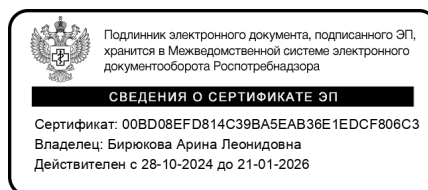


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

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
Бирюкова Арина Леонидовна



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 11.11.2025 № 02-20-07-Э8451-2025

поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан
от 09.01.2025 №02-00-10-06-2-2025

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 01.10.2025 № 02-20/5573-2025/ОИ;

акт обследования № 02-20-07-А7714-2025 от 10.11.2025;

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 01.10.2025 по 11.11.2025.

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 закалывающих 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 от 18.01.2025 № ТКО-12-000958, 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.

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.

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая МОБУ СОШ с. Верхний Изяк, на момент обследования работающая на полуфабрикатах. Представлен договор, заключенный с ИП Хабибовым И.Н., согласно которого осуществляется поставка полуфабрикатов, готовых кулинарных мучных изделий, обработанных яиц.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

загрузочная;

складское помещение;

производственное помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов;

производственное помещение для обработки овощных полуфабрикатов;

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.

Производственное помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов оборудовано 3 производственными столами, 2 производственными ваннами, 1 раковиной для мытья рук, низко- и среднетемпературным холодильным оборудованием.

Производственное помещение для обработки овощных полуфабрикатов оборудовано 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 кабинами 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 № 02-00-10/17454-01-25 от 19.05.2025, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408), 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 световым излучением 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 № 02-00-10/17454-02-25 от 19.05.2025, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408), 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 от 12.02.2025 № 21 холодного водоснабжения, заключенный с МУП «Водоканал» МР Благовещенский район РБ.

Образовательная организация в объеме проведенных исследований обеспечена водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду, согласно протоколу лабораторных исследований от 02.06.2025 № 02-00/18089-25, выполненному аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408).

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

Представлен договор № 2 от 03.02.2025, заключенный с ЗАО «Городская ДезСтанция» на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий.

Представлены акты выполненных работ, согласно которым проведено:

22.09.2025 проведено предварительное обследование помещений, площадью 768,0 м², и территории, площадью 0,9 га, на наличие грызунов (наличие грызунов не выявлено), с последующей дератизационной обработкой с применением препарата на основе родентицида «Броммус».

22.10.2025 (через 30 дней) проведен контроль эффективности выполненной дератизационной обработки. Наличие грызунов не выявлено.

05.05.2025 проведено предварительное обследование территории, площадью 0,9 га, на наличие клещей (клещи не обнаружены), с последующей акарицидной обработкой с использованием препарата «Юракс».

08.05.2025 (на 3 день) и 04.06.2025 (на 28 день) проведен контроль эффективности выполненной акарицидной обработки территории. Клещи не обнаружены.

Действие 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глав I-II, IV-V, VII-IX СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», не устанавливают требования к объекту инспекции.

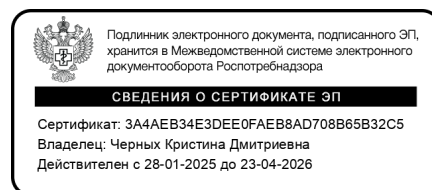
Выводы: несоответствия не выявлены.

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».

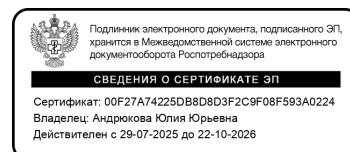
Инспекция проведена:

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, стаж работы в области оценки соответствия 9 лет)



Черных Кристиной Дмитриевной



Андрюкова Юлия Юрьевна