

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области»**

Орган инспекции

Место нахождения: 160012, г. Вологда, ул. Яшина, д. 1-а,
тел./факс (8172) 75-51-99, E-mail: ses@fbuz35.ru

ОКПО 75131560, ОГРН 1053500016240 от 03.03.2005, ИНН/КПП 3525147496/352501001

Уникальный номер записи об аккредитации № RA.RU.710081

Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 03 июля 2015 г.

Адрес места осуществления деятельности в области аккредитации:
162130, Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38
тел./факс (817-33) 2-37-50, E-mail: sokol@fbuz35.ru



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя органа инспекции

в филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Вологодской области» в городе Сокол

О.Л.Крылова

подпись

Ф ОИ-21-2025

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования,
испытания и иных видов оценок

№ 25-И-02-02.01-1-69 от «28» сентября 2025г.

Заявленный объект инспекции: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемое для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Харовская средняя общеобразовательная школа №2» по адресу: 162251, Вологодская область, город Харовск, улица Школьная, дом 5, дом 7.

Заявитель и его юридический и фактический адрес: МБОУ «Харовская СОШ №2», юридический/фактический адрес – 162251, Вологодская область, Харовский район, город Харовск, улица Школьная, дом 7.

Основание для проведения экспертизы (поручение, экспертное задание Управления Роспотребнадзора, заявка на проведение инспекции): поручение на проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований на 2025 год Управления Роспотребнадзора по Вологодской области 02-П-2 от 09.01.2025г., заявка на инспекцию 02-П-65 от 03.03.2025г.

Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования, на соответствие которым проводилась экспертиза:

- 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);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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» (СанПиН 2.1.3684-21);

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

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена инженером отделения гигиены и санитарно-эпидемиологических экспертиз Т.А.Голованова.

Дата проведения инспекции: с 14.03.2025 по 28.03.2025г.

Перечень представленных документов: копия: устав, технический паспорт на здания по адресам: Вологодская обл., г. Харовск, ул. Школьная, д. 5, д. 7, свидетельства о государственной регистрации права 35-АБ №363562, 35-АБ №363563, 35-АБ №363564, 35-АБ №363565, приказ № 19 от 25.02.2025г, примерное двенадцатидневное цикличное меню для лагеря с дневным пребыванием, договор с ООО «АкваЛайн» на оказание услуг по обращению с ТКО в Восточной зоне Вологодской области №Б-00214/25 от 13.01.2025г, договор по медицинскому обеспечению детей с БУЗ ВО «Харовская ЦРБ», договор № Б08/ХВС/ВО холодного водоснабжения и водоотведения с МКП ХМР «Управление ЖКХ», договоры поставки (продукции №212/В/25 (№№1,2) от 13.01.2025 ЗАО «Вологодский хлебокомбинат», №9 от 03.03.2025 г с ИП Иофин И.З., договор на проведение дератизации и дезинсекции №20/60П от 13.01.2025, №С46/ПР-2025, протокол испытаний воды (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» Испытательная лаборатория (центр), Уникальный номер записи об аккредитации №РОСС RU.0001.510403, Адрес места осуществления деятельности в области аккредитации: 162130, Россия, Вологодская область, район Сокольский, город Сокол, ул.Набережная Свободы, д.38): №35-00-02/00922-25 от 17.03.2025г.

В ходе санитарно – эпидемиологической экспертизы установлено:

1. **Наименование объекта:** организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе МБОУ «Харовская СОШ №2» (далее – Оздоровительное учреждение).
2. **Адрес:** 162251, Вологодская область, город Харовск, ул. Школьная, д.5, д.7.
3. **ФИО руководителя:** директор Соколова Марианна Сергеевна.
4. **Перечень работ (услуг):** деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием. Направленность – социально-педагогическая.
5. **Место расположения объекта:** планируется в помещениях: типовые двухэтажные здания функционирующего МБОУ «Харовская СОШ №2», в деревянном и кирпичном исполнении. Здания расположены в зоне жилой застройки города.
6. **Обращение с отходами:** Первичный сбор ТКО в помещениях осуществляется в урны для мусора с вложенными пакетами. Контейнерная площадка для накопления ТКО расположена на территории жилой зоны, граничащей с хозяйственной зоной оздоровительного учреждения. Вывоз ТКО осуществляется согласно договору с ООО «АкваЛайн». Сбор и утилизация ртутьсодержащих отходов осуществляется специализированной организацией. Контейнер для хранения отработанных ртутьсодержащих ламп располагается в отдельном помещении без доступа для посторонних лиц.
7. **Содержание территории:** Территории ограждены заборами, спланированы, озеленены деревьями/кустарником по периметру и полосами зелёных насаждений. Имеется наружное электрическое освещение по ходу пешеходных дорожек и по периметру. Хозяйственная зона располагается со стороны пищеблока с самостоятельным въездом с улицы. Зона отдыха расположена со стороны тыльного фасада здания. Физкультурно-спортивная зона сформирована из открытой спортивной площадки. Покрытие участка: стадион – утрамбованный грунт; пешеходные дорожки – тротуарная плитка.
8. **Соблюдение СЗЗ:** не требуется.
9. **Перечень и назначение производственных помещений:** оздоровительное учреждение включает следующий набор помещений:
По адресу г. Харовск ул. Школьная д.5: 1 этаж – раздевалка для верхней одежды (№7 – 17,8 м²); игровые №1 – 34,2 м², №3 – 34,1 м², №8 – 34,1 м², туалет для мальчиков (№2),
2 этаж – помещения для занятий кружков №1 – 33,9 м², №5 – 35,2 м², №6 – 34,1 м²; туалет для

персонала, туалет для девочек (№2);

По адресу г. Харовск ул. Школьная д.7: 1 этаж – раздевалка для верхней одежды (№20 – 19,8 м²); обеденный зал (№7 – 73,8 м²); помещение медицинского назначения №23- 50,1 м²; пищеблок.

Раздевалки для верхней одежды оснащены напольными вешалками с крючками, скамьями. Зона для просушивания верхней одежды оборудована бытовой сушилкой, подставкой для обуви.

Помещения для занятий кружков оборудованы ученической мебелью (рядная расстановка) с цветовой маркировкой по росту-возрастным размерам, шкафом для хранения инвентаря кружков, меловой классной доской (тёмно-красного цвета) с софитами.

Игровые оборудованы ученической мебелью (рядная расстановка) с цветовой маркировкой по росту-возрастным размерам, шкафами для хранения игрового инвентаря, меловыми классными досками с софитами, маркерными досками. Не менее 50 % окон способны открываться для организации проветривания через створки.

Для проведения оздоровительных мероприятий, зарядки, предполагается использовать спортивную площадку на территории школы.

Помещение медицинского назначения оснащено умывальником с электроподогревом и раковиной для мытья рук, ультрафиолетовым бактерицидным облучателем рециркуляторного типа, аптечкой для оказания неотложной помощи, кушеткой, стол, стул.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные. В туалете для девочек установлено три унитаза; в туалете для мальчиков – два унитаза. Все туалеты обеспечены ведрами, индивидуальными держателями туалетной бумаги и туалетной бумагой. Оборудованы индивидуальные кабины с дверьми без запоров. При каждом туалете в зоне мытья рук установлено две раковины для мытья рук с подводкой холодной/горячей воды, обеспеченные мылом, рулонным бумажным полотенцем, диспенсером кожного антисептика. Санитарно-техническое оборудование исправно, без трещин/дефектов; сидения унитазов из материалов позволяющих проведение влажной обработки моющими и дезинфицирующими средствами. Для проведения уборки установлен водопроводный кран для набора воды, поддон.

Туалет для персонала расположен на площадях туалета для девочек - отдельная запираемая кабина, оборудована унитазом, обеспечена ведром, держателем туалетной бумаги, туалетной бумагой.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря установлен секционный шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован (для уборки туалетов – красным цветом), хранится упорядоченно. Хранение уборочного инвентаря для уборки туалетов организовано на отдельном участке. Шкаф запирается, инструкции по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств вывешены. Набор воды для уборки и приготовления дезинфекционных растворов проводится в туалете для девочек в зоне мытья рук.

Внутренняя отделка помещений. Пол: поливинилхлоридный линолеум – раздевалка для верхней одежды, помещение для занятий кружков, игровая; плитка керамическая напольная – туалеты; дощатое – помещение медицинского назначения. Стены: ЛКП – раздевалка для верхней одежды, помещение для занятий кружков, игровая, помещение медицинского назначения; керамическая плитка – туалеты. Потолок: подвесной системы «Armstrong» – раздевалка для верхней одежды, помещение для занятий кружков, игровая, туалеты; водостойкая краска – помещение медицинского назначения. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с их функциональным назначением, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств, дефектов не обнаружено.

Столовая (работает на сырье) имеет набор помещений производственного назначения – заготовочный цех, горячий цех; складского назначения – совмещённая кладовая сухих/сыпучих и скоропортящихся продуктов.

Обеденный зал на 100 посадочных мест оборудован столовой мебелью – столами, табуретами и скамьями с покрытием, позволяющим проведение влажной обработки моющими/дезинфицирующими средствами. Для мытья рук детей и персонала при входе оборудовано три раковины для мытья рук с подводкой холодной/горячей воды, обеспеченных индивидуальным мылом, двумя электрополотенцами и рулонным бумажным полотенцем; установлен диспенсер

кожного антисептика. Установлен столик с промаркированной ёмкостью с ветошью для уборки обеденного зала. Питьевой режим организован в обеденном зале и игровых, установлены столы, создан запас одноразовых пластиковых стаканчиков, выставлены вёдра для сбора использованных стаканчиков. Для организации питьевого режима используется бутилированная вода промышленного изготовления.

Совмещённая кладовая сухих/сыпучих и скоропортящихся продуктов оборудована двумя стеллажами для хранения сухих/сыпучих продуктов, холодильником бытовым, подтоварником, гигрометром. Холодильное оборудование оснащено термометрами, находится в рабочем состоянии.

Заготовочный цех зонирован на зону первичной обработки овощей, мясорыбную зону и участок для обработки яиц. Оборудование мясорыбной зоны – три производственных стола «МС» «КС» «РС», моечная ванна «МС/РС», электромясорубка МИМ 300-М, порционные весы, холодильник бытовой «МС», ларь морозильный «КС», разделочный инвентарь; зоны обработки овощей – стол производственный «ОС», моечная ванна «Первичная обработка овощей», картофелечистка, полка для хранения овощей, разделочный инвентарь; участок для обработки яиц – стол для обработки яиц, три промаркированные ёмкости. Общее оборудование – весы напольные складские, подтоварник, гигрометр, раковина для мытья рук с подводкой холодной/горячей воды.

Горячий цех зонирован на участок приготовления салатов и холодных закусок, зону для нарезки хлеба, раздаточную зону. Оборудование участка приготовления салатов и холодных закусок – стол производственный «Г/П», моечная ванна «Вторичная обработка овощей», протирачная машина, порционные весы, ультрафиолетовый бактерицидный облучатель рециркуляторного типа, разделочный инвентарь; зоны для нарезки хлеба – стол производственный «Хлеб», разделочный инвентарь; раздаточной зоны – мармит для первых и вторых блюд, стол для чистой столовой посуды. Общее оборудование – две электроплиты с шестью конфорками и двумя духовками, электросковорода, стол производственный «П/Ф», весы рычажные настольные, электрический водонагреватель накопительного типа резервной системы горячего водоснабжения, электрокипятильник КНЭ-100-01, холодильник бытовой для суточных проб, раковина для мытья рук персонала, установка дополнительной очистки и обеззараживания холодной воды (на вводе). Холодильное оборудование исправно, оснащено термометром.

Моечные кухонной посуды/инвентаря и столовой посуды/приборов размещены на площадях горячего цеха. Участок мойки кухонной посуды оборудован двухсекционной моечной ванной, посудомоечной машиной, стеллажом металлическим сплошным для высушивания кухонной посуды; участок мойки столовой посуды оборудован столом для грязной посуды, трёхсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды/приборов, двумя решетчатыми стеллажами для высушивания столовой посуды. Секционные моечные ванны оборудованы смесителями, гибкими шлангами с душевой насадкой, резиновыми/полимерными пробками. Сушка кухонной и столовой посуды – раздельно. К моечным ваннам и раковине для мытья рук персонала подведена холодная/горячая вода.

Разделочный инвентарь, холодильное оборудование, производственные столы, кухонная посуда промаркированы по видам обрабатываемой продукции, закреплены за соответствующими цехами. Первичное накопление пищевых отходов осуществляется в промаркированные ёмкости, установленные в производственных цехах. Хранение уборочного инвентаря и моющих/дезинфицирующих препаратов организовано в холодном тамбуре, оборудованном подтоварником. Раздельное хранение верхней одежды и спецодежды осуществляется в отдельных встроенных шкафчиках в коридоре. Горячий цех оборудован локальной вытяжной механической вентиляцией. Внутренняя отделка помещений. Стены в обеденном зале – дощатые; в помещениях пищеблока – окрашены водостойкой краской. Пол в обеденном зале – поливинилхлоридный линолеум; в помещениях пищеблока – плитка напольная керамическая. Потолок – ЛКП. Отделка устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств, дефектов не обнаружено.

10. Водоснабжение: Холодное – централизованное, от существующей городской распределительной сети. Питьевая вода централизованных систем горячего и холодного водоснабжения - отобранная на пищеблоке (кран холодной воды, раковина для мытья рук)

(водопровод, внутренняя сеть), дата 14.03.2025г:

Определяемые показатели, единицы измерения	Результаты испытаний	Гигиенический норматив
Общие (обобщённые) колиформные бактерии (ОКБ), КОЕ/100 см ³	Не обнаружено	Отсутствие
Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0) ⁰ С, КОЕ/см ³	0	Не более 50

Горячее – централизованное, от существующей городской распределительной сети. На пищеблоке организована резервная система горячего водоснабжения через электроводонагреватель накопительного типа.

11. Водоотведение: выпуск канализационных стоков в городскую систему канализации. Договор № Б08/ХВС/ВО холодного водоснабжения и водоотведения с МКП ХМР «Управление ЖКХ».

12. Отопление: централизованное, на водяном теплоносителе, от городской распределительной сети. Отопительные приборы – биметаллические секционные радиаторы. Помещения с длительным пребыванием детей оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима.

13. Вентиляция: естественная, через открываемые створки оконных блоков и канальная, окна имеют возможность открывания для проветривания. Помещения пищеблока – локальная вытяжная механическая, исправна.

14. Освещение: Совмещённое. Естественное - левостороннее боковое освещение. Окна оснащены шторами и жалюзи. Искусственное освещение при помощи светодиодных ламп. Классные доски оборудованы софитами.

15. Дополнительные сведения: оказание услуг по дератизации и дезинсекции со специализированной организацией.

Замечания (при наличии с указанием пунктов нормативных документов): нет

Заключение: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемое для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Харовская средняя общеобразовательная школа №2» по адресу: 162251, Вологодская область, город Харовск, улица Школьная, дом 5, дом 7 **соответствует санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.**

Ответственный исполнитель,

должность:

инженер ОГиСЭЭ

Технический директор

Заключение получил

должность

Составлено в 2 экземплярах


подпись

подпись

подпись

Т.А.Голованова

ФИО

С.В.Садкова

ФИО

ФИО дата