

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

Юридический и фактический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7

E-mail: fguz@02.rospotrebnadzor.ru, <https://sesufa.ru/>, тел. (347) 287-85-00

ИНН 0276090570, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014

Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача

Хисамиев Ильнур Ильясович



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в Межведомственной системе электронного
документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 04FD6AC50055B1ADBA495F66A95451E04E

Владелец: Хисамиев Ильнур Ильясович

Действителен с 17-04-2024 до 17-04-2025

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 07.11.2024 № 02-20-07-Э7425-2024

поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Республике Башкортостан
от 29.12.2023 №02-00-10-06-3-2023

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

Заявитель: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа села Верхний Изяк муниципального района Благовещенский район,
Республики Башкортостан.

ИНН 0258007191, ОГРН 1020201700452.

Юридический адрес: 453457, Республика Башкортостан, Благовещенский район, с. Верхний
Изяк, ул. Школьная, д. 16.

Место нахождения объекта: 453457, Республика Башкортостан, Благовещенский район, с.
Верхний Изяк, ул. Школьная, д. 16.

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», СанПиН 1.2.3685-21
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для
человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования
к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям
деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ
или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям
труда», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию
территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому
водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации
производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-
эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический
регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3



статьи 10-19), Федерального закона от 30 марта 1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление вх. от 10.10.2024 № 02-20/4853-2024/ОИ;

заявление вх. от 10.10.2024 № 02-20/4855-2024/ОИ;

акт санитарно-эпидемиологического обследования № 02-20-07-А6578-2024 от 06.11.2024;

свидетельство о государственной регистрации права (на здание школы) Управления Федеральной регистрационной службы по Республике Башкортостан от 22.12.2008 серия 04АБ № 700617 (копия);

свидетельство о государственной регистрации права (на земельный участок) Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Башкортостан от 08.12.2015 кадастровый номер 02-04/103-04/203/002/2015-879/1 (копия);

технический паспорт (инвентарный номер 953), составленный по состоянию на 01.04.2008 (копия).

Дата проведения инспекции: с 10.10.2024 по 06.11.2024.

Результаты инспекции:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту – ДОЛ с ЦДП) и лагерь труда и отдыха (далее по тексту – ЛТиО) Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа села Верхний Изяк муниципального район Благовещенский район Республики Башкортостан (далее по тексту – МОБУ СОШ с. Верхний Изяк) располагается по адресу: 453457, Республика Башкортостан, Благовещенский район, с. Верхний Изяк, ул. Школьная, д. 16. Здание образовательной организации расположено на земельном участке с кадастровым номером: 02:15:050102:119, категория земель – земли поселений (земли населенных пунктов).

Для осуществления образовательной деятельности МОБУ СОШ с. Верхний Изяк имеет санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан от 22.12.2008 №02.БЦ.01.802.М.001967.12.08.

Планируется организация отдыха детей до 60 человек в смену в летние каникулы (40 детей ДОЛ с ЦДП и 20 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 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 14 дней.

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

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны:

зона отдыха;

физкультурно-спортивная;

хозяйственная.

Зона отдыха представлена площадкой, оборудованной скамейками.

Физкультурно-спортивная зона представлена футбольным полем с травяным покрытием, спортивно – игровой площадкой. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивают условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

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

Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора отходов. На площадке расположено два контейнера с крышками. Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми бытовыми отходами, заключенный с Муниципальным унитарным предприятием «Специализированное автомобильное



хозяйство по уборке города».

Территория ограждена по периметру, озеленена. Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории, представленное асфальтовым покрытием, не имеет дефектов.

На территории предусмотрено наружное электрическое освещение.

Вход в здание оборудован тамбуром для создания воздушно-тепловой завесы.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены условия – кнопка вызова персонала, пандус.

Для лагерей в МОБУ СОШ с. Верхний Изяк выделены помещения:
на первом этаже:

помещение для сушки одежды и обуви;

раздевалка (гардероб) для верхней одежды, площадью 30,6 м²;

обеденный зал, площадью 67,7 м²;

спортивный зал, площадью 185,9 м²;

кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, площадью 18,5 м²;

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

комната гигиены девочек;

раздельные туалеты для девочек, для мальчиков;

помещение для временной изоляции, площадью 7,4 м²;

3 игровых комнаты, площадью 50,1- 53,3 м²;

помещение для занятий кружков, площадью 46,3 м².

на втором этаже:

туалет для сотрудников.

Раздевалка для верхней одежды, помещение для сушки одежды и обуви оборудованы вешалками для верхней одежды детей, шкафами с полками для обуви.

Помещения игровых комнат и помещения для кружковых занятий оборудованы: промаркированной мебелью (двухместными столами и стульями), досками с софитами, шкафами с дидактическими материалами, экранами, раковинами. Мебель имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Фактическая площадь в игровых комнатах на одного человека (при нормируемом показателе не менее 2,5 м² на одного ребенка) составляет, для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП (40 детей) - 3,57 м², и ЛТиО (20 детей)-5,0 м².

Использование электронных средств обучения в ДОЛ с ЦДП и ЛТиО не предусмотрено.

Спортивный зал оборудован шведской стенкой, волейбольной сеткой, скамейками. Рядом со спортивным залом предусмотрены отдельные раздевалки для девочек и мальчиков и кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря. В спортивном зале занятия осуществляются поотрядно, в количестве не более 18 человек. Фактическая площадь в спортивном зале на 1 человека составляет 10,3 м², что соответствует нормируемому показателю не менее 10,0 м².

Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Перед обеденным залом оборудованы 3 умывальные раковины. Количество раковин достаточное, из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечен мылом, бумажными полотенцами. Фактическая площадь на 1 посадочное место в обеденном зале, при нормируемом показателе не менее 0,7 м², составляет 1,12 м². Каждый умывальник обеспечен мылом, бумажными полотенцами. Общее число питающихся детей – 60 детей (40 детей ДОЛ с ЦДП и 20 ЛТиО), что обеспечивает питание отдыхающих в один прием.

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

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая МОБУ СОШ с. Верхний Изяк. Представлены договора, заключенные с Индивидуальным предпринимателем Хабибовым И.Н., согласно которым осуществляется поставка полуфабрикатов (овощные, мясо-рыбные), поставка готовой кулинарной мучной продукции, мытых очищенных яиц.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Используется стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. На момент обследования не выявлено использование кухонной и



столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, или поврежденной эмалью.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

загрузочная;
складское помещение;
мясо-рыбный цех;
овощной цех;
горячий цех;
моечная столовой и кухонной посуды;
раздаточная.

Загрузка продукции осуществляется с отдельного входа/выхода со стороны хозяйственной зоны.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, низкотемпературным и среднетемпературным холодильным оборудованием. Складское помещение оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола более 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Мясо-рыбный цех оборудован 3 производственными столами, 2 производственными ваннами, 1 раковиной для мытья рук, низко- и среднетемпературным холодильным оборудованием.

Овощной цех оборудован 2 производственными ваннами, 2 производственными столами, раковиной для мытья рук.

Горячий цех оборудован 2 электроплитами, пароконвектоматом, духовой шкафом, раковиной для рук. Для нарезки хлеба установлен производственный стол, для хранения хлеба – шкаф с вентилируемыми отверстиями. Выделена зона для приготовления холодных закусок, оборудованная производственным столом, 2 производственными ваннами. Предусмотрен бактерицидный облучатель для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных закусок.

На раздаче установлена мармитная линия, производственные столы. Предусмотрен бактерицидный облучатель.

Моечная столовой и кухонной посуды оборудована 2 моечными ваннами для мытья кухонной посуды, с объемной вместимостью, обеспечивающей полное погружение посуды, 5 моечными ваннами для мытья столовой посуды, раковиной для мытья рук, стеллажами. Для ополаскивания посуды предусмотрены гибкие шланги с душевыми насадками.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе вентиляции.

Производственные и моечные ванны подключены к канализации с учетом воздушного разрыва от верхнего края приемной воронки.

Умывальные раковины обеспечены смесителями, исключающих повторное загрязнение рук после мытья.

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

Во всех производственных помещениях пищеблока предусмотрены сливные трапы с уклоном пола к ним.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, а также имеют маркировку в соответствии с фактическим назначением.

Для хранения верхней и спецодежды предусмотрено отдельное помещение, оборудованное раздельными шкафами для хранения верхней и спецодежды.

Для временной изоляции заболевших детей будет использоваться отдельное помещение, площадью 7,4 м², оборудованное письменным столом, стульями, ширмами, кушетками, канцелярским шкафом, ведром с педальной крышкой.



Представлен договор на совершенствование системы медицинского обеспечения детей МОБУ СОШ с. Верхний Изяк от 25.01.2022 (с пролонгацией), заключенный с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Республики Башкортостан Благовещенская Центральная районная больница.

Выделены отдельные туалеты для мальчиков и девочек на первом этаже, оборудованные кабинками с дверьми.

Количество санитарно-технического оборудования:

туалет для мальчиков оборудован 3 унитазами и 1 умывальной раковиной;

туалет для девочек оборудован 3 унитазами, 1 раковиной для мытья рук.

Общее количество санитарно-технического оборудования: 2 умывальные раковины, 6 унитазов. Количество санитарно – технического оборудования достаточное для 60 детей, из расчета по 1 умывальной раковине на 30 мальчиков и 30 девочек, 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков.

Для девочек, посещающих ЛТиО при образовательном учреждении, предусмотрена подводка горячей и холодной воды через гибкий шланг с душевой насадкой к одному из унитазов в туалете для девочек.

Для персонала туалет оборудован 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.

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

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов выделено место в туалете для девочек, оборудованное стеллажом, водонагревателем, поддоном с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

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 грибком. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. В игровых комнатах и помещениях для занятий кружков стены окрашены водоэмульсионной краской; полы дощатые под покраску, либо выстланы линолеумом. В туалетах, помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов стены выложены керамической плиткой, полы – кафельной плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской.

В игровых комнатах и помещениях кружков окна открываются и имеют форточки с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах 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).

Отопительные приборы, расположенные в нишах под окнами в спортивном зале, имеют ограждающие устройства. Использование переносных отопительных приборов, приборов с инфракрасным излучением не предусмотрено.

Вентиляция во всех помещениях естественная (через стеновые каналы, оконные и дверные проемы) и приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением в помещениях пищеблока, туалетных.

Все помещения (игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спортивный и обеденный залы, помещение медицинского назначения) пребывания детей оснащены бытовыми термометрами для контроля температуры воздуха.

Представлен протокол по результатам измерений № П-35-915 от 04.03.2024, выполненный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014), согласно которому параметры микроклимата в кабинетах находится в зоне допустимых значений.

Все помещения имеют систему общего освещения: естественное (боковое левостороннее в помещениях для занятий кружков и игровых) освещение представлено оконными проемами; искусственное освещение осуществляется с помощью люминесцентных ламп. Временное хранение перегоревших и утративших потребительские свойства люминесцентных ламп



осуществляется в отдельном помещении школы. Использование разных типов источников искусственного освещения, а также ламп с различным светоизлучением в одном помещении не выявлено. Во всех помещениях осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. Окна выполнены из цельного стеклопакета; следов их дефектов или загрязнений не выявлено.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности № П-35-914 от 04.03.2024, выполненный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014), согласно которому уровни искусственной освещенности находятся в зоне допустимых значений.

Во всех помещениях для пребывания детей для дезинфекции воздушной среды используются бактерицидные установки (облучатели).

Здание учреждения подключено к централизованным системам хозяйственно-бытового и питьевого водоснабжения, отопления и канализации. Представлен договор № 2 от 16.01.2024 (продлен) холодного водоснабжения, заключенный с МУП «Водоканал» МР Благовещенский район РБ.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован стационарными питьевыми фонтанчиками. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи.

Представлен договор, заключенный с ЗАО «Городская ДезСтанция» на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий.

Выводы: несоответствия не выявлены.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха) Муниципальным общеобразовательным бюджетным учреждением основная общеобразовательная школа села Верхний Изяк муниципального района Благовещенский район Республики Башкортостан по адресу: 453457, Республика Башкортостан, Благовещенский район, с. Верхний Изяк, ул. Школьная, д. 16 **соответствуют** 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», разделов III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Инспекция проведена:

врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (образование – высшее медицинское; специальность – гигиена детей и подростков, уникальный номер реестровой записи 0223 031127683 действительный до 29.09.2028; специальность - медико-профилактическое дело, уникальный номер реестровой записи 0220 023483424 действителен до 27.11.2025; стаж работы в области оценки соответствия 5 лет)

заведующий отделением гигиены детей и подростков (образование высшее медицинское; аккредитация по специальности «Общая гигиена» 7724 031863814, действителен до 23.04.2029,



Черных Кристиной Дмитриевной

стаж работы в области оценки соответствия 8 лет)

Андрюкова Юлия Юрьевна



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в Межведомственной системе электронного
документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 04FE74B000B6B136A34F694A3695F3AF84
Владелец: Андрюкова Юлия Юрьевна
Действителен с 23-07-2024 до 23-07-2025