

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

Главный врач (заместитель главного врача)

Ф.С. Аюпов



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 04.05.2026 № 02-20-Ф09-Э226-2026

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 для подростков).

Заявитель: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАЗЛАРОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИАНЧУРИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, ИНН 0222004221, ОГРН 1020241042183.

Адрес: 453382, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН, Р-Н ЗИАНЧУРИНСКИЙ, С. ТАЗЛАРОВО, УЛ. СОВЕТСКАЯ, Д. 20.

Место нахождения объекта инспекции: 453382, Республика Башкортостан, Зиянчуринский район, с.Тазларово, ул. Советская, д. 20.

Основание: поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан от 30.12.2025 № 02-00-10-12-3-2025, заявление вход. № 02-20/93-2026/Ф09 от 04.03.2026 г.

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 организациям общественного питания населения»; глав III, V, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глав III, X, XIX СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Рассмотренные документы: акт санитарно-эпидемиологического обследования МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАЗЛАРОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИАНЧУРИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН; выписка из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости (земельный участок) от 26.01.2026 г. № КУВИ-001/2026-8567605 (копия); свидетельство о государственной регистрации права на здание от 06.10.2011 г 04 АГ 343267 (копия); технический паспорт инв.№ 5666 составлен по состоянию на 20.10.2008 г. (копия).

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

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



СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАЗЛАРОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИАНЧУРИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха для подростков) по адресу: 453382, Республика Башкортостан, Зиянчури́нский район, с.Тазларово, ул. Советская, д. 20 **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 организациям общественного питания населения»; глав III, V, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глав III, X, XIX СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

В ходе инспекции с 04.03.2026 по 04.05.2026 установлено:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту - ДОЛ с ЦДП), лагерь труда и отдыха (далее по тексту - ЛТиО) МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАЗЛАРОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЗИАНЧУРИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН (далее по тексту МОБУ СОШ С.ТАЗЛАРОВО) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 453382, Республика Башкортостан, Зиянчури́нский район, с.Тазларово, ул. Советская, д. 20, на земельном участке с кадастровым номером: 02:24:090202:31, категория земель – земли населенных пунктов: для размещения школы.

Комплектация оздоровительного учреждения планируется из числа обучающихся детей МОБУ СОШ С.ТАЗЛАРОВО. Планируется организация отдыха детей в период летних каникул в ДОЛ с ЦДП (40 детей в смену), в ЛТиО (20 детей в смену). Продолжительность смен в ДОЛ с ЦДП составляет не менее 21 дня, продолжительность смен в ЛТиО - 14 дней в летнее время. ЛТиО будут посещать дети, достигшие возраста 14-ти лет. 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.

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

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории без дефектов, представлено асфальтовым покрытием.

Физкультурно-спортивная зона оборудована гимнастическим оборудованием, футбольным полем с воротами, с травяным покрытием. Оборудование физкультурно-спортивной зоны используют для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на расстоянии 25 м. от здания (согласно представленной справке администрации, МОБУ СОШ С.ТАЗЛАРОВО от 31.03.2026 г исх. № 67) предусмотрена контейнерная площадка с твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м. по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора отходов. На площадке установлено 2 контейнера с крышками. На вывоз твердых бытовых отходов представлен муниципальный контракт от 01.01.2026 г. №8 к договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 0222-000067, заключенный с ООО РО «ЭКО-СИТИ».



Здание образовательной организации 2-х этажное, расположено на собственной территории образовательного учреждения, находится в оперативном управлении (свидетельство о государственной регистрации права от 06.10.2011 г. 04 АГ 343267).

Вход в здание оздоровительной организации оборудован тамбуром для создания воздушно-тепловой завесы. Планировка зданий, строений и сооружений обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья (при входе установлена кнопка вызова).

Для организации отдыха в МОБУ СОШ С.ТАЗЛАРОВО выделены следующие помещения:

на первом этаже:

раздевалка для верхней одежды и обуви, площадью 42,6 м²;

помещение для просушивания одежды и обуви, площадью 17,1 м²;

2 игровые комнаты для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 55,9 м², 51,3 м²;

1 игровая комната для детей, посещающих ДОЛ с ЛТиО, площадью 52,1 м²;

1 помещение для занятия кружков для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, площадью 52,1 м²;

спортивный зал, площадью 175,4 м², кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, раздевалки отдельные для мальчиков и девочек;

помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, площадью 3,7 м²;

помещение для временной изоляции заболевших (изолятор), площадью 18,0 м²;

столовая общей площадью 171,8 м², в том числе обеденный зал площадью 71,2 м²;

туалет для девочек, площадью 3,5 м², с условиями для личной гигиены девочек;

туалет для мальчиков, площадью 3,4 м²;

туалет для персонала;

на втором этаже:

1 игровая комната для детей, посещающих ДОЛ с ЛТиО, площадью 46,1 м².

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

Игровые комнаты и помещения для занятий кружков оснащены промаркированной мебелью (двухместными столами и стульями), досками меловыми с софитами, шкафами с дидактическими материалами. 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 (40 человек) более 2,5 м²; для детей посещающих ЛТиО (20 человек) 2,6 м².

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

Спортивный зал, площадью 175,4 м², оборудован скамейками, волейбольной сеткой, баскетбольными щитами с кольцами, мелким спортивным инвентарем. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. При спортивном зале оборудована кладовая спортивного инвентаря, раздевалки отдельные для мальчиков и девочек. Раздевалки оборудованы скамейками, вешалками для одежды. В спортивном зале занятия осуществляются поотрядно по 17 человек. Фактическая площадь на 1 человека в спортивном зале составляет 10,2 м², при нормируемом показателе не менее 10 м².

Питание детей в период летнего оздоровительного лагеря будет проводиться в столовой образовательного учреждения. Услуги по организации горячего питания детей осуществляет ООО «Центр питания» по договору № 310 от 29.04.2026 г. Работа пищеблока предусматривается на мясорыбных полуфабрикатах и овощном сырье. Мучные и кулинарные изделия будут поставляться в готовом виде.

Обеденный зал, площадью 71,2 м², рассчитан на 60 посадочных мест. Фактическая площадь на посадочное место составляет 1,1 м² (при нормируемом показателе не менее 0,7 м² на

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



посадочное место). Для соблюдения правил личной гигиены перед обеденным залом предусмотрены 3 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Над умывальными раковинами установлены электрополотенце, бумажные полотенца; предусмотрены мыла, дозаторы с антисептическими жидкими средствами для обработки рук. Количество умывальных раковин достаточно из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест.

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

В составе комплекса помещений пищеблока, предусмотрены следующие помещения:

загрузочная;
складское помещение;
овощной цех первичной и вторичной обработки овощей;
мясорыбный цех;
горячий цех с зонами нарезки хлеба и приготовления холодных закусок;
раздаточная линия;
моечная столовой и кухонной посуды;
административное помещение (гардероб для персонала).

Загрузка осуществляется с отдельного входа/выхода со стороны хозяйственной зоны, оборудованный навесом.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, напольными весами, низко и среднетемпературными холодильными шкафом. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку. Холодильники оборудованы контрольными термометрами, для измерения температурного режима холодильного оборудования.

Овощной цех первичной и вторичной обработки овощей оборудован 2 моечными ваннами, 2 производственными столами для первичной обработки овощей, 2 моечными ваннами, 2 производственными столами для вторичной обработки овощей, картофелечисткой, овощерезательной машиной, переносной бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, раковиной для мытья рук.

Мясорыбный цех оборудован среднетемпературным холодильным оборудованием, 3 производственными столами, 3 моечными ваннами, раковиной для мытья рук, 2 электромясорубками, переносной бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха. Предусмотрено место для обработки яиц, выделено 3 емкости для обработки яиц и емкость для обработанных яиц.

Горячий цех оборудован 2 производственными столами, 2 электрическими плитами, жарочным шкафом, раковиной для мытья рук.

Зона приготовления холодных закусок оборудована: 2 производственными столами, холодильным оборудованием, контрольными весам, переносной бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, овощерезательной машиной, 1 моечной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковиной для мытья рук.

Зона для нарезки хлеба оборудована производственным столом и шкафом с вентилируемыми отверстиями для хранения хлебобулочных изделий.

На линии раздачи установлен мармит для первых и вторых блюд, холодильный прилавок (витрина) и бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, производственный стол.

Моечная столовой и кухонной посуды оборудована производственными столами, стеллажом (шкаф), трехсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды, двухсекционной моечной ванной для стеклянной посуды и столовых приборов, 2 моечными ваннами (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), раковиной для мытья рук. Для

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



ополаскивания столовой и кухонной посуды моечные ванны (2 из 5 и 1 из 2) оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Моечные ванны присоединены к канализационной сети с соблюдением воздушного разрыва от верха приемной воронки.

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук. Подводка горячей и холодной воды к умывальным раковинам и моечным ваннам осуществляется через смесители. Для резервного горячего водоснабжения в помещениях пищеблока установлены электрические водонагреватели.

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

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

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытия, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки пищевых продуктов используются цельнометаллические производственные столы.

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. Использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, или поврежденной эмалью не выявлено.

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

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств: потолки окрашены водоэмульсионной краской, часть стен выложены кафельной плиткой, выше окрашены водоэмульсионной краской, полы выложены кафельной плиткой, имеют уклоны к сливным трапам. В обеденном зале: потолок и стены окрашены водоэмульсионной краской, полы деревянные покрашены краской.

Для хранения верхней и спецодежды сотрудников пищеблока предусмотрено отдельное помещение, оснащенное 2-х секционным шкафом.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном шкафу.

Для временной изоляции заболевших детей планируется использовать отдельный кабинет, площадью 18,0 м², оборудованный кушеткой, столом и стульями, ведрами с педальной крышкой, переносным бактерицидным облучателем. Представлен договор на медицинское обслуживание детей от 31.01.2026 № б/н, заключенный с ГБУЗ РБ Исянгуловская ЦРБ.

В здании выделены раздельные туалеты для мальчиков и девочек оборудованные кабинками с дверьми.

Количество санитарно-технического оборудования в туалетах:

3 унитаза, 2 умывальные раковины с подводкой холодный и горячей воды через смеситель в туалете для девочек;

3 унитаза, 2 умывальные раковины с подводкой холодный и горячей воды через смеситель в туалете для мальчиков.

Количество санитарно-технического оборудования для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО до 60 человек, из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальник на 30 человек, достаточно. Согласно представленному информационному письму МОБУ СОШ с.

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



Тазларово исх. № 67 от 31.03.2026 г. высота установленных умывальных раковин составляет 0,7 – 0,8 м (при нормируемом показателе не менее 0,7 м - 0,8 м).

Для соблюдения личной гигиены девочек 1 туалетная кабина оснащена гибким шлангом с душевой насадкой с подводкой холодной и горячей воды.

Для персонала выделен отдельный туалет, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальной раковиной с подводкой горячей и холодной воды со смесителем.

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

Выделено помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Наличие уборочного инвентаря в достаточном количестве. Весь инвентарь промаркирован (для туалетов предусмотрена сигнальная маркировка), предусмотрено раздельное их хранение.

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 помещений (игровых комнат, кружковых занятий и спортивного зала): потолки и стены окрашены водоземлемой краской, полы – деревянные покрашены масляной краской. В туалетах, помещении хранения и обработки уборочного инвентаря: потолки покрашены водоземлемой краской, стены покрашены акриловой краской, полы – кафельной плиткой.

Вентиляция основных помещений – естественная, через оконные и дверные проемы и стеновые каналы; в пищеблоке и туалетах – приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. Для контроля температурного режима основные помещения, оснащены бытовыми термометрами. Отопительные приборы в спортивном зале имеют ограждающие устройства, располагающиеся в нишах под окнами. Во всех помещениях для пребывания детей, для дезинфекции воздушной среды используются установки для очищения и обеззараживания воздуха, в том числе переносные бактерицидные облучатели. Использование переносных отопительных приборов, приборов с инфракрасным излучением не предусмотрено.

Представлен протокол по результатам измерений микроклимата от 20.04.2026 № 02-00-09/03438-02-26, выполненный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Кумертау, Сибай (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РООС RU.0001.511852), согласно которому результаты измерений микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам, установленных СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (глава V).

Во всех основных помещениях применяется система общего освещения. Все помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение - оконные проемы, оборудованные при излишней инсоляции солнцезащитными устройствами типа, жалюзи. Общее искусственное освещение осуществляется светодиодными лампами с защитными плафонами. Для временного хранения перегоревших и утративших потребительские свойства люминесцентных ламп выделено помещение, размещенное на первом этаже. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом – защитную, в помещениях пищеблока – пылевлагонепроницаемую. Предусмотрена левосторонняя направленность светового потока от окон на рабочую поверхность (в игровых комнатах и помещении для занятий кружков). Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии; следы их загрязнений, использование различных типов ламп, а

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



также ламп с разным световым излучением в одном помещении не выявлено. Наличие трещин или иных нарушений целостности стекол окон не выявлено. 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.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности от 20.04.2026 № 02-00-09/03438-01-26, выполненный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Кумертау, Сибай (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РООС RU.0001.511852), согласно которому результаты измерений искусственной освещенности соответствуют гигиеническим нормативам, установленных СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (глава V).

Здание школы оборудовано системой централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения (холодная вода), от ведомственного водопровода населенного пункта, автономным горячим водоснабжением. Представлен договор на поставку воды питьевой №1 от 01.04.2025 г. сроком действия по 31.08.2026 г., заключенный с Сельским поселением Тазларовский сельсовет МР Зианчуринский район РБ. Подача горячей воды предусмотрена у умывальных перед обеденным залом, помещениях пищеблока, туалетах, помещении хранения уборочного инвентаря от электрических накопительных водонагревателей.

Отопление газовое от собственной котельной, расположенной на территории образовательной организации. Водоотведение сточных вод организовано в подземное водонепроницаемое сооружение (герметичный приемник), расположенный в хозяйственной зоне собственной территории образовательного учреждения, с последующим вывозом по договору от 19.01.2026 № 24-О, заключенный с МУП Сельское поселение Исянгуловский сельсовет МР Зианчуринский район РБ «Жилищно-коммунальная, строительная компания».

Согласно протоколу лабораторных исследований, выполненный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Кумертау, Сибай (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РООС RU.0001.511852) от 02.04.2026 № 02-00-09/02354-26 исследованная проба воды соответствует гигиеническим нормативам.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении предусмотрен посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Образовательное учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале, одноразовых стаканчиков - в игровых, помещениях для занятий кружков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения, график смены воды вывешен.

По проведению профилактических мероприятий в целях предотвращения распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний представлен муниципальный контракт № ИКЗ-263022200422102220100100040000000244 от 12.03.2026 г., заключенный с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городах Кумертау, Сибай (ИНН 0276090570).

Согласно представленному муниципальному контракту проведены:

15.04.2026 проведено предварительное обследование территории, площадью 1,4 га; в ходе обследования территории клещей не обнаружено.

15.04.2026 выполнена акарицидная обработка территории, площадью 1,4 га препаратом «Форсайт».

18.04.2026 (на 3-й день) и 03.05.2026 (на 15-й день) проведен контроль эффективности акарицидной обработки, клещей не обнаружено.

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



30.03.2026 проведено предварительное обследование территории, площадью 1,4 га на наличие грызунов, расставлено 30 капканов.

31.03.2026 в ходе обследования территории наличие грызунов не обнаружено.

31.03.2026 проведена дератизационная обработка ядовитой приманкой на Бромусе.

12.04.2026 (на 12 день) проведен контроль эффективности дератизационной обработки территории, грызунов не обнаружено.

Выполнены мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений:

13.03.2026 проведено предварительное обследование помещений, площадью 210 м² на наличие грызунов (наличие грызунов не выявлено), проведена дератизационная обработка отравленной приманкой Броммус.

12.04.2026 (на 30-й день) проведен контроль эффективности дератизационной обработки помещений, грызунов не обнаружено.

13.04.2026 проведено предварительное обследование помещений, площадью 210 м² на наличие насекомых (наличие насекомых не выявлено).

13.04.2026 проведена дезинсекционная обработка препаратом Дуст Фенаксин.

27.04.2026 (на 14 день) проведен контроль эффективности дезинсекционной обработки, насекомых не обнаружено.

Несоответствия: не выявлены.

Инспекция проведена:

врачом по общей гигиене отделения

санитарно - эпидемиологических экспертиз

(уникальный номер реестровой записи 7724 032400031

действителен до 26.11.2029 г.)



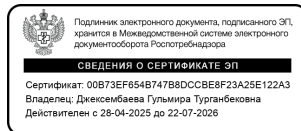
Рамеевой Р.Р.

Технический руководитель:

заведующий отделением санитарно-

эпидемиологических экспертиз,

врач по общей гигиене



Джексембаева Г.Т.

