

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
Орган инспекции
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Кумертау, Сибай
Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7 тел. (347)287-85-00; факс
(347)237-42-48
Фактический адрес: 453300, Республика Башкортостан, г. Кумертау, ул. Гафури, 29. тел./факс (34761)43885

Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710431
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.07.2022



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача
Ф.С.Аюпов
«22» марта 2023г.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 42-233
от «2» марта 2023г.

Объект инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровлению (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха для подростков).

Заявитель: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия № 3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан.
ИНН 0263002343, ОГРН 1020201847665.

Адрес: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а.

Место нахождения объекта инспекции: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а.

Основание: поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в городе Кумертау, Мелеузовском, Кугарчинском, Куюргазинском, Федоровском районах от 10.01.2023 № 02-24-44-2-2023, заявление вх. №01-3284-23 от 07.02.2023.

Цель: установить соответствие/несоответствие объекта инспекции требованиям 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», разделам III, VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», ч.3, ч. 5 ст. 18 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление вх. от 07.02.2023 №01-3284-23;

акт санитарно-эпидемиологического обследования №42-203 от 28.02.2023;

свидетельство о государственной регистрации права Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан от 30.09.2009, серия 04 АВ №201613 (земельный участок);

свидетельство о государственной регистрации права Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан от 30.09.2009, серия 04 АВ №201612 (здание).

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения Гимназия №3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, используемые для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

пребыванием детей, лагерь труда и отдыха для подростков) по адресу: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а не соответствуют требованиям пп. 1.12, 2.3.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделу VI табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

В ходе инспекции с 07.02.2023 по 02.03.2023 установлено:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту – ДОЛ с ЦДП) и лагерь труда и отдыха (далее по тексту – ЛТиО) в Муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении Гимназия № 3 муниципального района Мелеузовский район (далее по тексту МОБУ Гимназия № 3) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а, на земельном участке с кадастровым номером: 02:68:010614:55, категория земель: земли поселений (земли населенных пунктов) с разрешенным использованием для эксплуатации учебной базы (свидетельство о государственной регистрации права от 30.09.2009 04 АВ 201613).

В соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением от 03.08.2011 № 02.24.24.000.М.000352.08.11, выданного территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в городе Кумертау, Мелеузовском, Кугарчинском, Куюргазинском, Федоровском районах, по вышеуказанному адресу оказывается образовательная деятельность по программам начального общего, основного, среднего общего образования.

Здание школы трехэтажное, расположено на собственной территории образовательного учреждения, находится в оперативном управлении с кадастровым номером 02-04-12/014/2009-751 (свидетельство о государственной регистрации права от 30.09.2009 04 АВ 201612). Количество учащихся в образовательном учреждении – 1215 чел. Учебный процесс организован в 2 смену.

Вход в здание образовательного учреждения оборудован тамбуром, планировка зданий, строений и сооружений обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья; при входе в здание предусмотрена кнопка вызова сотрудника школы. Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории имеют твердое покрытие.

Планируется организация отдыха детей до 280 человек в смену в летние каникулы (240 детей ОУ с ЦДП и 40 ЛТиО).

Продолжительность смен в детском ДОЛ с ЦДП составляет не менее 21 дня (оздоровительная смена), для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур в летнее время.

Организация работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО осуществляется в режиме пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед). Дневной сон не предусмотрен.

Продолжительность смен в лагере труда и отдыха составляет 10 дней в 1 смену. ЛТО будут посещать дети, достигшие возраста 14-ти лет.

Территория образовательного учреждения ограждена по всему периметру металлическим забором, благоустроена, имеет наружное искусственное освещение, разделена на зоны: активного отдыха; физкультурно-спортивную; хозяйственную.

Физкультурно-спортивная зона оборудована гимнастическим оборудованием, дорожки асфальтированы, площадки оборудованы скамейками, футбольным полем, гимнастическими снарядами. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий и включают в себя занятия физической культуры и спортивные игры.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на расстоянии 30 м от здания (согласно справке, представленной администрацией МОБУ Гимназии №3 исходящий №159 от 15.12.2022) размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Установлено 3 контейнера с крышками. Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 19.01.2023 № 0263-000378, заключенный с ООО Региональным оператором «ЭКО-СИТИ».

Здание организации оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, подключено к центральным сетям отопления. Представлен государственный контракт холодного водоснабжения и водоотведения №14/19 от 30.12.2022 г., заключенный с ООО Водоканал г.Мелеуз. Санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие эксплуатации водного объекта, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения от 10.05.17 № 02.24.000.Т.000012.05.17, от 27.06.19 № 02.24.000.Т.000026.06.19, выданные территориальным отделом Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в г. Кумертау, Мелеузовском, Кугарчинском, Куюргазинском, Федоровском районах.

Образовательное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду, согласно протокола лабораторного исследования 16.04.2022 № 3216, выданного ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в городах Кумертау, Сибай (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС.RU.0001.511852).

Для организации отдыха в МОБУ Гимназии №3 выделены следующие помещения (технический паспорт инвентарный номер 5127 от 09.02.2009):

на первом этаже:

гардероб с условиями для сушки одежды и обуви;

2 игровые комнаты для детей посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 52,3 м², 51,3 м²;

2 игровые комнаты для детей посещающих ДОЛ с ЛТиО, площадью 54,2 м², 53,9 м²;

туалет для девочек;

туалет для мальчиков;

кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря;

столовая, площадью 294,5 м², в том числе обеденный зал площадью 166,5 м²;

помещение для оказания медицинской помощи: медицинский кабинет, площадью 13 м², и

процедурный кабинет, площадью 13 м²;

спортивный зал, площадью 270 м²;

на втором этаже:

2 помещения для занятия кружков для детей посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, площадью 52,6 м², 52,2 м²;

4 игровые комнаты для детей посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 52,2 м², 54,6 м², 54,9 м², 52,9 м²;

2 туалета для девочек;

2 туалета для мальчиков;

туалет для сотрудников;

помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов;

актовый зал;

на третьем этаже:

6 игровых комнат для детей посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 51,6 м², 52,1 м², 52,6 м², 52,7 м², 54,7 м², 53,9 м²;

туалет для девочек (с кабинкой для гигиены);

туалет для мальчиков;

туалет для сотрудников;

помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Гардеробная предназначена для хранения и сушки верхней одежды, обуви детей, оборудована напольными вешалками, плечиками (для сушки) верхней одежды детей, полками для обуви.

Помещения игровых комнат и помещения для занятий кружков оснащены мебелью (двухместными столами и стульями), промаркированной в соответствии с возрастом и особенностями детей, досками меловыми с софитами, шкафами с дидактическими материалами, приборами по обеззараживанию воздуха. Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Фактическая площадь игровых комнат на одного человека (при нормируемом показателе не менее 2,5 м² на одного ребенка) составляет: для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП (240 человек) 2,6 м²; для детей, посещающих ДОЛ с ЛТиО (40 человек) 2,7 м².

Использование электронных средств обучения в период ДОЛ с ЦДП не предусмотрено.

Спортивный зал оборудован скамейками, мелким спортивным инвентарем, волейбольными сетками, баскетбольными щитами с кольцами. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. При спортивном зале выделены инвентарная, отдельные раздевалки для мальчиков и девочек с оборудованными скамейками и вешалками для одежды, душевые, туалет для мальчиков, туалет для девочек. В спортивном зале занятия осуществляются поотрядно, в количестве не более 27 человек. Фактическая площадь на 1 человека составляет более 10 м².

В помещениях пребывания детей предусмотрены термометры для контроля воздуха.

Согласно протоколу по результатам измерений от 06.06.2022 № П-49-3575, выданным ОИ Филнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в городах Кумертау, Сибай (аттестат аккредитации № RA.RU.710014), параметры микроклимата в комнатах постоянного пребывания детей (игровых) находятся в зоне допустимых значений, установленных требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Для оказания медицинской помощи в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет (приема), процедурный кабинет. Медицинский кабинет оснащен кушетками, письменным столом, стульями, ширмой, медицинскими столиками, раковиной для мытья рук, ведром с педальной крышкой, ростоммером, необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Процедурный кабинет оснащен кушетками, раковиной для мытья рук, холодильником, медицинскими столиками, медицинским шкафом. Временную изоляцию планируется проводить в медицинском и процедурном кабинете. Представлен договор на медицинское обслуживание учащихся №9 от 01.09.2022 (срок действия до 31.05.2023), заключенный с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Республики Башкортостан «Мелеузовская центральная районная больница». Договор на медицинское обслуживание детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, планируется заключить в мае 2023 с ГБУЗ РБ Мелеузовской ЦРБ.

На первом, втором, третьем этажах имеются отдельные туалеты для мальчиков и девочек с кабинками с дверями, для сотрудников (в соответствии с проектом).

Количество санитарных приборов в туалетах на первом этаже:

4 унитаза, 1 умывальная раковина в туалете для девочек;

3 унитаза, 1 умывальная раковина в туалете для мальчиков;

Количество санитарных приборов в туалетах на втором этаже:

2 унитаза, 2 умывальные раковины в первом туалете для девочек;

3 унитаза, 2 умывальные раковины в первом туалете для мальчиков;

4 унитаза, 1 умывальная раковина во втором туалете для девочек;

3 унитаза, 1 умывальная раковина во втором туалете для мальчиков;

Количество санитарных приборов в туалетах на третьем этаже:

3 унитаза, 1 умывальная раковина в туалете для мальчиков;

3 унитаза, 1 умывальная раковина в туалете для девочек.

Туалетные санузлов для девочек и мальчиков оборудованы унитазами, умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Количество санитарно-технического оборудования для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО 280 человек, из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальник на 30 человек. Высота умывальных раковин от борта до пола составляет 0,7-0,8 м (согласно справке, представленной администрацией МОБУ Гимназии №3 исходящий №160 от 15.12.2022).

Для персонала выделены 2 отдельных туалета, каждый из которых оборудован 1 унитазом и 1 умывальной раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

Туалеты снабжены педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В одной из кабинках в туалетах для девочек к унитазу осуществляется подводка холодной и горячей воды через душевую насадку на гибком шланге.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусмотрены отдельные помещения на 2 и 3 этажах, оборудованные поддоном с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

Все помещения имеют естественное освещение (оконные проемы) и искусственное освещение (люминесцентные лампы, светодиодные лампы с защитными плафонами). Согласно протоколу по результатам измерений от 06.06.2022 № П-49-3576, выданный филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в городах Кумертау, Сибай (аттестат аккредитации № RA.RU.710014), показатели средней освещенности в комнатах постоянного пребывания детей (игровых) находится в зоне допустимых значений.

Для хранения неисправных и перегоревших ламп выделено отдельное подсобное помещение. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии; следы их загрязнений, использование различных типов ламп, а также ламп с разным светонизлучением в одном помещении не выявлено.

Вентиляция основных помещений – естественная, через оконные проемы. В игровых комнатах, помещениях для занятий кружков более 50% окон открываются и имеют форточки с оборудованными фрамужными устройствами. Наличие трещин или иных нарушений целостности стекол не выявлено. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время организацией предусмотрено наличие сеток от залета кровососущих насекомых.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна обеспечены солнцезащитными устройствами (жалюзи).

В помещениях оздоровительного учреждения (игровых комнатах, помещении для занятий кружков) на отопительных приборах предусмотрены съемные ограждающие устройства.

Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. В игровых комнатах и помещениях для занятий кружков стены окрашены водоземлемой краской, потолки окрашены водоземлемой краской или на потолках - армстронг; полы покрыты линолеумом. В туалетной часть стен выложены керамической плиткой, выше окрашены водоземлемой краской; полы выложены кафельной плиткой, потолки окрашены водоземлемой краской.

В качестве источников резервного горячего водоснабжения на пищеблоке установлены электронагреватели.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован 2 питьевыми фонтанчиками, установленными: 1- рядом с входом в помещение столовой, 2 - на 3 этаже школы.

Организацией общественного питания учреждения, для обслуживания детей, является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Столовая расположена на первом этаже здания.

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. Фактическая площадь на посадочное место составляет 0,8 м² (при нормируемом показателе не менее 0,7 м² на посадочное место). Перед входом в обеденный зал оборудованы 10 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Количество раковин из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест, достаточное. Каждый умывальник обеспечен мылом, имеются 2 антисептических жидких мыла, 3 электросушилки.

Организация питания отдыхающих осуществляется в 2 приема, общее количество детей питающихся в летние каникулы - 280 человек, из них посещающих ДОЛ с ЦДП (240) и ДОЛ с ЛТнО (40).

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В состав пищеблока входят:

загрузочная;

гардероб для персонала;

складское помещение для хранения сыпучих продуктов;

помещение с холодильным оборудованием;

мясо-овощной цех;

горячий цех с зоной приготовления холодных закусок, зоной нарезки хлеба;

раздаточная;

моечная столовой посуды и кухонной посуды;

санитарно-бытовые помещения (комната приема пищи персонала, санузел).

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрено цеховое деление и следующие помещения: цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, мучной цех. Набор помещений предусматривает работу пищеблока на полуфабрикатах.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение, количество моечного оборудования, инвентаря не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции: обработка продовольственного сырья (овощей, мяса и рыбы), первичная и вторичная обработка овощей, не подлежащих термической обработке зелени и фруктов осуществляются в одном цехе (мясо-овощном), оборудованном 3 производственными ваннами, 1 раковиной для мытья рук, 4 производственными столами.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, напольными весами. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Помещение с холодильным оборудованием оборудовано 2 среднетемпературными холодильными установками, 1 низкотемпературным холодильным оборудованием.

Мясо-овощной цех оборудован 3 производственными ваннами (2-для обработки мяса, мяса птицы и рыбы, 1-для первичной обработки овощей), 4 производственными столами (1-СР, 1-СК, 1-СМ, 1-СО), раковиной для мытья рук, контрольными весами, овощерезательной машиной, картофелечисткой, низкотемпературным холодильным оборудованием, электромясорубкой, переносным рециркулятором для обеззараживания воздуха. Предусмотрено место для обработки яиц, выделено 3 емкости для обработки яиц и емкость для обработанных яиц. Количество технологического оборудования и производственных ванн недостаточно: не хватает 1 производственной ванны для первичной обработки овощей, отсутствуют 2 производственные ванны для вторичной обработки овощей, не хватает 1 производственного стола для первичной обработки овощей, отсутствуют 2 производственных стола для вторичной обработки овощей, умывальные раковины для мытья рук).

Горячий цех оборудован 2 производственными столами, 3 электрическими плитами, 2 жарочными шкафами, 2 электрическими котлами, контрольными весами, раковиной для мытья

рук со смесителем. Зона нарезки хлеба оборудована шкафом для хранения хлеба с вентилирующими отверстиями и столом для его нарезки. Зона приготовления холодных закусок оборудована 2 производственными столами, контрольными весами, среднетемпературным холодильным оборудованием, переносным рециркулятором для обеззараживания воздуха, производственной ванной, раковиной для мытья рук со смесителем.

Холодильные оборудования оборудованы контрольными термометрами для измерения температурного режима холодильного оборудования. Количество холодильного оборудования достаточно.

Моечная столовой посуды оборудована 2 производственными столами, 3 моечными ваннами для мытья столовой посуды, 2 моечными ваннами для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, одна из пяти моечных ванн оборудована гибким шлангом с душевой насадкой; стеллажом, раковиной для мытья рук со смесителем. Моечная кухонной посуды оборудована производственным столом, двухсекционной моечной ванной, оборудованной гибким шлангом с душевой насадкой, раковиной для мытья рук. Моечные ванны для столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Раздаточная оснащена раздаточным столом, столом для столовых приборов, мармитом для горячих блюд, холодильным прилавком (витриной, секцией), переносным рециркулятором для обеззараживания воздуха.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с учетом воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приемной воронки. Раковины для мытья рук в производственных цехах имеют конструкцию смесителей, исключающих повторное загрязнение рук после мытья.

В качестве источников резервного горячего водоснабжения на пищеблоке установлены электронагреватели.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе вентиляции. В моечной кухонной и столовой посуды установлена местная система вытяжной вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении.

Производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Внутренняя отделка столовой и пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств: в пищеблоке - потолки окрашены водоэмульсионной краской, часть стен выложены кафельной плиткой, выше - окрашены водоэмульсионной краской; полы выложены кафельной плиткой, имеют уклоны к сливным трапам; в столовой - полы выложены кафельной плиткой, стены и потолки окрашены водоэмульсионной краской.

Гардероб для персонала оборудован отдельным шкафом для личной одежды, отдельной вешалкой для спецодежды. Имеется комната приема пищи персонала, оборудованная столом. Для персонала пищеблока имеется санузел, оборудованный 1 унитазом, 1 умывальной раковиной. Для хранения уборочного инвентаря, запаса дезинфицирующих средств предусмотрен отдельный шкаф.

Помещения постоянного пребывания детей (в игровых комнатах и помещениях для занятий кружков, обеденном зале, спортивном зале) для дезинфекции воздушной среды оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха (рециркуляторы).

В целях профилактики геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми осуществляются по

договору №17 от 18.01.2023, заключенному с ООО «СЭС», представлены акты выполненных работ по дератизации. Не представлен договор на проведение акарицидной обработки территории, акты выполненных работ.

Несоответствия:

1. пп. 1.12, 2.3.3, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, раздел VI СанПиН 1.2.3685-21: количество технологического, моечного оборудования недостаточно:
- не хватает 1 производственной ванны для первичной обработки овощей, отсутствуют 2 производственные ванны для вторичной обработки овощей, не хватает 1 производственного стола для первичной обработки овощей, отсутствуют 2 производственных стола для вторичной обработки овощей, умывальные раковины для мытья рук);
2. п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590- в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрены следующие помещения: цех (зона) первичной обработки овощей, цех (зона) вторичной обработки овощей, мучной цех. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение, количество моечного оборудования, инвентаря не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, обработка продовольственного сырья (овощей, мяса и рыбы), первичная и вторичная обработка овощей, не подлежащих термической обработке зелени и фруктов осуществляется в мясо-овощном цехе, оборудованном 3 производственными ваннами, 1 раковиной для мытья рук, 4 производственными столами;
3. п.2.9.5 СП 2.4.3648-20- не представлен договор на проведение акарицидной обработки территории, акты выполненных работ.

Инспекция проведена:

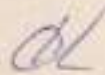
врачом – эпидемиологом эпидемиологического
отделения, (сертификат по специальности «Эпидемиология»
№ 0155241727624, действителен до 14.12.2024)



Ямщиков Э.Н.

Технический руководитель:

заведующий отделением санитарно-эпидемиологических
экспертиз



Джексембаева Г.Т.