеет маркировку. Стулья с мягкими покрытиями, офисная мебель, не используются. Мебель, игровое оборудование и инвентарь соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Имеются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, бактерицидные установки закрытого типа, в наличии мыло, одноразовые полотенца, термометры для контроля температурного режима в помещениях.

Гардеробная расположена на 1 этаже, оборудована вешалками для верхней одежды детей. Для проведения мероприятий по физическому воспитанию используется кабинет №5, площадью 53,3 кв.м., расположенный на 1 этаже. Предусмотрены спортивная, раздевальные, туалеты для мальчиков и девочек. Раздевальные оборудованы металлическими шкафчиками, скамейками.

Пищеблок: расположен на первом этаже здания школы, имеет отдельный служебный вход и следующий набор помещений: обеденный зал на 50 посадочных мест по проекту (26 мест фактически), горячий цех, холодный цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, мясорыбный цех, овощной цех, 2 склада (сыпучей продукции, консервации и овощной склад), комната персонала, помещение уборочного инвентаря, санузел. Перед столовой установлено достаточное количество исправных раковин со смесителями для мытья рук (2 шт.), 2 электросушилки, мыло.

Горячий цех: мармит, три эл/плиты 2-х, 3-х и 4-х конфорочные с духовками, производственные столы: «МВ», «РВ», «Масло», «Раздача», стеллажи, бактерицидный облучатель-рециркулятор закрытого типа «Дезар». Оборудована раковина для мытья рук.

Моечная для мытья столовой посуды: установлена 3х-секционная моечная ванна, посудомоечная машина, стеллажи, кассеты для чистой посуды, моечная ванна для мытья рук, электроводонагреватель.

Моечная для мытья кухонной посуды: 2 моечные ванны, стеллаж, настенная сушка для посуды, электроводонагреватель.

Мясорыбный цех: две эл/мясорубки, 3 моечные ванны, производственные столы «МС», «РС», «Яйцо», весы, раковина для мытья рук; в наличии промаркированные емкости для обработки яйца.

Овощной цех: овощерезка, моечная ванна «ОС», «Фрукты», раковина для мытья рук, производственный стол с вмонтированной раковиной «ОС», два производственных стола «ОС», весы.

Холодный цех: раковина для мытья рук, производственные столы «ОВ», «МВ», бытовой холодильник «Молочные продукты», стеллаж, бактерицидный облучатель закрытого типа «Дезар», проточный электроводонагреватель.

Мучной цех: конвекционная печь, производственные столы с вмонтированной раковиной - 2шт., стол «Тесто», холодильник «Суточные пробы», раковина для мытья рук, вытяжной зонт.

Складские помещения: овощной склад, склад для сыпучих продуктов и консервации. Оборудованы стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием: бытовые холодильники «Овощи. Фрукты», «Яйцо», «Гастрономия», морозильные лари «СМ», «СР», морозильная камера «Печень».

В составе пищеблока также выделен служебный туалет, гардероб для верхней одежды, гардероб для спецодежды, комната уборочного инвентаря, помещение со стиральной машиной.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

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. Использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия не выявлено. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

Все оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы и используются по назначению.

Для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд (холодный цех), на раздаче используются бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в комнате уборочного инвентаря пищеблока.

Санитарно-техническое оборудование: санитарные узлы для детей оборудованы с учетом пола (отдельные для девочек и мальчиков); каждый оборудован 2 унитазами и 2 раковинами для мытья рук. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, туалетной бумагой; сиденьями на унитазах, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальные раковины обеспечены мылом, будут использоваться электро- или бумажные полотенца. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Для персонала выделен отдельный санузел.

Внутренняя отделка помещений: в помещениях для занятий и игр: пол – покрыт линолеумом, стены и потолок – окрашены влагостойкой водно-дисперсионной краской; в санузлах: пол – окрашенная керамическая плитка, стены - комбинированные (кафельная плитка и водоэмульсионная краска), потолок - водоэмульсионная краска; на пищеблоке: стены - облицованы кафельной плиткой на высоту 1,7 м, остальная часть стен и потолок - окрашены водоэмульсионной краской, пол - покрыт керамической плиткой, в коридоре и складских помещениях стены окрашены.

Стены, пол и потолок в помещениях без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком. Применяемые отделочные материалы используются при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий в хозяйствующем субъекте.

Помещения медицинского назначения: медицинское обеспечение осуществляется на базе ФАП по договору с БУ ХМАО-Югры «Октябрьская районная больница». ФАП расположен на 1 этаже здания в отдельном крыле, имеет самостоятельный вход с улицы, а также - вход из школы для учеников и персонала.

На момент осмотра грызунов и насекомых не обнаружено. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений организованы мероприятия по дератизации и дезинсекции, а также контроль за их проведением (муниципальный контракт №24/02-2025 от 24.03.2025г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции с ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис»).

В каждом помещении имеется емкость для сбора мусора, переполненных емкостей для мусора не обнаружено. Для сбора отходов оборудована площадка, расположенная непосредственно от въезда на территорию, с водонепроницаемым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры имеют закрывающиеся крышки. Вывоз отходов осуществляется на основании контракта с АО «Югра-Экология».

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Ежедневная уборка туалетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается.

Дезинфекционные средства «Део-Хлор» хранят в упаковке производителя. В учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в специально отведенном месте. На момент проверки емкости с рабочими растворами промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки). Контроль за

содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Приготовление дезинфекционных растворов, обработка и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств осуществляется в недоступном для детей месте – в комнате уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, имеющим подводку холодной и горячей воды к раковине через смеситель и поддоном, подключенным к системе водоотведения здания.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Все помещения столовой в соответствие с графиком подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья рук и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Уборка помещений проводится силами технического персонала.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, в наличии специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, которая хранится в помещении для уборочного инвентаря пищеблока.

Программа производственного контроля (ППК): Представлена утвержденная директором программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, питьевой воды. Производственный лабораторно-инструментальный контроль предполагается осуществлять по договору со специализированной организацией.

Заключение:

По результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель санитарно-эпидемиологического заключения предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на объекте лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ «Чемашинская ООШ», расположенном по адресу: РФ, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, д.15

соответствует (не соответствует)

(нужное подчеркнуть)

санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздел I, раздел II, раздел III (п.3.12).

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", раздел III (табл.3.5), раздел V (табл.5.34, 5.54).

Основанием для признания зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель санитарно-эпидемиологического заключения предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления соответствующими/не соответствующими требованиям, установленным в

государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах, являются следующие документы:

1. Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 13.03.2025г.

Лицо, проводившее экспертизу:

Должность

Врач по общей гигиене


(подпись) А.Е. Сатеев
МИ (Ф.И.О)

*данное экспертное заключение не является документом, дающим право на начало производство работ.

*информация описательной части не является исчерпывающей, может быть изменена (расширена/уменьшена) в ходе проведения инспекции в зависимости от специфики объекта инспекции.

Заместитель технического
директора ОИ ФФБУЗ "ЦГиЭ
в ХМАО-Югре в г.Нягань и
Октябрьском районе"

Подпись 

« 25 » апреля 2025 г.