



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в Белебеевском, Альшеевском, Бижбулякском, Еремеевском, Миякинском районах

(наименование территориального органа)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 02.18.18.000.М.000037.05.23 от 31.05.2023 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что производство (заявленный вид деятельности, работы, услуги) (перечислить виды деятельности (работ, услуг), для производства — виды выпускаемой продукции; наименование объекта, фактический адрес):

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления: лагерь труда и отдыха для подростков, центр с дневным пребыванием детей по адресу:

452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11.
("Российская Федерация")

Заявитель (наименование организации-заявителя, юридический адрес)

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк муниципального района Бижбулякский район Республики Башкортостан. 452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11. ("Российская Федерация")

СООТВЕТСТВУЕТ (не соответствует) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (ненужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; разделов III, VI СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Основанием для признания условий производства (вида деятельности, работ, услуг) соответствующими (не соответствующими) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются (перечислить рассмотренные документы):

Экспертное заключение № 07-10005 от 25 мая 2023 года ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан". Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710014 от 22.04.2015 г.

Заключение действительно до 30.05.2024 г.

Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)

№ 3205774



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Фактический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7

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

И.И. Хисамиев

М.П.

2023 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 04 - 10005
от 25 МАЯ 2023

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

Заявитель: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк муниципального района Бижбулякский район Республики Башкортостан.

ИНН 0212007801; ОГРН 12102200023384.

Адрес: 452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11.

Место нахождения объекта инспекции: 452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11.

Основание: поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в г. Белебее, Альшеевском, Белебеевском, Бижбулякском, Ермекеевском, Миякинском районах от 12.01.2023 № 02-18-44-1-2023.

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», разделов III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», ч. 3., 5. ст. 18. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление вх. от 20.04.2023 №01-8449-23;

акт санитарно-эпидемиологического обследования от 24.05.2023 №48-9924;

договор о передаче имущества в безвозмездное пользование от 10.12.2021 №89, заключенный с Государственным казенным учреждением Управления капитального строительства Республики Башкортостан (копия);

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые Муниципальным общеобразовательным бюджетным учреждением средняя общеобразовательная школа №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк муниципального района Бижбулякский район Республики Башкортостан для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровлению (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагеря труда и отдыха) по адресу: 452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11 соответствуют требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разделов III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

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

организациям общественного питания», ч. 3., 5. ст. 18. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В ходе инспекции с 20.04.2023 по 25.05.2023 установлено:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей и лагерь труда и отдыха (далее по тексту – ДОЛ с ЦДП и ЛТиО) Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк муниципального района Бижбулякский район Республики Башкортостан (далее – по тексту МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 452040, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11 расположено на земельном участке с кадастровым номером: 02:12:140103:639, категория земель – земли населенных пунктов: дошкольное, начальное и среднее общее образование.

Для осуществления образовательной деятельности по программам начального общего, основного общего, среднего общего образования МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк имеет санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в г. Белебей, Альшеевском, Белебеевском, Бижбулякском, Ермекеевском, Миякинском районах от 24.05.2021 №02.БЦ.01.000.М.000532.05.21.

Планируется организация отдыха детей в летние каникулы до 200 человек (ДОЛ с ЦДП). В ЛТиО (летние каникулы) планируется задействовать подростков в возрасте старше 14 лет (согласно представленному письму администрацией МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк) в количестве 50 детей.

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.

На территории оздоровительного учреждения выделена зона спортивной и игровой площадки; предусмотрено наружное электрическое освещение.

Для отдыха выделены зеленые массивы, расположенные на территории ДОЛ с ЦДП, выносные скамейки; выделена площадка для подвижных игр. Спортивная и игровая площадки представлены баскетбольной, волейбольной и гимнастической площадками, беговой дорожкой, основание которых выполнено резиновым покрытием. Выделено футбольное поле с травяным покрытием. Представлены документы об оценке подтверждения (соответствия). Оборудование обеспечивают условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

На территории организации выделена хозяйственная зона с оборудованной контейнерной площадкой для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов, представленная твердым асфальтовым покрытием и трехсторонним ограждением для защиты от ветра. На площадке установлено 3 евроконтейнера с крышками. Расстояние от здания образовательной организации до контейнерной площадки, составляет 30,0 м (согласно представленному администрацией МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк письму №37). Заключен договор на вывоз твердых бытовых и коммунальных отходов с ООО «Экология Т» от 01.01.2023 №06-0004/23.

Въезды, входы на территорию, дорожки к площадкам для мусоросборников представлены асфальтовым покрытием. На собственной территории МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк какие-либо дефекты покрытий проездов, подходов и дорожек не выявлено.

Вход в здание организации для соблюдения воздушно-теплого режима оборудован тамбуром.

Для маломобильных групп населения (далее по тексту - МГН) предусмотрены мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды: пандусы при входе в здание организации; отдельные туалетные помещения на каждом этаже, оборудованные каждый унитазом и умывальной раковиной с поручнями, лифт грузо-пассажирский.

Для организации отдыха в МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк выделены следующие помещения:

на первом этаже:

4 гардероба для верхней одежды, общей площадью 18,2 м²;
11 гардеробов для верхней одежды (для сушки одежды и обуви), площадью 4,0-4,8 м²;
5 игровых кабинетов (для ДОЛ с ЦДП), площадью 35,6 м², 55,7 м², 56,8 м², 57,5 м² и 59,6 м²;
обеденный зал, площадью 310,5 м²;
пищеблок;
помещения для оказания медицинской помощи (медицинский блок);
раздельные туалеты для мальчиков, девочек и персонала, общей площадью 9,5 м², 9,8 м² и 4,7 м² соответственно;
раздельные туалеты для мальчиков и девочек, площадью 9,2 м² и 9,1 м² соответственно;
туалет для персонала;
помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, площадью 2,5 м².

На втором этаже:

спортивный зал, площадью 286,8 м²;
раздельные раздевалки для мальчиков и девочек с душевыми и туалетами;
актовый зал (игровая для ДОЛ с ЦДП), площадью 184,8 м²;
3 помещения (кабинеты) для занятий кружков (для ДОЛ с ЦДП), площадью 56,9 м², 55,9 м², 65,1 м²;
игровая комната (для ЛТиО), площадью 59,8 м²;
помещение (кабинет) для занятий кружков (для ЛТиО), площадью 57,7 м²;
раздельные туалеты для мальчиков, девочек и персонала, площадью 20,6 м² и 20,2 м² и 4,8 м² соответственно;
помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, площадью 4,6 м².

На третьем этаже:

читальный зал библиотеки и книгохранилище, площадью 106,1 м² и 131,6 м²;
раздельные туалеты для мальчиков, девочек и персонала, площадью 20,6 м² и 20,2 м² и 4,8 м² соответственно;
комната гигиены, площадью 4,9 м²;
помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, площадью 4,2 м².

Раздевалки для верхней одежды и помещения для сушки одежды и обуви оснащены напольными вешалками, скамейками, полками для обуви.

Игровые комнаты и помещения (кабинета) для занятий кружков оснащены регулируемой мебелью, досками с софитами, шкафами для дидактических материалов, раковинами для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Вся мебель (парты и стулья) промаркированы в соответствии с возрастом и особенностями детей. Вся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Фактическая площадь на 1 ребенка в игровых комнатах (ДОЛ с ЦДП) составляет 2,5-2,9 м² что соответствует нормируемому показателю не менее 2,5 м². Количество детей в каждой игровой не превышает 20 человек, при занятии в актовом зале – 70 человек. Для подростков, посещающие ЛТиО в летний период, выделена 1 игровая комната, фактическая площадь на 1 ребенка в которой составляет 2,9 м².

В игровых кабинетах установлены интерактивные доски марки EDFLAT с матовой поверхностью активной поверхности. Диагональ установленных интерактивных досок составляет 65 дюймов (165,1 см). Представлены сведения по электронным средствам обучения (далее по тексту - ЭСО) и документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Спортивный зал расположен на втором этаже. Фактическая площадь на 1 человека при спортивном зале составляет 14,3 м², при нормируемом показателе не менее 10 м². Занятия

планируется проводить пострядно и по группам в количестве не более 20 человек (ДОЛ с ЦДП) и для подростков, посещающих ЛТиО – 20 человек.

Спортивный зал оснащен различным спортивным инвентарем и сооружением (баскетбольные кольца, шведские стенки и др.). При спортивном зале выделены инвентарная (снарядная), помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов, площадью 2,8 м². В раздевалках для мальчиков и девочек предусмотрены душевые, оборудованные поддонами и душевыми насадками на гибком шланге в количестве 2 единиц, разделенные перегородкой. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов при спортивном зале оборудовано душевым поддоном и умывальной раковиной.

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая образовательного учреждения. Представлен договор от 10.03.2023 №6/н на поставку сырья и готовой мучной продукции, изготавливаемые индивидуальным предпринимателем Киреевой Д.С.

Обеденный зал, площадью 310,5 м², размещенный на первом этаже здания организации и рассчитанный на 140 посадочных мест. Обеденный зал оборудован 7 умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды через смесители, электросушилками; предусмотрены мыла и дозаторы с антисептическими жидкими средствами для обработки рук. Количество санитарно-технического оборудования (умывальные раковины) в обеденном зале, из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест, достаточно. Фактическая минимальная площадь на 1 посадочное место в обеденном зале составляет 2,2 м², при нормируемом показателе не менее 0,7 м².

Зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация питания всех отдыхающих планируется осуществлять в 1 прием.

В состав пищеблока входят:

административно-бытовые помещения (кабинет заведующего производством, гардероб, с душевой и местом приема пищи, туалет, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств);

загрузочная (тамбур);

помещение для временного хранения пищевых отходов;

кладовая сыпучих продуктов;

помещение с холодильным оборудованием;

холодный цех;

цех первичной обработки овощей;

цех вторичной обработки овощей;

мясо-рыбный цех;

моечная кухонной посуды;

моечная столовой посуды;

складское помещение;

горячий цех с линией раздачи.

Выделен отдельный вход для загрузки продовольственного сырья; предусмотрен навес для защиты от осадков. Помещение для временного хранения пищевых отходов оснащено душевым поддоном, холодильным оборудованием средней температуры, раковиной для рук. Для хранения скоропортящейся продукции выделено отдельное помещение с холодильным оборудованием средней и низкой температур в количестве 8 единиц. Кладовая сыпучих продуктов оснащена стеллажами, поддонами. В кладовой сыпучих продуктов вывешен гигрометр для измерения влажностного режима в данном помещении.

Цех первичной обработки овощей оснащен 3 ваннами, картофелечисткой, 2 столами для отходов; цех вторичной обработки овощей – 2 ваннами и 3 столами производственными, овощерезкой, холодильным оборудованием.

Мясо-рыбный цех оборудован 2 ваннами и 3 столами производственными, колодой на специальной подставке, мясорубкой, универсальной машиной, холодильным оборудованием. Для обработки яиц предусмотрены три емкости, емкость для хранения обработанных яиц, овоскоп.

планируется проводить пострядно и по группам в количестве не более 20 человек (ДОЛ с ЦДП) и для подростков, посещающих ЛТиО – 20 человек.

Спортивный зал оснащен различным спортивным инвентарем и сооружением (баскетбольные кольца, шведские стенки и др.). При спортивном зале выделены инвентарная (снарядная), помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов, площадью 2,8 м². В раздевалках для мальчиков и девочек предусмотрены душевые, оборудованные поддонами и душевыми насадками на гибком шланге в количестве 2 единиц, разделенные перегородкой. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов при спортивном зале оборудовано душевым поддоном и умывальной раковиной.

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая образовательного учреждения. Представлен договор от 10.03.2023 №6/н на поставку сырья и готовой мучной продукции, изготавливаемые индивидуальным предпринимателем Киреевой Д.С.

Обеденный зал, площадью 310,5 м², размещенный на первом этаже здания организации и рассчитанный на 140 посадочных мест. Обеденный зал оборудован 7 умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды через смесители, электросушилками; предусмотрены мыла и дозаторы с антисептическими жидкими средствами для обработки рук. Количество санитарно-технического оборудования (умывальные раковины) в обеденном зале, из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест, достаточно. Фактическая минимальная площадь на 1 посадочное место в обеденном зале составляет 2,2 м², при нормируемом показателе не менее 0,7 м².

Зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация питания всех отдыхающих планируется осуществлять в 1 прием.

В состав пищеблока входят:

административно-бытовые помещения (кабинет заведующего производством, гардероб, с душевой и местом приема пищи, туалет, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств);

загрузочная (тамбур);

помещение для временного хранения пищевых отходов;

кладовая сыпучих продуктов;

помещение с холодильным оборудованием;

холодный цех;

цех первичной обработки овощей;

цех вторичной обработки овощей;

мясо-рыбный цех;

моечная кухонной посуды;

моечная столовой посуды;

складское помещение;

горячий цех с линией раздачи.

Выделен отдельный вход для загрузки продовольственного сырья; предусмотрен навес для защиты от осадков. Помещение для временного хранения пищевых отходов оснащено душевым поддоном, холодильным оборудованием средней температуры, раковиной для рук. Для хранения скоропортящейся продукции выделено отдельное помещение с холодильным оборудованием средней и низкой температур в количестве 8 единиц. Кладовая сыпучих продуктов оснащена стеллажами, поддонами. В кладовой сыпучих продуктов вывешен гигрометр для измерения влажностного режима в данном помещении.

Цех первичной обработки овощей оснащен 3 ваннами, картофелечисткой, 2 столами для отходов; цех вторичной обработки овощей – 2 ваннами и 3 столами производственными, овощерезкой, холодильным оборудованием.

Мясо-рыбный цех оборудован 2 ваннами и 3 столами производственными, колодой на специальной подставке, мясорубкой, универсальной машиной, холодильным оборудованием. Для обработки яиц предусмотрены три емкости, емкость для хранения обработанных яиц, овоскоп.

Холодный цех оснащен 5 производственными столами для приготовления холодных закусок, холодильным оборудованием среднетемпературным, ванной производственной, овощерезкой, весами, бактерицидным облучателем.

Горячий цех оснащен плитой электрической, шкафом жарочным, сковородой и котлом электрическими, пароконвектоматом, универсальной кухонной машиной, кипятильником, 2 производственными ваннами, столами производственными в количестве 3 единиц для сырой (1 стол) и готовой продукции, холодильным оборудованием. В горячем цехе выделена зона хранения и нарезки хлеба, оснащенная шкафом металлическим с вентилируемыми отверстиями, столом производственным и хлеборезкой.

Линия раздачи представлена мармитными линиями первых и вторых блюд, охлаждаемой витриной. Предусмотрен бактерицидный облучатель на участке порционирования блюд.

Моечная кухонной посуды оборудована трехсекционной ванной, металлическим шкафом; моечная столовой посуды – 5 ваннами, посудомоечной машиной, столами производственными в количестве 6 единиц, стеллажом для сушки посуды. Предусмотрены гибкие шланги с душевыми насадками для споласкивания кухонной и столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Объемная вместимость моечных ванн для мытья кухонной посуды предусматривают полное их погружение.

В пищеблоке образовательной организации не предусмотрены условия приготовления мучной кулинарной продукции с выделением производственного помещения с необходимым оборудованием для соблюдения технологии приготовления блюд, в связи с чем, организована поставка готовой мучной продукции, изготавливаемые индивидуальным предпринимателем Макеевой Е.В.

Все установленное технологическое и моечное оборудование (ванны моечные и производственные, холодильное оборудование), столы производственные, шкафы имеют маркировки в соответствии с функциональным назначением.

Все производственные помещения и моечные столовой и кухонной посуды, помещение для хранения уборочного инвентаря оборудованы раковинами для мытья рук, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук персонала, резервными накопительными электрическими водонагревателями. В моечных отделениях дополнительно вывешены электросушилки.

Ко всем моечным и производственным ваннам, поддонам, раковинам для мытья рук предусмотрена подводка холодной и горячей воды через смесители.

Холодильное оборудование, установленное в пищеблоке, оснащены встроенными термометрами для соблюдения температурного режима.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Установленное в производственных помещениях технологическое оборудование исправно.

В производственных помещениях вывешены стерилизаторы для инструментария (ножи), используемые для обработки сырья, продукции.

Установленные производственные и моечные ванны присоединены к канализационной сети с учетом 20 мм воздушного разрыва от верха приемной воронки.

Технологическое оборудование и моечные ванны, используемые для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе.

Пищеблок обеспечен необходимым набором технологического, холодильного, моечного оборудования, производственными столами, разделочными досками и инвентарем. Все производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, столы в обеденном зале имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Стеллажи для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не более 15 см. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку.

Для искусственного освещения применены светильники во влагопылезащитном исполнении (защитные плафоны).

Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств и душевая для персонала оснащены поддоном, умывальной раковиной; туалет для персонала – раковиной и унитазом. Для раздельного хранения верхней и спецодежды выделен гардероб для персонала с двухсекционными шкапами.

Полы в производственных помещениях пищеблока, в туалетах, помещениях для хранения уборочного инвентаря, оборудованы сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

Для персонала пищеблока выделен гардероб с металлическими шкафами для раздельного хранения личной и спец одежды. В гардеробе предусмотрена душевая; выделен отдельный санузел, расположение которого не предусматривает противоположное расположение к производственным помещениям. Санузел оборудован 1 унитазом и 1 раковиной для мытья рук.

Подводка воды ко всем установленным поддонам и умывальным раковинам в здании образовательной организации (в помещениях для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, туалетах, медицинском блоке, пищеблоке) осуществляется через смесители.

Для временной изоляции заболевших детей выделены помещения для оказания медицинской помощи (процедурный кабинет, площадью 18,8 м²; кабинет приема медицинского работника (медицинский кабинет), площадью 28,7 м²; прививочный кабинет, площадью 23,2 м²), расположенный на 1 этаже здания. Помещение для оказания медицинской помощи оснащены всем необходимым медицинским оборудованием (кушетками, стоматологическим креслом, медицинскими столиками, ростомером, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, шкафами, рабочим столом и др.), бактерицидным облучателем. Представлен договор №61 от 22.12.2021 (с пролонгацией) на медицинское обслуживание детей образовательной организации, заключенный с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Республики Башкортостан Бижбулякская центральная районная больница.

На каждом этаже выделены раздельные туалеты для мальчиков и девочек. Все унитазы оборудованы в кабинках с дверями. На первом этаже выделены по 2 раздельных туалета: в первом туалете для мальчиков оборудовано 2 унитаза, 2 писсуара и 2 умывальные раковины, во втором – 2 унитаза и 2 умывальные раковины; для девочек – 2 унитаза и 2 раковины и 3 унитаза и 3 раковины соответственно. На втором и третьем этажах – в туалетах для мальчиков – по 2 унитаза, 2 писсуара и 3 умывальные раковины; для девочек – по 3 унитаза и 3 раковины.

Общее количество санитарно-технического оборудования – 6 писсуаров, 8 унитазов и 10 раковин для мальчиков; 10 унитазов и 10 раковин для девочек, для детей в количестве 220 человек (посещающие ДОЛ с ЦДП в количестве 200 детей и ЛТиО – 20 подростков), из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков, достаточно.

На третьем этаже выделена комната личной гигиены, площадью 4,9 м², оборудованная умывальной раковиной, биде и душевым поддоном с подводкой к ним горячей и холодной воды, унитазом.

Согласно представленному информационному письму администрацией МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк, высота установленных умывальных раковин в туалетах для мальчиков и девочек на каждом этаже, составляет 0,7 м.

Туалеты оборудованы корзинами для мусора, туалетной бумагой, мылом, бумажными полотенцами, кожными антисептиками в дозаторах. 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. Ко всем умывальным раковинам предусмотрена подводка холодной и горячей воды через смесители.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов на каждом этаже выделены отдельные помещения, оборудованные поддоном с подводкой горячей и холодной воды, раковиной для мытья рук. Помещение для хранения

уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств укомплектовано уборочным инвентарем для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь).

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.

Внутренняя отделка основных помещений выполнена из следующих материалов:

игровые комнаты и помещения для занятий кружков, стены окрашены акриловой краской, полы выстланы линолеумом, в спортивном зале – специальным линолеумом (представлены документы соответствия (оценки); потолки выполнены потолочными плитами типа «Армстронг»;

туалеты, помещения для хранения уборочного инвентаря, душевые при спортивном зале, медицинский блок, помещения пищеблока: полы и стены (на всю высоту или часть стен) выложены керамической плиткой; часть стен, выше выкладки керамической плиткой, окрашены водоземлемой или акриловой краской или на всю высоты окрашены краской (в зависимости от назначения помещений); потолки выполнены потолочными плитами типа «Армстронг», или окрашены водоземлемой краской.

Вентиляция основных помещений – естественная, через оконные проемы и стеновые каналы. В игровых комнатах, помещениях для занятий кружков, помещениях пищеблока и медицинского назначения установлены москитные сетки на окна и распашные двери. Все помещения проветриваются. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, составляет не менее 1/50 площади пола. Наличие трещин или иных нарушение целостности стекол не выявлено.

Предоставлен протокол по результатам измерений параметров микроклимата от 24.05.2023 №П-48-2857 (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.710014), согласно которому результаты измерений находятся в зоне допустимых значений.

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

Для контроля температурного режима во всех помещениях с пребыванием детей предусмотрены бытовые термометры. Отопительные приборы расположены в нишах под окнами.

Во всех основных помещениях применяется система общего освещения. Учебные кабинеты, используемые для образовательной деятельности, спортивный зал имеют естественное освещение - оконные проемы. На оконных проемах, при излишней инсоляции, предусмотрены солнцезащитные устройства – жалюзи; в спортивном зале - сетки. Предусмотрена левосторонняя направленность светового потока от окон на рабочую поверхность. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Все источники искусственного освещения исправны. Выделено отдельное помещение для хранения перегоревших ламп. Окна оборудованы откидными фрамужными устройствами с рычажным прибором для проветривания помещения. На открывающихся окнах организацией предусмотрено наличие сеток от залета кровососущих насекомых. Плоскость открытия окон обеспечивает режим проветривания. Наличие трещин или иных нарушений целостности стекол не выявлено. Использование различных типов ламп, а также ламп с разным световым излучением в одном помещении не выявлено.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности № П-48-2859 от 24.05.2023, выполненный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.710014), согласно которому параметры искусственной освещенности находятся в зоне допустимых значений.

Холодное водоснабжение и канализация здания образовательной организации – централизованное, поселковое; отопление и горячее водоснабжение – автономное, от собственной котельной (индивидуальный тепловой пункт), расположенной на территории. Представлен муниципальный контракт на отпуск воды №09/100. (оказание услуг по обеспечению водоснабжением), заключенный с Муниципальным унитарным предприятием «Тепловик».

Предметом вышеуказанного муниципального контракта является водоснабжение для хозяйственно-бытовых нужд МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение №02.18.18.0000.М.000025.02.10 от 09.02.2020 на использование водного объекта (родник «Мулекай») используемой в питьевых и хозяйственно-бытовых целях для водоснабжения с. Бижбуляк.

Образовательная организация, согласно протоколам лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.510408) от 19.04.2023 №2017, обеспечена водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду по органолептическим, бактериологическим и санитарно-гигиеническим показателям.

Питьевой режим на период осуществления отдыха и оздоровления детей планируется организовать бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой водой. Представлены документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, а также сведения по оказанию услуг по поставке воды, расфасованной в емкости, заключенный с индивидуальным предпринимателем Кирсевой Д.С.

Организация обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой в обеденном зале, посуды разового применения в точках установки воды, расфасованной в емкости).

В МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк предусмотрены переносные бактерицидные установки (в том числе и в пищеблоке и столовой организации) для возможности обеззараживания воздуха.

Представлен договор от 06.02.2023 №90, заключенный с Индивидуальным предпринимателем В.П. Хафизовой на оказание услуг по проведению санитарно-профилактического обслуживания, включающее дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

Несоответствия: не выявлено.

Инспекция проведена:

врачом по гигиене детей и подростков,

заведующим отделения гигиены

условий воспитания и обучения населения

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

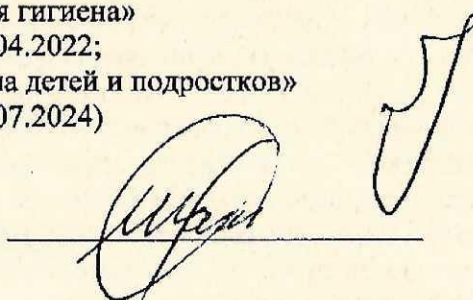
(сертификат по специальности «Общая гигиена»

№0102040016048 действителен до 15.04.2022;

сертификат по специальности «Гигиена детей и подростков»

№0102040021348 действителен до 05.07.2024)

Технический руководитель:



Плотниковой Н.В.

Шайдуллина Ф.Д.