

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале

И. И. Демидовская

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1759/25 «21» марта 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества используемых для осуществления деятельности по организации лагеря труда и отдыха (здание литер А 1 этаж помещения инв. №№ 3, 4, 6, 7, 8; Литер А 2 этаж помещения инв. № 14, 16) на базе Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования эколого-биологический центр муниципального образования Темрюкский район по адресу: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 143, помещение № 1; в помещениях (здание литер А I этаж инв. №№ 37, 19, 18, 20, 21, 4, 12, 47, 46, 39, 40, 49, 51, 52, 41, 43, 48, 42; здание Литер А II этаж инв. №№ 60, 62) расположенных по адресу: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 126.

Производство экспертизы начато: 13.03.2025 в 15-00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.03.2025 в 16-00ч.

1. **Основание:** заявление директора МБУДО ЭБЦ Кузнецовой Ирины Павловны, входящий № 1640/243/ОИ от 13.03.2025 года, поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Темрюкском районе № 90 от 25.02.2025, вх. № 25/1184/ОИ от 25.02.2025.

2. **Заявитель:** Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования эколого-биологический центр муниципального образования Темрюкский район (далее МБУ ДО ЭБЦ).

ИНН: 2352031318.

ОГРН: 1022304743746.

Юридический адрес: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 143, помещение № 1.

Фактический адрес:

353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 143, помещение № 1;

353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 126

3. **Разработчик:** нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4. Цель экспертизы: оценка соответствия санитарным правилам и нормам: разделов I, II, III СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20); разделов I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); раздела III т. 3.1, 3.3, 3.5, раздела V, п. 98, т. 5.34, п. 145, т. 5.54, раздела VI СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 2.1.3685-21), разделов II, IV, X 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» (далее - СанПиН 2.1.3684-21); разделов II, IV 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» (далее СП 2.1.3678-20).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Приказ № 33 от 06.02.2025. «Об организации лагеря труда и отдыха «Меотида» на базе муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования эколого-биологический центр муниципального образования Темрюкский район с питанием, в период летней оздоровительной кампании 2025 года», назначении начальника лагеря труда и отдыха «Меотида»;
- Копия Постановления Администрации муниципального образования Темрюкский район № 84 от 22.01.2021 Об изменении наименования Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования станции юных натуралистов станицы Голубицкая муниципального образования Темрюкский район и утверждении его Устава в новой редакции;
- Пояснительная записка по организации отдыха детей и оздоровления в лагере труда и отдыха «Меотида» на базе МБУДО ЭБЦ;
- Режим дня ЛТО «Меотида»;
- Копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации серия 23 № 008170670;
- Копия свидетельства о внесении записи в ЕГРЮЛ серия 23 № 001776019;
- Копия свидетельства о государственной регистрации права на объект недвижимости (основное строение) от 13.05.2015;
- Копия Договора аренды земельного участка со множественностью лиц на стороне арендатора № 3000004699 от 08.12.2011 с Администрацией муниципального образования Темрюкский район;
- Копия технического паспорта помещений МБУДО ЭБЦ инвентарный номер 23567;
- Копия санитарно-эпидемиологического заключения от 09.12.2011 №23.КК.13.000.М.009265.12.11 для осуществления дополнительной образовательной деятельности МБУДО ЭБЦ;
- Копия Договора № 43 от 31.01.2025 о пользовании имуществом между МБУДО ЭБЦ и МБОУ СОШ № 21;
- Копия проекта Контракта № __ от 21.02.2025 по оказанию услуги по организации горячего питания детей, посещающих лагерь труда и отдыха (ЛТО) между МБУДО ЭБЦ и ООО «Комбинат питания «КК»;

- Копия перспективного меню с 12 лет и старше;
- Копия Договора № 23/25 от 16.01.2025 на оказание услуг по медицинскому обслуживанию детей между МБУДО ЭБЦ и ГБУЗ «Темрюкская ЦРБ»;
- Копия санитарно-эпидемиологического заключения от 07.05.2010 № 23.КК.13.000.М.004107.05.10 на медицинский кабинет МБОУ СОШ № 21;
- Копия выписки № ЛО041-01126-23/00553288 от 29.10.2020 из реестра лицензий на осуществление обслуживающей медицинской организацией медицинской деятельности;
- Копия Договора № 30 от 01.01.2025 на отпуск воды между МБУДО ЭБЦ и МБУ «Голубицкая ПЭС»;
- Копия Договора 2018-10 от 11.01.2025 на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов между МБУДО ЭБЦ и ИП Забела В.Б.;
- Копия типового контракта № ТР-44-00154-25 от 01.01.2025 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае между МБУДО ЭБЦ и ООО «Экотехпром»;
- Копия Муниципального Контракта (Договор) поставки газа № 25-11-02533/25 от 01.01.2025 между МБУДО ЭБЦ и ООО «Газпром межрегионгаз Краснодар»;
- Копия Договора № 38 от 01.01.2025г. на дератизационные мероприятия в помещениях между МБУДО ЭБЦ и ООО «Гигиенист»;
- Копия Договора № 213 от 25.02.2025г. на акарицидную обработку (клещи) между МБУДО ЭБЦ и ООО «Гигиенист»;
- Копия Договора № 39 от 01.01.2025 на дезинсекционные мероприятия в помещениях между МБУДО ЭБЦ и ООО «Гигиенист»;
- Копия Договора № 21-26 от 06.08.2021 на оказание услуг по проверке работы систем вентиляции между МБОУ СОШ № 21 и ИП Сабокарь М.А.;
- Копия паспорта вентиляционной системы В1 МБОУ СОШ № 21;
- Копия Акта от 30.03.2023г. проверки эффективности вытяжной вентиляции с механическим побуждением, смонтированной в пищеблоке МБОУ СОШ № 21;
- Список поставщиков питьевой воды;
- Копия Контракта № 18 от 26.02.2025 на поставку питьевой воды (вода питьевая «Кристалльная») между МБУДО ЭБЦ и ИП Круни С.Е.;
- Копия сертификата соответствия № РОСС RU.32001.04ИБФ1.ОСП18.27856 на воду питьевую «Кристалльная»;
- Штатное расписание сотрудников ЛТО «Меотида»;
- Инструкция № 26 по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды;
- Программа производственного контроля с графиком проведения лабораторных исследований в МБУДО ЭБЦ с графиком проведения лабораторных испытаний;
- Копия Договора на проведение производственного контроля № 123/04/004 от 13.03.2025 между МБУДО ЭБЦ и Красноармейским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;
- Копия Приказа № 34 от 06.02.2025 О назначении ответственного лица за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в 2025 году;
- Копия Акта от 12.01.2025 проверки холодильного и технологического оборудования;
- Протокол испытаний воды питьевой централизованного водоснабжения № 23-01-25/13196-25 от 12.03.2025; Протокол измерений параметров микроклимата №Т57.1.25 от 05.03.2025; Протокол измерений освещенности №Т57.2.25 от 05.03.2025 выполненные аккредитованным ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № RA.RU.21 ПЯ 76 от 20.07.15.

- Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 1754/25 от 21.03.2025 Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Организацию отдыха детей и их оздоровления в лагере труда и отдыха «Меотида» с питанием детей, планируется организовать в соответствии с Приказом директора МБУ ДО ЭБЦ № 33 от 06.02.2025 «Об организации лагеря труда и отдыха «Меотида» на базе Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования эколого-биологический центр муниципального образования Темрюкский район в период летней оздоровительной кампании 2025 года» по адресу: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 143, помещение № 1.

Размещение лагеря труда и отдыха предполагается в помещениях на 1-м и 2-ом этажах двухэтажного здания, находящего в собственности МБУДО ЭБЦ (согласно свидетельства о гос. регистрации права на нежилое здание от 13.05.2015). Помещения для организации питания, медицинского обслуживания детей, спортивный зал предполагается организовать на 1-м и 2-ом этажах двухэтажного здания МБОУ СОШ №21, расположенной по адресу: Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Голубицкая, ул. Красная, д.126 (согласно договору № 43 от 31.01.2025 о пользовании имуществом с МБОУ СОШ №21).

Режим работы ЛТО «Меотида» с 8-30 до 14-30 ч. с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед), без организации сна. Согласно представленному режиму дня и пояснительной записке директора МБУДО ЭБЦ продолжительность работы (для лиц в возрасте от 14 до 17 лет) не превышает 2,5 часа (фактически составляет 1 час, согласно представленного режима дня), работа на открытых площадках предусмотрена в часы с наименьшей инсоляцией. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий. Занятия по интересам с воспитателями и педагогами организуются в виде группового обучения с наполняемостью групп по 5 человек.

Работа оздоровительного учреждения по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в 2025 году планируется в летний период продолжительностью 21 календарный день, в первую смену с 02.06.2025 по 22.06.2025, количество детей посещающих лагерь труда и отдыха – 23 обучающихся возраста 14-18 лет. Согласно представленной пояснительной записке директора МБУДО ЭБЦ, в лагере труда и отдыха дети-инвалиды маломобильные (колясочники), дети с ОВЗ отсутствуют.

МБУ ДО ЭБЦ на ведение дополнительной образовательной деятельности имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 23.КК.13.000.М.009265.12.11 от 09.12.2011, выданное территориальным отделом Управления Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Темрюкском районе, что соответствует требованиям п.1.4. раздел I СП 2.4.3648-20.

Территория.

Территория учреждения используется по Договору аренды земельного участка множественностью лиц на стороне арендатора ОАО «Ростелеком» для эксплуатации и обслуживания здания АТС и муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования детей станции юных натуралистов №3000004699 от 08.12.2011, уведомление о государственной регистрации договора аренды на земельный участок №44/067/2012-318 от 08.08.2012. Здания МБУДО ЭБЦ находятся в собственности учреждения дополнительного образования на основании свидетельства права собственности на основное строение от 13.05.2015 №23-01.44-2.5.2003-162, свидетельство права собственности на здание пристройки 23АК954075 от 25.07.2012, что соответствует требованиям п.1.6 СП 2.4.3648-20.

Используемый земельный участок, площадью 599,1м² располагается в центральной части

станции, в зоне общественного центра и жилой малоэтажной застройки станции, находится за пределами территорий промышленных предприятий и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зон санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта. Через собственную территорию образовательного учреждения не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объекта. Территория ограждена по периметру забором и зелеными насаждениями, имеет наружное электрическое освещение, собственная территория озеленена более 50% свободной от застройки территории (244,1м²), при проведении обследования покрытие проездов, дорожек и проходов территории школы без видимых дефектов. В соответствии с представленной пояснительной запиской директора МБУ ДО ЭБЦ, на территории плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники отсутствуют.

На территории МБУДО ЭБЦ выделены зоны отдыха, зоны игровых площадок, хозяйственная зона. На собственной территории расположено двухэтажное отдельно стоящее здание, игровая площадка, экспериментальные опытно-огородные площадки. При проведении обследования на территории МБУДО ЭБЦ, построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью МБУДО ЭБЦ не выявлено.

Вывоз мусора осуществляется по договору с ООО «Экотехпром», сбор мусора осуществляется на площадку, расположенную на смежной территории с МБУДО ЭБЦ на территории Голубицкого сельского поселения, где установлен мусорный контейнер с крышкой. На момент проведения обследования участков скопления мусора на территории МБУДО ЭБЦ не выявлено.

Для проведения занятий по физической культуре и проведения спортивных соревнований, мероприятий предполагается использовать многофункциональные спортивные площадки и стадион сельского поселения ст. Голубицкая, расположенные в общественном центре станции, рядом с территорией МБУДО ЭБЦ, которые находятся в шаговой доступности МБУДО ЭБЦ (волейбольная и баскетбольная и игровая площадки). Спортивные площадки спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ, покрытия не имеют дефектов и повреждений, покрытие выполнено из искусственных материалов (полимерное покрытие). Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Характеристика инженерных коммуникаций и сетей

Системы водоснабжения и водоотведения:

Здание школы оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, автономной системой водоотведения, в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

На период обследования системы в рабочем состоянии. Водоснабжение от водопроводных сетей МБУ «Голубицкая ПЭС». Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде: представлены протоколы испытаний воды питьевой № 23-01-25/13196-25 от 12.03.2025, выполненные ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76 от 20.07.2015), согласно которым качество исследованных проб питьевой воды, соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 раздел III табл. 3.1.; табл. 3.5; п.2.6.2 СП 2.4.3648-20, п.75 СанПиН 2.1.3684 - 21.

Обеспечение горячей водой осуществляется от автономных источников – установлены электрические водонагреватели накопительного типа. Холодным и горячим водоснабжением обеспечены производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, умывальные раковины, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов. Горячая и холодная вода подается через смесители. Вода из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей не используется.

Здания оборудованы внутренней системой канализации, все санитарные приборы подключены к канализационной системе зданий, отвод сточных вод осуществляется во внутреннюю канализационную систему здания, далее в водонепроницаемый выгреб, с последующим вывозом на сооружения биологической очистки специализированным автотранспортом по договору с ИП Забела В.Б. Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, душевых, туалетах; полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. На момент проведения обследования отвод сточных вод осуществлялся свободно.

Питьевой режим организован с помощью питьевой бутилированной воды промышленного производства, расфасованной в емкости по 19 л. с дозированным розливом – с помпами, установленные в помещениях игровых-отрядных, кружковых. Устройства с дозированным розливом размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Имеется запас чистой посуды (одноразовые стаканчики), а также урны для сбора использованной одноразовой посуды, обеспеченные одноразовыми мусорными пакетами. Обработка помп осуществляется собственными силами персонала, в соответствии с инструкцией по обработке устройств (Инструкция № 26 от 10.04.2024, утвержденная директором МБУДО ЭБЦ Кузнецовой И.П.), с использованием дезинфицирующего средства. Представлен список поставщиков, контракт на поставку питьевой бутилированной воды заключен с ИП Круни С.Е. На бутилированную воду «Кристалльная» представлены документы об оценке (подтверждения) соответствия № РОСС.RU.32001.04ИБФ1.осп18.27856 срок действия с 28.12.2022 по 27.12.2025, на воду питьевую «Кристалльная».

Микроклимат, отопление и вентиляция.

Отопление: Здание оборудовано системой отопления от собственной котельной, расположенной на территории центра, работающей на газовом топливе, представлен муниципальный договор поставки газа №25-11-02533/25 от 01.01.2025г. с ООО «Газпром межрегионгаз Краснодар».

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров. Измеренные параметры микроклимата в учебных (игровых) помещениях соответствуют требованиям п. 2.7.1. раздела II СП 2.4.3648-20, раздела V таблиц 5.2., 5.34. СанПиН 1.2.3685-21 (протокол измерений параметров микроклимата №Т57.1.25 от 05.03.2025, выполненных ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Аттестат аккредитации №РА.RU.21ПЯ76 от 20.07.2015).

На момент обследования все системы находятся в рабочем состоянии. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, ограждения из древесно-стружечных плит не используются. Переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением не используются.

Вентиляция

Здания оборудованы системами вентиляции и кондиционирования воздуха. Вентиляция естественная, приток осуществляется через окна, вытяжка осуществляется - через вентиляционные каналы в учебных, санитарно-бытовых помещениях.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые), оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником избытков выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно оборудованы локальные системы местной вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения самостоятельно силами технического персонала лагеря. Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой сеткой. Конструкция окон предусматривает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Освещение.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы оздоровительного учреждения, которое имеется во всех игровых помещениях, рекреациях, спортивных, медицинских, производственных помещениях пищеблока, обеденном зале. Все помещения, нормируемые по КЕО, имеют естественное освещение. Естественное освещение в обследованных помещениях боковое, левостороннее. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины и иное нарушение целостности стекла отсутствуют; чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотными жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Все окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками, в том числе окна помещений пищеблока.

Искусственное освещение на момент проведения обследования выполнено за счет светодиодных ламп, с белым спектром светового излучения, в одном помещении используется лампы с одним типом светового излучения. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном выделенном месте подсобного помещения (инв. №8 литер А на 1м этаже), без доступа к нему детей. Все лампы содержатся в чистоте и исправном состоянии, в защитной осветительной светорассеивающей арматуре.

Измеренные уровни освещенности в инструментально обследованных помещениях соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерений освещенности №Т57.2.25 от 05.03.2025, выполненных ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Аттестат аккредитации №РА.РУ.21ПЯ76 от 20.07.2015г.)), что соответствует требованиям таблиц 5.25, 5.54. раздела V СанПиН 1.2.3685-21, п.п. 2.8.1., 2.8.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Здания, строения, сооружения

Здание учреждения МБУДО ЭБЦ двухэтажное, 1950 года постройки, без подвалов и цокольных этажей, объект введен в эксплуатацию до вступления СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и эксплуатируется в соответствии с проектной документацией, что соответствует п. 1.3. раздел I СП 2.4.3648-20. Входы в здания оборудованы тамбурами, подвальные помещения отсутствуют. Гардеробы отдельные для детей и персонала, размещены на первом этаже здания.

Для размещения лагеря труда и отдыха «Меотиды» предполагается использовать набор помещений, обеспечивающий реализацию основного вида деятельности – отдых и оздоровление детей. Для размещения ЛТО выделены следующие помещения:

Литер здания по техническому паспорту	Этаж	Инвентарный номер помещения по	Назначение помещения	Площадь (м ²)

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

		тех.паспорт у		
Помещения игровых, отрядные, кружковые (здание МБУДО ЭБЦ)				
Литер А	1	3	Игровая - отрядная	56,3
Литер А	2	16	Кружковая	20,9
Литер А	1	2	Гардеробные для верхней одежды, место для просушивания одежды и обуви	5,6
Помещения, предназначенные для проведения спортивных мероприятий (спортзалы, раздевал.и, туалеты) (здание МБОУ СОШ № 21, Литер А)				
Литер А	1	37	Спортивный зал	144,5
Литер А	1	19	Раздевалка для девочек	8,2
Литер А	1	18	Раздевалка для мальчиков	7,2
Литер А	1	20	Подсобное помещение	10,9
Литер А	1	21	Комната спортивного инвентаря	9,5
Литер А	1	4	Санузел для мальчиков	14,2
Литер А	1	12	Санузел для девочек, с кабинкой для персонала	30,7
Подсобные и вспомогательные помещения (санузлы, комнаты уборочного инвентаря и т.д.) при помещениях отрядных и кружковых (здание МБУДО ЭБЦ, литер А)				
Литер А	1	5; 6	Санузел для девочек	1,3; 1,3
Литер А	1	7	Санузел для персонала	1,4
Литер А	1	4	место для хранения и обработки уборочного инвентаря и разведения моющих и дезинфицирующих средств при умывальной зоне санузлов	11,2
Литер А	1	8	Котельная (место хранения перегоревших светодиодных светильников)	10,1
Литер А	2	14	Санузел для мальчиков	2,4
Помещения медицинского назначения (здание МБОУ СОШ № 21, здание Литер А)				
Литер А	2	62	Медицинский кабинет	15,9
Литер А	2	60	Процедурная	30,7
Помещения столовой (здание МБОУ СОШ № 21, здание литер А)				
Литер А	1	47,46	Обеденный зал	123,4
Литер А	1	39	Овощной цех	11,1
Литер А	1	40	Овощной склад	7,5
Литер А	1	49	Мясо-рыбный цех	14,0
Литер А	1	51,52	Загрузочная	13,0
Литер А	1	41	Склад	8,0
Литер А	1	43	Горячий цех с раздаточной	32,7
Литер А	1	48	Моечная	23,6
Литер А	1	42	Гардероб для персонала	1,0

Как видно из таблицы, состав помещений, выделенный под размещение лагеря труда и отдыха, с учетом списочного состава 23 детей, и выделенная площадь для размещения детей – 77,2 м² и составляет 3,4м² (при норме 2,5 м² на ребенка), кроме помещений игровой и комнаты отдыха предполагается использовать открытые опытно-экспериментальные площадки при МБУДО ЭБЦ. Площадь помещения для проведения кружков и творческой деятельности 20,9 кв.м. и составляет 4,0 кв.м. на ребенка (при норме 4,0 кв.м. на ребенка), также для проведения занятий по интересам предполагается использовать помещения спортивного зала площадью 144,5 кв.м. и открытые летние игровые площадки, что соответствует требованиям п. 3.12.2 СП

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

2.4.3648-20, табл 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Отделка помещений.

Внутренняя отделка обследованных помещений пребывания детей, санитарно-бытовых помещений, производственных помещений пищеблока выполнена в соответствии с их функциональным назначением, материалами, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки влагостойкие.

Оборудование помещений.

Помещения обеспечены мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей (с цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой); табуретки и скамейки вместо стульев не используются, покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, допускающих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование игровых помещений представлено: ученическими партами в комплекте со стульями, меловой доской, шкафом для документов, стеллажами для пособий.

Согласно представленной пояснительной записке директора МБУДО ЭБЦ Кузнецовой И.П., электронные средства обучения, интерактивные доски, сенсорные экраны информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, при организации работы ЛТО «Меотида», использовать не предполагается, телевизионная аппаратура не установлена.

Все помещения постоянного пребывания детей (игровые комнаты) оборудованы приборами обеззараживания воздуха (установлены ультрафиолетовые бактерицидные облучатели-рециркуляторы воздуха). Каждое помещение для организации лагеря обеспечено емкостью для сбора мусора, с одноразовым мусорным пакетом, при проведении обследования мусорные емкости не заполнены мусором.

В дождливые и ветреные дни проведение подвижных игр, в ЛТО «Меотида», предполагается в спортивном зале МБОУ СОШ № 21 МО ТР. Санитарно-техническое состояние отделки стен, пола, потолка спортивного зала, инвентарной, раздевалок, удовлетворительное, без дефектов и повреждений, без следов протеканий и следов поражения грибком. В составе помещений спортивного зала имеются раздевалки отдельные для девочек и мальчиков; в раздевалке скамьи, на стене закреплены крючки для одежды. Вентиляция помещений осуществляется через вентиляционные каналы естественной вентиляции в стене здания в каждом помещении, вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Спортивный инвентарь и маты хранятся упорядоченно в специальном помещении, для хранения спортивного инвентаря, инвентарь и спортивные маты выполнены из материалов, подвергающихся влажной уборке и дезинфекции, без дефектов и повреждений на момент проведения обследования.

Туалетные помещения отдельные для девочек, мальчиков, оборудованы на 1-ом и 2-ом этажах здания МБУДО ЭБЦ. Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Исходя из списочного состава, выделено 2 санузла: 1 для мальчиков (2 этаж) и 1 для девочек (1 этаж), санузел для персонала. В умывальной зоне санузлов для мальчиков: 1 раковина с подводкой горячей и холодной воды, подающейся через смесители, подключены к системе водоотведения здания; для девочек: 2 раковины с подводкой горячей и холодной воды, подающейся через смесители и подключенные к системе водоотведения здания. Раковины обеспечены держателями для бумажных полотенец, флаконами жидкого мыла, дозаторами с дезинфицирующим средством, ведрами для сбора мусора. В туалетных

комнатах: для мальчиков 1 кабина с дверями, в туалетной для девочек 2 кабины с дверями; все кабины оборудованы унитазами с сиденьями, туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов. Учитывая общее количество детей, имеющееся количество оборудования, соответствует требованиям п.2.4.11. раздел II СП 2.4.3648-20.

Количество унитазов предусмотрено не менее нормируемого количества (табл. 6.4. СанПиП 1.2.3685-21): 1 унитаз на 7 девочек (при норме не менее 1 унитаз на 20 девочек) и 1 унитаз на 10 мальчиков (при норме не менее 1 унитаз на 30 мальчиков). Для персонала на 1-ом этаже здания МБУДО ЭБЦ в санузле для девочек, выделена отдельная кабина с дверью, оборудованная унитазом с сиденьем, держателем для туалетной бумаги, мусорным ведром. Количество выделенных санузлов и санитарно-технических приборов, соответствует гигиеническим требованиям п.2.4.11. раздел II СП 2.4.3648-20. Санитарно-техническое оборудование на момент проведения исправно, без дефектов; имеется горячая и холодная проточная вода, водоотведение осуществляется свободно.

Для обработки уборочного инвентаря выделено место (с исключением доступа к нему детей) в умывальной зоне санузла для девочек, 1-го этажа здания МБУДО ЭБЦ (инв. № 4), которое оборудовано поддоном для обработки инвентаря с подводкой горячей и холодной проточной воды через смеситель, техническим краном для забора горячей и холодной проточной воды, сушилкой для ветоши, шкафом для хранения моющих и дезинфицирующих средств; хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь для уборки туалетов промаркированы сигнальной красной маркировкой, хранится отдельно. Для проведения текущей и генеральной уборки помещений, выделенных под лагерь труда и отдыха предусмотрено выделение достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, дезинфицирующие средства хранятся в упаковке производителя. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в местах их приготовления. Доступ детей исключен.

Организация питания

В организации отдыха детей и их оздоровления в лагере труда и отдыха «Меотида» МБУДО ЭБЦ планируется в столовой МБОУ СОШ № 21 МО ТР (в 2024 году в МБОУ СОШ № 21 проведен капитальный ремонт пищеблока). Предполагается организация горячего питания детей с привлечением сторонней организации ООО «Комбинат питания «КК», осуществляющей деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации, представлен проект контракта на организацию питания детей в период летней оздоровительной кампании 2025 года). Генеральным директором ООО «Комбинат питания КК» Царенко М.С. утверждено примерное 10-дневное меню для категории детей 12 лет и старше на период летней оздоровительной кампании 2025 года. Меню утверждено директором ООО «Комбинат питания КК» Царенко М.С. и согласовано директором МБУДО ЭБЦ Кузнецовой И.П.. Питание детей включает 2 приема пищи: завтрак и обед.

Объемно-планировочные решения помещений столовой предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Пищеблок имеет необходимый набор производственных и складских помещений с учетом мощности организации. Мощность производственных и складских помещений обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований с учетом количества используемого сырья и объемовготавливаемых блюд.

Обеденный зал площадью 123,5 м², рассчитан на 120 посадочных мест – 1,02 м² на 1 посадочное место (при норме площади 0,7 м² на 1 посадочное место), оборудован столовой мебелью, на момент проведения обследования дефектов и повреждений не выявлено, сделка

мебели позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. У входа в обеденный зал установлено 6 умывальных раковин подключенных к системе горячего и холодного водоснабжения через смесители, подключенные к системе водоотведения здания, на стене закреплены 4 настенных дозатора с жидким мылом, на стене закреплены держатели с бумажными полотенцами, установлено 1 электрополотенце, возле умывальных раковин установлены урны для мусора. Количество умывальников предусмотрено из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест (при нормируемом 1 умывальник на 20 посадочных мест), высота установки умывальных раковин 0,8 м от пола до борта.

Столовая, работает на сырье. Отделка помещений столовой (пола, стен, потолка) без дефектов и повреждений, без протечек и без признаков поражения грибок, имеется возможность проводить влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Пищеблок имеет отдельный вход для загрузки продуктов с участка школьного двора.

Столовая имеет следующий состав производственных помещений и оборудования:

- Раздача готовых блюд: мармит для 1-х и 2-х блюд, стеллажи для хлеба, стол для нарезки хлеба;
- Горячий цех: 3 производственных стола, пароконвектомат, 2 электропечи, 3-х секционный жарочный шкаф, овощерезка, электрокотел, электропривод-протирочная машина, электросковорода, двухкамерный холодильник «Гастрономия», стеллаж для хранения кухонной посуды, весы, моечная ванна для круп, умывальная раковина для рук с подводом холодной и горячей воды через смеситель.
- Мясо-рыбный цех: 2 моечных ванны и умывальная раковина для рук с подводом горячей и холодной проточной воды через смеситель, технологические столы, электромясорубка, колода. Обработка яиц проводится в мясном цеху (имеется три емкости для обработки яйца, промаркированные в установленном порядке, выделена емкость для обработанного яйца). Установлена сплит-система.
- Цех первичной обработки овощей оборудован стеллажами для хранения овощей, картофелечисткой, технологическими столами, умывальной раковиной и моечной ванной с горячей и холодной водой через смесители.
- Овощной склад оборудован стеллажами и поддонами, электровесами, психрометром, установлен кондиционер;
- В посудомоечном отделении: 1 стол для приема грязной посуды, моечные ванны: 5 моечных ванн для мытья столовой и чайной посуды, 2 моечными ваннами для мытья кухонной посуды (с объемом позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды и оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом), умывальная раковина для рук. Для хранения чистых тарелок имеется металлический стеллаж с решетками, для кухонной посуды отдельный стеллаж. В моечной электронагреватель исправен, вытяжная вентиляция исправна.
- Складское помещение для хранения продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками, установлен двухкамерный бытовой холодильник 2 шт, 2 низкотемпературных морозильных ларя, холодильный шкаф, электровесы, установлен психрометр, что соответствует требованиям п.3.13.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- санитарно-бытовое помещение, с установленными отдельными шкафами для хранения личной и санитарной одежды.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. В зоне приготовления холодных закусок

(овощная нарезка) установлен бактерицидный облучатель-рециркулятор. Пищеблок оборудован среднетемпературным холодильным оборудованием для хранения молочной, гастрономической, овощной продукции, яиц, в том числе для хранения суточных проб; низкотемпературным морозильным оборудованием для хранения мясной, рыбной продукции; складское помещение оснащено подтоварниками, стеллажами, психрометром для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц, количество холодильников определено количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов. Технологическое и холодильное оборудование способно поддерживать температурный режим, оснащено контрольными термометрами, исправно, о чем представлен акт проверки оборудования б/н от 12.01.2025г.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, все холодильное оборудование - контрольными термометрами. Складские помещения и производственные помещения обеспечены холодильным оборудованием для раздельного хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции с учетом условий их хранения. Ртутные термометры на пищеблоке не используются. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется по договорам поставок пищевой продукции транспортом поставщика.

На момент проведения проверки установленное технологическое оборудование и холодильное оборудование находится в исправном состоянии; оборудование, инвентарь, посуда столовой выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Столовая оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, на момент проведения обследования все системы исправны. В производственных помещениях столовой установлена система приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением с раздельными системами в каждой группе помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые), над источниками избытков тепла и влаги дополнительно установлена местная система вытяжной вентиляции. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха проведены в 2021 году (представлен акт проверки эффективности вытяжной вентиляции с механическим побуждением смонтированной в пищеблоке МБОУ СОШ №21 МО ТР от 30.03.2021, выполненный индивидуальным предпринимателем Сабокар М.А.

Посуда для приготовления блюд изготовлена из нержавеющей стали, инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах или миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы из алюминия на момент обследования отсутствуют. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривает возможность их мытья и обеззараживания. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции в производственных цехах хранится раздельно. На момент проведения обследования установленное технологическое оборудование и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, оборудование, инвентарь, посуда столовой выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Для персонала имеется санитарно-бытовое помещение, в котором установлен шкаф для раздельного хранения рабочей и личной одежды, вещей и обуви; оборудована туалетная комната с раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, подающейся через смеситель, подключенной к системе водоотведения.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ; по окончании уборки предусматривается обработка всего инвентаря с использованием моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования хранятся в специально отведенных местах. Емкости для рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

В производственных помещениях пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны, не содержатся синантропные птицы и животные; не проживают физические лица, в производственных помещениях не хранятся личные вещи и комнатные растения.

Пищевые отходы и мусор собираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, после транспортируются вручную в закрывающиеся крышками контейнеры, расположенные на контейнерной площадке на территории учреждения, утилизация – по типовому договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае ООО «Экотехпром».

Медицинское обеспечение

Организация медицинского обслуживания детей осуществляется по Договору на медицинское обслуживание детей № 23/25 от 16.01.2025, с ГБУЗ «Темрюкская центральная районная больница» МЗ КК, что соответствует требованиям п.2.9.2 СП 2.4.3648-20. Обеспечивать оказание медицинской помощи планируется на базе помещения для оказания медицинской помощи детям (кабинет врача, процедурная), используются по договору с МБОУ СОШ № 21 МО ТР, представлена лицензия на осуществление медицинской деятельности обслуживающей медицинской организации № ЛО-23-01-014878 от 29.10.2020, санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность обслуживающей медицинской организации № 23.КК.13.000.М.004107.05.10 от 07.05.2010, выданное Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Темрюкском районе. Кабинет врача площадью 15,9 м², площадь процедурного кабинета 30,7 м². В медицинском кабинете установлена раковина для мытья рук, в процедурном кабинете 2-х секционная моечная ванна. Раковины с подводкой горячей и холодной проточной воды, подающейся через смесители, горячее водоснабжение осуществляется от электрического водонагревателя, раковины подключены к системе водоотведения здания. Внутренняя отделка помещений медицинского блока допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Медицинский блок укомплектован необходимым медицинским оборудованием и инвентарем. Для проведения обеззараживания воздуха после окончания уборки в кабинете с асептическим режимом (процедурном кабинете) установлен стационарный бактерицидный облучатель, в кабинете приема установлен бактерицидный облучатель-рециркулятор. Мебель медицинского кабинета, имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, без дефектов и повреждений.

Организация работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Профилактические мероприятия по дератизации, дезинфекции, дезинсекции, в т.ч. акарицидные обработки в МБУДО ЭБЦ осуществляет ООО «Гигиенист», согласно договорам

об оказании дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных услуг: № 38 от 01.01.2025 на оказание дезинсекционных услуг, №39 от 01.01.2025 на оказание дератизационных услуг и № 213 от 25.02.2025 на оказание услуг по проведению акарицидной обработки территории. Согласно пояснительной записке директора, акарицидная обработка территории запланирована перед открытием смены. На момент обследования насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.

Запас дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) имеется не менее чем на 5 дней.

Дезинфицирующие средства хранятся в упаковке производителя, упорядоченно в специально выделенных помещениях, без доступа детей, на момент обследования используется дезинфицирующее средство «ДезХлор»; дезинфицирующие растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, вывешена в местах приготовления дезрастворов.

Разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2025 год, утверждена директором МБУДО ЭБЦ Кузнецовой И.П., приказ № 34 от 06.02.2025 «О назначении ответственного лица за организацию и проведение производственного контроля в МБУДО ЭБЦ». Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний заключен с Красноармейским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». Производственный контроль за организацией питания, в том числе лабораторные исследования, осуществляет оператор питания.

7. Выводы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудования и иное имущество, используемое для организации отдыха детей и их оздоровления в и лагере труда и отдыха «Меотида» (здание литер А 1 этаж помещения инв. №№ 3, 4, 6, 7, 8; Литер А 2 этаж помещения инв. № 14, 16) на базе Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования эколого-биологический центр муниципального образования Темрюкский район по адресу: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 143, помещение № 1; в помещениях (здание литер А, I этаж инв. №№ 37, 19, 18, 20, 21, 4, 12, 47, 46, 39, 40, 49, 51, 52, 41, 43, 48, 42; здание Литер А, II этаж инв. №№ 60, 62) расположенных по адресу: 353521, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, станица Голубицкая, ул. Красная, дом № 126, соответствует требованиям государственных санитарных правил и норм: разделов I, II, III СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; разделов I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; раздела III т. 3.1, 3.3, 3.5, раздела V, п. 98, т. 5.34, п. 145, т. 5.54, раздела VI СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», разделов II, IV, X 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»; разделов II, IV 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» с учетом максимальной вместимости не более 23 человека.

Врач по общей гигиене

Довбань О.В.

Красноармейский
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»