



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»

ул. 27-я Северная, д. 42-а, г. Омск, 644116
тел/факс (3812) 68-09-77 <http://www.omsksanepid.ru> E-mail: fbuz55@mail.omsksanepid.ru
ОКПО: 76329607, ОГРН: 1055504023651, ИНН/КПП: 5503088339/550301001

Адрес места осуществления деятельности:

644007, г. Омск, ул. Гусарова, д. 27

Аттестат аккредитации ОИ № RA. RU.710032

Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц от 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача,
руководитель органа инспекции

Е.Н. Мильто



Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования,
санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки

от 18.04.2025 г.

№ 3080 ГД/Д

1. Наименование объекта экспертизы

оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Морозовская средняя
общеобразовательная школа Омского муниципального района Омской области" ИНН
5528015300, ОГРН 1025501867490.

2. Заказчик, юридический адрес:

МБОУ "Морозовская СОШ" 644555, Омская область, Омский район, с. Морозовка, ул. 60 лет
Победы, д. 3.

**3. Фактический адрес (место расположения объекта, осуществления
деятельности, отбора проб и т.д.):**

МБОУ "Морозовская СОШ" 644555, Омская область, Омский район, с. Морозовка, ул. 60 лет
Победы, д. 3.

**4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы,
обследования, оценки:**

Заявление № 1854 от 20.02.2025г.

**5. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и
нормативов, технических регламентов на соответствие которым проводится**

Экспертное заключение не может быть частично или полностью перепечатано или скопировано в электронном или бумажном
виде без разрешения органа инспекции

Страница
1 из 6

KOD 3244

санитарно-эпидемиологическая экспертиза, обследование, оценка:

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

6.Перечень предоставленных документов:

- Устав учреждения (копия);
- Копии свидетельств о государственной регистрации права;
- Приказ об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены, используемых помещений;
- Санитарно-эпидемиологические заключения (копии) на медицинскую деятельность;
- Лицензия на образовательную деятельность

7.Установлено:

оценка соответствия объекта санитарно-эпидемиологическим требованиям дана на дату обследования 14.03.2025г.

При проведении данной санитарно-эпидемиологической экспертизы были проведены лабораторно - инструментальные исследования ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области" (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510193 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц от 25.09.2015 г.):

- протокол испытаний воды питьевой от 23.03.2025г. № 6692, 6693.

Вид деятельности: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в период каникул.

Экспертиза проводилась в присутствии: заместителя директора по АХЧ Шевчук Ю.В.

Наличие положительных санитарно-эпидемиологических заключении на: образовательную деятельность Лицензия № 269-п от 22.05.2015г.; медицинскую деятельность № 55.01.02.000.М.000438.08.15 от 07.08.2015г.

Планируемая вместимость в смену: планируемое количество детей 100 человек, 5 отрядов, дети в возрасте от 7-15 лет.

Планируемый режим функционирования: с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2 -х разового питания (завтрак и обед).

Планируемая кружковая работа: в период оздоровления не планируется.

Участок учреждения: территория оздоровительного учреждения имеет самостоятельный земельный участок, огороженный металлическим забором по периметру. Территория учреждения содержится в чистоте, очищена от мусор. Зона отдыха выделена. На момент экспертизы находилась под снегом.

Наличие физкультурно-спортивной зоны: физкультурно-спортивная зона включает спортивную площадку оборудованную малыми формами, футбольное поле. Оборудование обеспечивает условия для проведения спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Наличие хозяйственной зоны: оборудована, имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов за территорией школы установлен 1 контейнер на

бетонированной площадке. Содержание территории школы удовлетворительное, мусор вывезен.

Помещения используемые для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

Игровые комнаты: для организации летнего отдыха выделено 5 игровых: на первом этаже кабинеты №№ 1, 2, 3, 4, 5 (площадью 52,3 кв.м, 58,7 кв.м, 51,4 кв.м, 51,4 кв.м, 56 кв.м соответственно), актовый зал (площадью 111, 6 кв.м). Игровые оборудованы столами, стульями, раковинами для рук, шкафами для игрового материала, реуциркуляторы для обеззараживания воздуха. В игровых оконные проемы оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами - жалюзи, светлых тонов, на окнах имеются москитные сетки, фрамуги функционируют.

Спальные помещения: не предусмотрены, сон детей во время функционирования оздоровительного лагеря не будет организован.

Спортивный зал, раздевалки при нем: спортивный зал на первом этаже, площадью 158,7 кв.м. на окнах имеются сетки, на отопительных приборах имеются деревянные решетки. Оборудование спортзала: шведская стенка, мячи, маты, скакалки, обручи, волейбольная сетка, баскетбольная сетка. Проветривание осуществляется через оконные проемы (фрамуги в рабочем состоянии). Имеются отдельные раздевалки для девочек и мальчиков оборудованные скамейками и крючками для одежды.

Помещение для сушки одежды и обуви: гардероб начальной школы, расположен на 1 этаже здания.

Раздевалка верхней одежды: для верхней одежды оборудован гардероб старшей школы расположенный на 1 этаже здания, оборудованный крючками для верхней одежды и ячейками для обуви.

Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря: спортивный инвентарь хранится в игровых комнатах в специально выделенном месте.

Туалеты: будут использоваться санитарные узлы учреждения на первом этаже, для мальчиков на 4 унитаза в кабинках и 3 умывальные раковины, для девочек на 3 унитаза в кабинках и 3 умывальные раковины. Установлены педальные ведра, туалетная бумага, мыло, бумажные полотенца. Раковины для мытья рук оборудованы подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для персонала предусмотрен отдельный санузел на 1 унитаз и 1 умывальную раковину.

Помещения для хранения уборочного инвентаря, хранения моющих и дезинфицирующих средств, приготовления дезинфекционных растворов: для хранения уборочного инвентаря, хранения моющих и дезинфицирующих средств выделено отдельное помещение в учреждении. Маркировка уборочного инвентаря проведена. Инструкции по приготовлению дезрастворов вывешены, мерные емкости имеются в наличии.

Отделка помещений:

- потолок: в игровых комнатах, актовом зале, в туалетах, на пищеблоке потолки окрашены водоэмульсионной краской, гладкие, без признаков намокания, поражения грибом;
- стены: в игровых комнатах, актовом зале стены окрашены масляной краской светлых тонов на половину стены, выше окрашены водоэмульсионной краской, либо на 1,2 м - панели, выше окрашены водоэмульсионной краской в производственных цехах пищеблока окрашены масляной краской на всю высоту, в моечном цехе и санитарных узлах на высоту 1,7 м - облицованы керамической плиткой, выше окрашены водоэмульсионной краской. Стены гладкие, без признаков намокания, поражения грибом.
- пол: выполнен в игровых комнатах - линолеум, в туалетных, актовом зале, на пищеблоке - напольная керамическая плитка. Полы гладкие, без нарушения целостности.

Медицинское обеспечение.

Медработник обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты - одноразовыми перчатками, масками в достаточном количестве. Аптечка по профилактике ВИЧ -инфекции,

набор лекарственных средств для лечения анафилактического шока укомплектованы полностью согласно установленным стандартам.

Кабинет приема имеет площадь 9,1 кв. м. Отделка помещения позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены до уровня потолка и потолок окрашены масляной краской, пол - окрашен масляной краской. Оснащен медицинской мебелью, ростоммером, весами.

Процедурный кабинет имеет площадь 10,3 кв. м. Отделка помещения позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены до уровня потолка и потолок окрашены масляной краской, пол - окрашен масляной краской. Оснащен холодильником "Саратов", кушеткой, 2 манипуляционными столами, медицинским шкафом, маркированными емкостями для хранения дезинфицирующих средств, термоконтейнером ТМ-6. Резервные хладоэлементы хранятся в морозильной камере холодильника. Проведение иммунизации ИЛП в период оздоровительного сезона не планируется.

В медицинских кабинетах установлены раковины для мытья рук; в процедурном (прививочном) кабинете умывальная раковина оборудована смесителем с локтевым управлением, дозаторами с жидким антисептическим мылом и раствором антисептика, одноразовыми бумажными полотенцами. В качестве резервного источника горячего водоснабжения установлены водонагревательные устройства.

Стерилизационного оборудования нет. Медицинские кабинеты обеспечены одноразовым медицинским инструментарием с отдаленными сроками годности, стерильным перевязочным материалом в потребительской упаковке. После использования подвергаются обеззараживанию в растворе дезинфекционного средства и утилизируются.

Дезинфицирующие средства в оригинальной упаковке производителя хранятся в специально отведенном месте. Разведение рабочих растворов дезсредств проводится в подсобном помещении.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях медицинского назначения используются переносные бактерицидные облучатели ОБС 2Х30 -150 "НЭВЗ"-М1, 2008г. Уборочный инвентарь промаркирован по виду работ и помещениям, хранится в отдельном помещении в шкафу.

Система водоснабжения: система холодного водоснабжения осуществляется путём присоединения к централизованной системе водопровода, подведена ко всему санитарно - техническому оборудованию. Источники горячей воды - электроводонагреватели. Вода водопроводная холодная централизованная, отобранная в учреждении из водопроводного крана ванны для мытья столовой посуды на пищеблоке и из водопроводного крана раковины для мытья рук в обеденном зале - по микробиологическим показателям соответствует требованиям НД.

Система канализования: централизованная, отведение производственных и хозяйственно - бытовых сточных вод в канализационную систему населенного пункта. Подведена ко всем санитарным приборам.

Система отопления: оборудовано системой централизованного отопления. Отоплением обеспечены все помещения учреждения.

Организация питьевого режима: питьевой режим организован, питьевой фонтанчик на 1 и 2 этажах здания.

Организация питания:

Набор помещений пищеблока: объемно -планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

1) горячий цех оборудован: 2 плиты на 4 конфорки, стол для раздачи готовой продукции, стол для нарезки хлеба, электрический котел, протирочная машина для готовой продукции,

2 стола "готовой продукции", стол "овощи вареные", жарочный шкаф, раковина для мытья рук, моечная ванна "фрукты", бытовой холодильник "суточные пробы".

2) заготовочная (мясо - рыбный - овощной цех) оборудована: стол "овощи", стол для разделки кур и обработки яйца, стол "мясо-рыба" с установленными на нем весами и электрической мясорубкой, картофелечистка, овощерезка, моечная ванна "мясо", моечная ванна "рыба", моечная ванна "куры", моечная ванна "первичной обработки овощей", моечная ванна "вторичной обработки овощей", емкости для обработки яйца.

3) в моечной кухонной и столовой посуды установлены: 5 моечных ванн для мытья столовой посуды, для ополаскивания чистой столовой посуды оборудованы гибкие шланги с душевой насадкой, 1 металлический стеллаж для просушивания и хранения чистой столовой посуды. Для мытья кухонной посуды установлены 2 моечные ванны, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой, металлические стеллажи.

4) кладовая продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками, прибором для измерения влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование: 3 холодильника, морозильный ларь.

5) Помещения для персонала: созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом - оборудован санузел на 1 раковину и 1 унитаз; оборудованы шкафы для раздельного хранения личной и спецодежды персонала.

6) Помещение для хранения уборочного инвентаря.

Электроподогреватели установлены в каждом производственном цехе с разводкой ко всем моечным ваннам и раковинам.

Санитарно-технологическое состояние помещений пищеблока, на дату проведения экспертизы: санитарно-техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное, дефекты отделки и следы протечки отсутствуют.

Эксплуатационные возможности холодильного и технологического оборудования, на дату проведения экспертизы: количество холодильного и технологического оборудования соответствует мощности предприятия.

Обеспеченность холодильного оборудования дополнительными контрольными термометрами, на дату проведения экспертизы: контрольные термометры имеются в каждой единице холодильного оборудования.

Оборудование полов производственных помещений пищеблока сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов, на дату проведения экспертизы: сливные трапы оборудованы во всех производственных помещениях.

Оборудование форточек и входов в помещения пищеблока москитными сетками: форточки и входы в помещения пищеблока на момент экспертизы не оборудованы москитными сетками (сетки хранятся на складе пищеблока в достаточном количестве).

Площадь и оборудование обеденного зала: обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест, исходя из количества умывальных раковин, оснащён обеденными столами и стульями, общей площадью - 108,2 м². Питание осуществляется в две посадки.

Оборудование форточек и входов в помещения пищеблока москитными сетками: форточки и входы в помещения пищеблока на момент экспертизы не оборудованы москитными сетками (сетки хранятся на складе пищеблока).

Площадь и оборудование обеденного зала: обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест, исходя из количества умывальных раковин, оснащён обеденными столами и стульями, общей площадью - 70,0 кв.м. Питание будет организовано в две посадки.

Условия для соблюдения правил личной гигиены детей, перед входом в столовую: созданы, перед входом в столовую установлено 4 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды, бумажные полотенца, жидкое мыло.

Система вентиляции здания: в игровых комнатах, кабинете для кружковых занятий, спортивном зале, санузлах и рекреациях предусмотрена общеобменная приточно-вытяжная.

Приток воздуха осуществляется через фрамуги и форточки, удаление воздуха - через

вентиляционные вытяжные отверстия канальной вентиляции.

Оценка здания: подвальное помещение подтоплено груновыми водами, что не соответствует требованиям п.2.3.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи."

Наличие договоров:

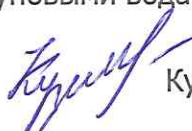
- вывоз бытовых отходов: договор от 13.01.2025г РГ0061446 с ООО "Магнит";
- проведение дератизации, дезинсекции, дезинфекции: № 141 от 10.01.2025г с ООО "СанЭпидСервис";
- проведение акарицидной и энтомологической обработки: № 209 от 20.01.2025 с ООО "СанЭпидСервис".

8. Заключение

здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Морозовская средняя общеобразовательная школа Омского муниципального района Омской области" расположенного по адресу: 644555, Омская область, Омский район, с. Морозовка, ул. 60 лет Победы, д. 3. (с мощностью - 100 детей) не соответствуют требованиям СП 2.4.3648 - 20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

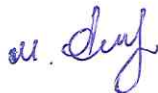
- п. 2.3.1 - подвальное помещение подтоплено груновыми водами.

Врач по общей гигиене



Кузнецова А.В.

Врач-эпидемиолог



Абильдинова М.В.

Заведующий отделением,
врач-эпидемиолог



Броневец А.Д.

Технический руководитель ОИ
по эпидемиологическим вопросам



Михайлова О.А.

Заведующий отделом,
врач по общей гигиене



Гогадзе Н.В.

Технический руководитель ОИ
по санитарно-гигиеническим вопросам



Клевцова Н.В.