

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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

№ 845/23 «14» мая 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений и помещений, оборудования и иного имущества по адресу: Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, с. Новоалексеевское, ул. Красная, д.21 (литер А, 1 этаж, помещения инв.№№3-7, литер А1, 1 этаж, помещения инв.№9, №№13-16, литер А2, 1 этаж, помещения инв.№23, №24, №№26-31, №33, №34, №№36-39) под организацию лагеря труда и отдыха «Школяр», при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (в летний сезон 2025 года).

Производство экспертизы начато: 12.05.2025 г. в 14-00 час.

Производство экспертизы окончено: 14.05.2025 г. в 14-00 час.

1. Основание: заявление директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края Мозгот В.В., зарегистрированное в Усть-Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№1620/535/ОИ от 12.05.2025).

2. Заявитель: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края (далее – МБОУ СОШ 12).

Юридический адрес: 352622, Краснодарский край, р-н Белореченский, с. Новоалексеевское, ул. Красная, д.21.

ИНН: 2303006157.

ОГРН: 1022300715271.

Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, с. Новоалексеевское, ул. Красная д. 21.

3. Разработчик: нет.

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352630, г. Белореченск, ул. Красная, 27.
тел./факс (86155) 3-20-37 belfguz@inbox.ru

Продолжение:
Страницы №

2-9

207579

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям глав I, II, III (раздел 3.12, 3.14) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", глав I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", главы II п. 3, 4, 6, 216 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", главе III (таблицы 3.1, 3.5), главе V (таблицы 5.34, 5.54), главе VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главе 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".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- акт санитарно-эпидемиологического обследования;
- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц №ЮЭ9965-25-57824726 от 16.04.2025, сформированная с использованием сервиса «Предоставление сведений из ЕГРЮЛ/ЕГРИП», размещенного на официальном сайте ФНС России в сети Интернет по адресу: <https://egrul.nalog.ru>;
- копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения, выданного межрайонной ИФНС России №6 по Краснодарскому краю;
- копия санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность №23.КК.21.000.М.000111.02.14 от 28.02.2014, выданного территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ;
- копия выписки из реестра лицензии на осуществление образовательной деятельности (№ЛО35-01218-23/00345703 от 15.04.2021), выданной Министерством образования и науки Краснодарского края;
- копия технического паспорта инв.№15336 выдан ГУП КК «Крайтехинвентаризация – Краевое БТИ» филиал по городу Белореченску 11 февраля 2013 года;
- копия выписки из ЕГРН от 19.11.2024 №КУВИ-001/2024-281452185, выданной филиалом публично-правовой компании «Роскадастр» по Краснодарскому краю;
- приказ директора МБОУ СОШ 12 №110-ОД от 05.03.2025 «Об открытии профильных лагерей, организованных на базе МБОУ СОШ 12»;
- копия договора №72 от 26.02.2025 на оказание медицинских услуг, заключенного с ГБУЗ «Белореченская центральная районная больница», дополнительное соглашение от 21.04.2025;
- копия контракта №30 от 01.04.2025 на оказание услуг по организации горячего питания в лагере труда и отдыха, заключенного с ООО «ВИТА ЛАЙН», дополнительное соглашение №1 от 21.04.2025;
- информационное письмо директора МБОУ СОШ 12 №353 от 12.05.2025;
- информационное письмо директора МБОУ СОШ 12 №354 от 12.05.2025;
- информационное письмо генерального директора ООО «ВИТА ЛАЙН» от 03.03.2025;
- копия контракта №БО25-18 на оказание услуг по обращению с ТКО от 09.01.2025, заключенного с АО «КРАЙЖИЛКОМПРЕСУРС», дополнительное соглашение №1 от 22.04.2025;
- копия контракта на оказание услуг по дератизации №216 от 09.01.2025, заключенного с ООО фирма «Профсервис»;

- копия договора на оказание услуг по дезинсекции, дезинфекции и акарицидной обработке №2501007/001 от 07.03.2025, заключенного с Усть-Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», дополнительное соглашение №1 от 22.04.2025;
- копия акта о техническом состоянии вентиляционных и дымовых каналов №18 от 10.03.2025, выполненного ООО «Прометей»;
- протоколы лабораторных испытаний и измерений, выполненные ИЛЦ Усть-Лабинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.512231): протокол измерений метеорологических факторов №23-01-34/12626-01-25 от 25.03.2025, протокол измерений освещенности №23-01-34/12626-02-25 от 25.03.2025, протоколы испытаний №23-01-34/10136-25 от 19.03.2025, №23-01-34/10132-25 от 19.03.2025.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с приказом директора МБОУ СОШ 12 №110-ОД от 05.03.2025 «Об открытии профильных лагерей, организованных на базе МБОУ СОШ 12», на площадях образовательного учреждения запланировано открытие лагеря труда и отдыха, осуществляющего организацию отдыха и оздоровления обучающихся, без организации дневного сна, с обязательной организацией питания «Школяр», для возрастного состава детей 14 лет и старше со списочным составом 20 человек. Количество отрядов 1. Режим работы учреждения с 8 ч. 30 мин. до 14 ч. 30 мин. с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед). Режим дня, предусматривает рациональную организацию деятельности, пребывание детей на свежем воздухе, проведение спортивных, оздоровительных, культурно-массовых мероприятий с организацией 2-х разового питания без организации дневного сна. Продолжительность смены – не менее 21 календарного дня (с 26.05.2025 по 17.06.2025).

МБОУ СОШ 12 имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности №ЛО35-01218-23/00345703 от 15.04.2021, выданную Министерством образования и науки Краснодарского края, санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №23.КК.21.000.М.000111.02.14 от 28.02.2014, выданное территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ.

В соответствии с информационным письмом директора МБОУ СОШ 12 №353 от 12.05.2025:

- лагерь не будут посещать дети-инвалиды, дети с ОВЗ, которым необходимо создание специальных условий для пребывания и сопровождения;
- занятия с использованием электронных средств обучения в лагере не предусмотрены;
- на собственной территории школы отсутствуют: плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники, не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов школы;
- собственная территория, свободная от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории, озеленена на 50%;
- расстояние от контейнерной площадки для сбора ТКО до здания и площадок (игровых, спортивных) составляет более 20-ти метров, покрытие площадки обеспечивает уклон для отведения талых и дождевых сточных вод, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Собственная территория школы по периметру ограждена забором, оборудована наружным электрическим освещением и зелеными насаждениями.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны: зона отдыха, хозяйственная.

Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха на естественной территории.

воздухе. Представлена площадкой с асфальтированным покрытием, без дефектов. На указанной территории отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью МБОУ СОШ 12 и лагеря.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне имеется контейнерная площадка с твердым основанием (бетон), ограждена с трех сторон, установлен 1 контейнер с крышкой. Вывоз мусора осуществляется согласно контракта №БО25-88 на оказание услуг по обращению с ТКО от 24.02.2025, заключенного с АО «КРАЙЖИЛКОМПРЕСУРС».

Здание школы двухэтажное, кирпичное, отдельно стоящее. Подвальные и цокольные помещения отсутствуют. Здание школы 1910 года постройки, поэтому оценка условий для размещения лагеря дневного пребывания проводится в соответствии с п. 1.3 СП 2.4.3648-20.

Под размещение лагеря труда и отдыха выделены помещения, расположенные под инвентарными номерами (номера и площади помещений указаны в соответствии с поэтажными выкопировками и экспликациями из технических паспортов:

Этаж, литер по тех. паспорту	Инвентарный номер помещения	Наименование помещений	Площадь (кв.м)
1, А1	9	Отрядная	50,1
1, А1	15	Туалет	1,3
1, А1	16	Туалет	1,3
1, А1	14	Коридор	143,8
1, А1	13	гардеробная	17,4
1, А	6	Спортзал	118,1
1, А	7	Снарядная	5,9
1, А	5	Снарядная	6,4
1, А	4	Тренерская	28,2
1, А	3	Раздевалка, душ, санузел	36,1
1, А2	26	Горячий цех Обеденный зал	120,3
1, А2	27	Моечная	20,7
1, А2	28	Мясной цех	8,4
1, А2	29	Овощной цех	10,7
1, А2	30	Склад	6,6
1, А2	31	Коридор	24
1, А2	39	Холодильный цех	6,9
1, А2	33	Тамбур	1,3
1, А2	34	Комната для персонала	7,0
1, А2	36	Душевая для персонала	1,1
1, А2	37	Туалет для персонала	1,1
1, А2	38	Подсобное помещение	1,4
1, А2	23	Кабинет врача	18,4
1, А2	24	Процедурный кабинет	8,8

Состав и площади помещений, указанных в таблице, с учетом списочного состава детей, соответствуют гигиеническим нормативам. Площадь на одного человека в отрядных, исходя из количества детей, составляет не менее 2,5 кв.м.

Отрядное помещение обеспечено мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель (парты, столы и стулья) имеет цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Вся

используемая мебель, спортивное оборудование, спортивный инвентарь не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Покрытие мебели, оборудования, инвентаря допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

В отрядной проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха. Влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих средств. Также проводится ежедневная уборка туалетов, обеденного зала столовой, производственных цехов (зон) пищеблока, с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Конструкция окон в помещениях пребывания детей обеспечивает возможность проведение проветривания помещений. Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (поворотные жалюзи) с длиной до уровня подоконника, на окнах установлены москитные сетки в каждом помещении. Для контроля температурного режима воздуха в помещениях пребывания детей оборудованы настенные термометры.

Для соблюдения правил личной гигиены детей, исходя из списочного состава, под организацию лагеря выделено 2 сан.узла, в том числе для девочек - 1 (количество чаши Генуа - 2, количество раковин - 1), для мальчиков - 1 (количество чаши Генуа - 2, количество писсуаров - 1, количество раковин - 2). Площадь туалетов (на заявленное количество детей) соответствует требованиям гигиенических нормативов. Для персонала в здании школы оборудован отдельный санузел. Количество выделенных сан.узлов и их оснащенность сан.тех приборами соответствует гигиеническим требованиям. Туалеты оборудованы умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены дозаторами мыла, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. В каждой игровой установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды. На момент обследования в рабочем состоянии. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов. Для технических целей в сан.узлах установлен отдельный водопроводный кран.

Отделка помещений представлена материалами, обеспечивающими проведение влажной уборки и дезинфекции: в основном составе помещений (отрядная, спортзал и т.д.) полы деревянные, окрашены, стены и потолок - водоэмульсионная краска, в сопутствующих помещениях (сан.узлах, душевые, помещения для хранения уборочного инвентаря и т.д.) - стены и пол - кафель, потолок - окрашен. Полы не имеют дефектов и повреждений, стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом. Производственные помещения столовой: стены, пол выполнены кафельной плиткой, потолок - окрашен. Обеденный зал - пол заливной, стены, потолок окрашены.

Для хранения уборочного инвентаря выделены отдельные подсобные помещения на пищеблоке и на первом этаже здания. Помещение для хранения уборочного инвентаря оснащено техническим краном. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение, на площади которого размещены: душевой поддон, раковина с подводкой горячего и холодного водоснабжения через смеситель. Помещение оборудовано системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления. Для отрядных помещений, спортзала, коридоров, санитарных узлов, помещений медицинского пункта, столовой, помещений пищеблока выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован в соответствии с назначением. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет яркую сигнальную маркировку, хранится отдельно от остального уборочного инвентаря. Хранение

дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных, не доступных для посторонних лиц местах в таре производителя. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Генеральная уборка запланирована в период между окончанием учебного года в школе и открытием смены.

При обследовании визуально в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют.

Представлена копия контракта на оказание услуг по дератизации №216 от 09.01.2025, заключенного с ООО фирма «Профсервис»; копия договора на оказание услуг по дезинсекции, дезинфекции и акарицидной обработке №2501007/001 от 07.03.2025, заключенного с Усть-Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Образовательная организация имеет в составе медицинские кабинеты (кабинет врача, процедурный кабинет). В период проведения оздоровительной кампании медицинское обслуживание будет осуществлять ГБУЗ «Белореченская центральная районная больница» согласно договора №72 от 26.02.2025.

Помещения кабинетов оборудованы умывальниками со смесителем с подводкой горячей и холодной воды, с дозатором с жидким (антисептическим) мылом, раствором антисептика.

Размещение помещений обеспечивает соблюдение требований к последовательности (поточности) технологических процессов обработки оборудования, инвентаря, материалов.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с их функциональным назначением и с требованиями гигиенических нормативов. Покрытия пола и стен помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом и устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены в кабинетах окрашены водно-дисперсионной влагостойкой краской. Полы во всех помещениях покрыты керамической плиткой. Потолки – окрашены. Отделка обеспечивает возможность проведения влажной очистки и дезинфекции.

В рассматриваемых помещениях установлена стандартная медицинская мебель и оборудование. Мебель и оборудование в медицинском пункте выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Питание организуется в пищеблоке школы. Юридическое лицо, обеспечивающее организацию питания: ООО «ВИТА ЛАЙН», юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Пушкина, дом 26, пом.3-3. Питание 2-х разовое. Пищеблок работает на сырье.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Пищеблок имеет состав помещений, на площадях которых размещено оборудование, обеспечивающее соблюдение поточности технологических процессов: горячий цех-6-ти комфорочная электропечь-1, сковорода электрическая-1, шкаф жарочный-1, производственные столы-2, раковина для мытья рук, холодильник для суточных проб -1; зона холодного цеха - производственные столы-2, контрольные весы -1, овощерезательная машина -1, бактерицидная лампа -1, раковина для обработки овощей -1; зона нарезки хлеба - производственные столы-1, шкаф для хранения хлеба -1; зона раздачи-2 мармита, стеллажи-2; мясо-рыбный цех (с обработкой яиц)- 3-х секционная раковина-1, 2-х секционная раковина-1, производственные столы -2, мясорубка-1, раковина для мытья рук; овощной цех (первичная обработка)- 2-х секционная раковина-1, раковина для мытья рук; холодильный цех-3 среднетемпературных холодильника, 3 низкотемпературных холодильника; моечная-2-хсекционная раковина (одна оборудована душевой насадкой с гибким шлангом), раковина для мытья рук -1; 5-секционная моечная ванна (одна оборудована душевой насадкой с гибким шлангом), стеллажи -4, производственный стол-1; склад- 3 стеллажа, 4 поддона.

Количество холодильного оборудования обеспечивает соблюдение «товарного соседства» и хранения необходимого количества пищевых продуктов.

Для персонала выделено помещение, организовано раздельное хранение личных вещей и санитарной одежды в индивидуальных шкафчиках, оборудован туалет, душевая.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентарем, посудой. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах. Кухонная и столовая посуда, инвентарь не деформированы, не имеют дефектов и механических повреждений; столовые приборы (вилки, ложки) выполнены из нержавеющей стали.

Согласно информационного письма генерального директора ООО «ВИТА ЛАЙН» б/н от 03.03.2025 г., работы с тестом на пищеблоке не предусмотрены.

Условия для мытья столовой и кухонной посуды созданы: оборудовано достаточное количество моечных ванн, стеллажей для хранения чистой посуды, одна моечная ванна в моечной оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Вентиляционные зонты (локальные вытяжные системы) установлены над оборудованием, являющимся источниками выделения газов, влаги и тепла (над электропечами, электросковородой). На момент обследования вытяжные зонты исправны.

Для хранения суточных проб выделен холодильник. Промаркированных емкостей с плотно закрывающимися крышками для суточных проб в достаточном количестве.

Технологическое и холодильное оборудование на момент обследования исправно и способно поддерживать температурный режим.

Для обеззараживания воздуха в зоне холодного цеха установлена бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу детей (имеется 200 комплектов посуды).

Питание предусмотрено в обеденном зале вместимостью 90 посадочных мест, рассаживание воспитанников оздоровительного учреждения в одну посадку. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья), выполненной из материалов, позволяющих проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения личной гигиены детей, перед входом в обеденный зал размещены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды в количестве 9 штук. Раковины обеспечены дозаторами с мылом 9 штук, электрополотенцами в количестве 3 штуки, на момент обследования в рабочем состоянии.

Водоснабжение здания школы: холодное – трубчатый колодец, горячее – автономное (от водонагревателей), разводка выполнена по зданию школы к раковинам для мытья рук. Горячая и холодная вода подается через смесители. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, медблока, туалеты, душевые, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов, раковины в отрядных помещениях. Помещения пищеблока, медблока обеспечены резервным водоснабжением (установлен дополнительный электроводонагреватель).

Сливные трапы оборудованы во всех помещениях пищеблока, в туалетах. Полы,

оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

На момент обследования аварийных ситуаций не выявлено.

Канализация - септик, на момент обследования аварийных ситуаций не выявлено. Согласно письма директора №354 от 12.05.2025: выполнение работ по вывозу ЖБО занимается АО «Белагро» в рамках оказания спонсорской помощи.

Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков с ограничительным кольцом. Обработка чаш фонтанчиков проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно протоколам лабораторных испытаний воды питьевой №23-01-34/10136-25 от 19.03.2025, №23-01-34/10132-25 от 19.03.2025, пробы воды соответствуют требованиям гигиенических нормативов.

Отопление – централизованное (от собственной котельной).

Согласно протокола измерений метеорологических факторов №23-01-34/12626-01-25 от 25.03.2025, параметры микроклимата соответствуют требованиям гигиенических нормативов.

Вентиляция (проветривание) помещений отрядных через металлопластиковые окна, двери. Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Санитарно-бытовые помещения-организована вытяжная вентиляция с механическим побуждением без устройства организованного притока. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

Представлена копия акта о техническом состоянии вентиляционных и дымовых каналов №18 от 05.02.2025, выполненного ООО «Прометей».

Все помещения имеют искусственное и естественное боковое освещение.

Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектрами светового излучения: естественно-белый. Разные типы ламп в одном помещении не используются. Все осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию и защитную арматуру, в помещениях пищеблока пылевлагонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения на момент проверки содержатся в исправном состоянии и не содержат следов загрязнений.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Согласно протокола измерений освещенности №23-01-34/12626-02-25 от 25.03.2025, уровни освещенности соответствуют требованиям гигиенических нормативов.

7. Вывод: здания, строения, сооружения и помещения, оборудование и иное имущество по адресу: Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, с. Новоалексеевское, ул. Красная, д.21 (литер А, 1 этаж, помещения инв.№№3-7, литер А1, 1 этаж, помещения инв.№9, №№13-16, литер А2, 1 этаж, помещения инв.№23, №24, №№26-31, №33, №34, №№36-39) под организацию лагеря труда и отдыха «Школяр», при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (в летний сезон 2025 года) для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (в летний сезон 2025 года) соответствуют требованиям глав I, II, III (раздел 3.12, 3.14) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", глав I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", главы II п. 3, 4, 6, 216 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", главе III (таблицы 3.1, 3.5), главе V (таблицы 5.34, 5.54), главе VI СанПиН

1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главе 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".

Врач по общей гигиене

 А.А. Харченко

Ф 3 ДП ОИ 03:11

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя органа
инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
3.Ю. Нагороков

АКТ
санитарно-эпидемиологического обследования
№ 844/23 « 14 » 05 2025 года

1. Дата обследования: 13.05.2025

2. Основание обследования: заявление директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края Мозгот В.В., зарегистрированное в Усть-Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх. №1620/535/ОИ от 12.05.2025).

3. Наименование объекта: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края (далее – МБОУ СОШ 12).

Юридический адрес: 352622, Краснодарский край, р-н Белореченский, с. Новоалексеевское, ул. Красная, д.21

Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, с. Новоалексеевское, ул. Красная, д. 21.

4. Должность и ФИО специалиста, проводившего обследование: врач по общей гигиене Харченко А.А.

5. Должность ФИО представителя объекта: директор Мозгот В.В.

6. Цель санитарно-эпидемиологического обследования, на соответствие: глав I, II, III (раздел 3.12, 3.14) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", глав I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", главы II п. 3, 4, 6, 216 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", главы III (таблицы 3.1, 3.5), главы V (таблицы 5.34, 5.54), главы VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека

факторов среды обитания», главы 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".

7. В результате проведенного санитарно-эпидемиологического обследования установлено:

Собственная территория школы по периметру ограждена забором, оборудована наружным электрическим освещением и зелеными насаждениями.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны: зона отдыха, хозяйственная.

Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха на свежем воздухе. Представлена площадкой с асфальтированным покрытием, без дефектов. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне имеется контейнерная площадка с твердым основанием (бетон), ограждена с трех сторон, установлен 1 контейнер с крышкой.

Здание школы двухэтажное, кирпичное, отдельно стоящее. Подвальные и цокольные помещения отсутствуют. Под размещение лагеря выделены помещения: 1 отрядная, 2 туалета, коридор, гардеробная, спортзал, 2 снарядных, тренерская, раздевалка, душ, санузел, пищеблок (горячий цех, обеденный зал, моечная, мясной цех, овощной цех, склад, коридор, холодильный цех, тамбур, комната для персонала, душевая для персонала, туалет для персонала, подсобное помещение,) кабинет врача, процедурный кабинет.

Отрядные помещения обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель (парты, столы и стулья) имеют цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Вся используемая мебель, спортивное оборудование, спортивный инвентарь не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Покрытие мебели, оборудования, инвентаря допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

В каждой отрядной проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха. Влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих средств. Также проводится ежедневная уборка туалетов, обеденного зала столовой, производственных цехов (зон) пищеблока, с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Конструкция окон в помещениях пребывания детей обеспечивает возможность проведение проветривания помещений. Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (поворотные жалюзи) с длиной до уровня подоконника, на окнах установлены москитные сетки в каждом помещении. Для контроля температурного режима воздуха в помещениях пребывания детей оборудованы настенные термометры.

Для соблюдения правил личной гигиены детей, исходя из списочного состава, под организацию лагеря выделено 2 сан.узла, в том числе для девочек - 1 (количество чаши Генуа - 2, количество раковин - 1), для мальчиков - 1 (количество чаши Генуа - 2, количество писуаров - 1, количество раковин - 2). Площадь туалетов (на заявленное количество детей) соответствует требованиям гигиенических нормативов. Для персонала в здании школы оборудован отдельный

санузлов. Количество выделенных сан.узлов и их оснащенность сан.тех приборами соответствует гигиеническим требованиям. Туалеты оборудованы умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены дозаторами мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. В каждой игровой установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды. На момент обследования в рабочем состоянии. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов. Для технических целей в сан.узлах установлен отдельный водопроводный кран.

Отделка помещений представлена материалами, обеспечивающими проведение влажной уборки и дезинфекции: в основном составе помещений (отрядные, спортзал и т.д.) полы деревянные, окрашены, стены и потолок - водоэмульсионная краска, в сопутствующих помещениях (сан.узлах, душевые, помещения для хранения уборочного инвентаря и т.д.) - стены и пол - кафель, потолок - окрашен. Полы не имеют дефектов и повреждений, стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком. Производственные помещения столовой: стены, пол выполнены кафельной плиткой, потолок - окрашен. Обеденный зал - пол заливной, стены, потолок окрашены.

Для хранения уборочного инвентаря выделены отдельные подсобные помещения на пищеблоке и на первом этаже здания. Помещение для хранения уборочного инвентаря оснащено техническим краном. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение, на площади которого размещены: душевой поддон, раковина с подводкой горячего и холодного водоснабжения через смеситель. Помещение оборудовано системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления. Для отрядных помещений, спортзала, коридоров, санитарных узлов, помещений медицинского пункта, столовой, помещений пищеблока выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован в соответствии с назначением. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет яркую сигнальную маркировку, хранится отдельно от остального уборочного инвентаря. Хранение дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных, не доступных для посторонних лиц местах в таре производителя. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Генеральная уборка запланирована в период между окончанием учебного года в школе и открытием смены.

При обследовании визуально в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют.

Образовательная организация имеет в составе медицинские кабинеты (кабинет врача, процедурный кабинет). Помещения кабинетов оборудованы умывальниками со смесителем с подводкой горячей и холодной воды, с дозатором с жидким (антисептическим) мылом, раствором антисептика. Размещение помещений обеспечивает соблюдение требований к последовательности (поточности) технологических процессов обработки оборудования, инвентаря, материалов. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с их функциональным назначением и с требованиями гигиенических нормативов. Покрытия пола и стен помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком и устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены в кабинетах окрашены водно-дисперсионной влагостойкой краской. Полы во всех помещениях покрыты керамической плиткой. Потолки - окрашены. Отделка обеспечивает возможность проведения влажной очистки и дезинфекции.

В рассматриваемых помещениях установлена стандартная медицинская мебель и оборудование. Мебель и оборудование в медицинском пункте выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Питание организуется в пищеблоке школы. Пищеблок работает на сырье. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Пищеблок имеет состав помещений, на площадях которых размещено оборудование, обеспечивающее соблюдение поточности технологических процессов: горячий цех-6-ти комфорочная электропечь-1, сковорода электрическая-1, шкаф жарочный-1, производственные столы-2, раковина для мытья рук, холодильник для суточных проб -1; зона холодного цеха - производственные столы-2, контрольные весы -1, овощерезательная машина -1, бактерицидная лампа -1, раковина для обработки овощей -1; зона нарезки хлеба - производственные столы-1, шкаф для хранения хлеба -1; зона раздачи-2 мармита, стеллажи-2; мясо-рыбный цех (с обработкой яиц)- 3-х секционная раковина-1, 2-х секционная раковина-1, производственные столы -2, мясорубка-1, раковина для мытья рук; овощной цех (первичная обработка)- 2-х секционная раковина-1, раковина для мытья рук; холодильный цех-3 среднетемпературных холодильника, 3 низкотемпературных холодильника; моечная-2-хсекционная раковина (одна оборудована душевой насадкой с гибким шлангом), раковина для мытья рук -1; 5-секционная моечная ванна (одна оборудована душевой насадкой с гибким шлангом), стеллажи -4, производственный стол-1; склад- 3 стеллажа, 4 поддона.

Количество холодильного оборудования обеспечивает соблюдение «товарного соседства» и хранения необходимого количества пищевых продуктов.

Для персонала выделено помещение, организовано раздельное хранение личных вещей и санитарной одежды в индивидуальных шкафчиках, оборудован туалет, душевая.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентарем, посудой. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах. Кухонная и столовая посуда, инвентарь не деформированы, не имеют дефектов и механических повреждений; столовые приборы (вилки, ложки) выполнены из нержавеющей стали.

Условия для мытья столовой и кухонной посуды созданы: оборудовано достаточное количество моечных ванн, стеллажей для хранения чистой посуды, одна моечная ванна в моечной оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Вентиляционные зонты (локальные вытяжные системы) установлены над оборудованием, являющимся источниками выделения газов, влаги и тепла (над электропечами, электросковородой. На момент обследования вытяжные зонты исправны.

Для хранения суточных проб выделен холодильник. Промаркированных емкостей с плотно закрывающимися крышками для суточных проб в достаточном количестве.

Технологическое и холодильное оборудование на момент обследования исправно и способно поддерживать температурный режим.

Для обеззараживания воздуха в зоне холодного цеха установлена бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу детей (имеется 200 комплектов посуды).

Питание предусмотрено в обеденном зале вместимостью 90 посадочных мест, рассаживание воспитанников оздоровительного учреждения в одну посадку. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья), выполненной из материалов, позволяющих проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения личной гигиены детей, перед входом в обеденный зал размещены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды в количестве 9 штук. Раковины обеспечены дозаторами с мылом 9 штук, электрополотенцами в количестве 3 штуки, на момент обследования в рабочем состоянии.

Водоснабжение здания школы: холодное – трубчатый колодец, горячее – автономное (от водонагревателей), разводка выполнена по зданию школы к раковинам для мытья рук. Горячая и холодная вода подается через смесители. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, медблока, туалеты, душевые, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов, раковины в отрядных помещениях. Помещения пищеблока, медблока обеспечены резервным водоснабжением (установлен дополнительный электроводонагреватель).

Сливные трапы оборудованы во всех помещениях пищеблока, в туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

На момент обследования аварийных ситуаций не выявлено.

Канализация - септик, на момент обследования аварийных ситуаций не выявлено.

Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков с ограничительным кольцом. Обработка чаш фонтанчиков проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Отопление – централизованное (от собственной котельной).

Вентиляция (проветривание) помещений отрядных через металлопластиковые окна, двери. Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Санитарно-бытовые помещения-организована вытяжная вентиляция с механическим побуждением без устройства организованного притока. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

Все помещения имеют искусственное и естественное боковое освещение.

Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектрами светового излучения: естественно-белый. Разные типы ламп в одном помещении не используются. Все осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию и защитную арматуру, в помещениях пищеблока пылевлагонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения на момент проверки содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Остекление окон выполнено из цельного стекла.

Акт санитарно - эпидемиологического обследования составлен:

Должность исполнителя Врач по общей гигиене _____ подпись исполнителя 
ФИО исполнителя Харченко А.А.

Представленные документы:

- заявление директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №12 имени С. Ф. Волкова села Новоалексеевское муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края Мозгот В.В., зарегистрированное в Усть-Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№1620/535/ОИ от 12.05.2025).
- копия технического паспорта инв.№15336 выдан ГУП КК «Крайтехинвентаризация – Краевое БТИ» филиал по городу Белореченску 11 февраля 2013 года;
- копия выписки из ЕГРН от 19.11.2024 №КУВИ-001/2024-281452185, выданной филиалом публично-правовой компании «Роскадастр» по Краснодарскому краю;