



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ**

**В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Западный Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

(наименование территориального органа)

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 56.06.01.000.M.000105.05.23 от 16.05.2023 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что производство (заявленный вид деятельности, работы, услуги) (перечислить виды деятельности (работ, услуг), для производства — виды выпускаемой продукции; наименование ~~Объекта~~ Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука "Средняя общеобразовательная школа №12", предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания по адресу:  
Оренбургская область, город Бузулук, улица Л.Чайкиной, д. 3, "Российская Федерация"

Заявитель (наименование организации-заявителя, юридический адрес)  
Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука "Средняя общеобразовательная школа № 12", 461043, Оренбургская область, город Бузулук, улица Лизы Чайкиной, дом 3, "Российская Федерация"

~~СООТВЕТСТВУЕТ~~ **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (ненужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Основанием для признания условий производства (вида деятельности, работ, услуг) соответствующими ~~(не соответствующими)~~ государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются (перечислить рассмотренные документы):

Заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы №56.ФБУЗ.03.01-05.2023-0193 от 11.05.2023 г., выданное ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области".



Заключение действительно до **16.05.2024 г.**

Главный государственный санитарный врач  
(заместитель главного государственного санитарного врача)



**№:3556564**



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001

460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) (8-3532) 43-0-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru;

сайт: www.orenfbuz.ru

место осуществления деятельности: 461046, г Бузулук; 4 микрорайон, 1Б. Телефон, факс 8(35342) 5-89-14, e-mail: fbuz2012@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
Органа инспекции,  
технический директор

  
Н.Ю. Мальшева



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2023-0193**

**11 мая 2023г.**

**1. Объект экспертизы:** Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12», предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

**2. Заявитель, юридический адрес:** ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, 461046, г Бузулук; 4 микрорайон, 1Б.

**3. Юридическое лицо, в отношении которого назначено проведение экспертизы, юридический адрес:** Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12». 461043, Российская Федерация, Оренбургская область, город Бузулук, улица Лизы Чайкиной, дом 3.  
(ОГРН №1025600577958 ИНН №5603009676).

**4. Фактический адрес:** Оренбургская область, город Бузулук, улица Л.Чайкиной, д.3.

**5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** поручение ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, зарегистрированное в филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бузулук, Бузулукском, Грачевском, Курманаевском, Первомайском, Тоцком районах» №32866 от 10.03.2023г.

**6. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** установление соответствия (несоответствия) требованиям нормативных документов.

**7. Рассмотрены следующие документы:**

- акт обследования от 24.04.2023г.;

- копия Устава;

- копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание №56-АБ 738380 от 20.07.2012г.;

- копия свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок №56-АБ 738379 от 20.07.2012г.;

- копия поэтажного плана;

  
подпись 1-го эксперта



- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе от 23.10.2000г
- копия лицензии №1606-3 от 03.03.2015г. и санитарно-эпидемиологического заключения № 56.06.01.000.М.000010.01.20 от 22.01.2020г. на образовательную деятельность;
- режим дня.
- протоколы лабораторных испытаний (исследований) и измерений №2581.1 от 14.04.2023г.

#### **8. Результаты экспертизы:**

Заявленный вид деятельности: осуществление деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12» расположено по адресу: Оренбургская область, город Бузулук, улица Л.Чайкиной, д.3.

Имеется свидетельство о государственной регистрации права на нежилое здание. На образовательную деятельность имеется лицензия №1606-3 от 03.03.2015г. и санитарно-эпидемиологическое заключение № 56.06.01.000.М.000010.01.20 от 22.01.2020г.

Здание находится на земельном участке в зоне внутриквартальной жилой застройки, с соблюдением санитарных разрывов от жилых и общественных зданий, за пределами санитарно-защитных зон промышленных предприятий. Через территорию не проходят магистральные инженерные коммуникации городского назначения.

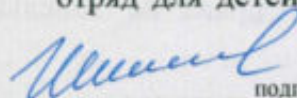
Территория, где расположено общеобразовательное учреждение, благоустроена, озеленена и находится в удовлетворительном состоянии. Все подъезды и подходы к зданию имеют твердое покрытие. На территории образовательного учреждения выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная. В вечернее время территория освещается искусственным освещением.

Сбор ТКО осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на территории хозяйственной площадки. Вывоз твердых и жидких коммунальных отходов, профилактические дератизационные и дезинсекционные мероприятия осуществляются по договорам.

МОАУ «СОШ №12» трехэтажное кирпичное здание, построено по типовому проекту. Общеобразовательное учреждение эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому было построено. Вход в образовательное учреждение оборудован тамбуром.

Для хранения верхней одежды детей оборудован гардероб, оснащенный крючками. В гардеробе выделено место, оборудованное полками для хранения обуви. Для хранения верхней одежды сотрудников установлены шкафы в учительской.

На основании указа Губернатора Оренбургской области об организации отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в Оренбургской области на базе общеобразовательного учреждения будет организован лагерь дневного пребывания. Скомплектовано 2 отряда из числа обучающихся МОАУ «СОШ №12», с количеством 45 чел., из них 1 отряда для обучающихся 1-4 классов и 2 отряд для детей 5 классов. Продолжительность смены весной, осенью и зимой

  
подпись 1-го эксперта



будет составлять не менее 7 календарных дней, в период летних каникул - не менее 21 дня. Наполняемость в отрядах будет составлять для обучающихся 1-7 классов 20 человек.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей будет осуществляться с 8-30 до 14-30. Работа по оздоровлению детей в лагере с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательного учреждения будет осуществляться в соответствии с утвержденным режимом дня.

Для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в лагере дневного пребывания выделены помещения, расположенные на первом и втором этаже:

- кабинет начального класса(игровая) №2, площадью 51,0 кв.м.;
- кабинет начального класса №3(кружковая), площадью 47,3 кв.м.;
- кабинет начального класса №4(игровая), площадью 40,5 кв.м.;
- кабинет начального класса №1(кружковая), площадью 47,2 кв.м.
- кабинет ОБЖ (кружковая) площадью 46,9 кв.м.
- спортзал, площадью 87,3кв.м.
- спортзал, площадью 259,0кв.м.
- актовый зал, площадью 101,4 кв.м.

Площадь на одного ребенка соответствует требованиям санитарных норм.

В состав помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием входят помещения медицинского назначения, гардеробная, пищеблок, специальное отведенное помещение для обработки и отдельного хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.средств, туалеты.

Осуществление деятельности по оздоровлению и отдыху детей организовано без дневного сна.

Игровые и кружковые помещения оборудованы двух местными ученическими столами и стульями. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами, с соблюдением ширины проходов и минимальных расстояний от последних столов до задней стены, между первыми рядами столов и доской. Физкультурно - оздоровительные мероприятия будут проводить в спортивных залах и на территории спортивной площадки. Помещения спортзалов оснащено спортивным оборудованием. Вся используемая мебель, спортивные маты, спортивное оборудование и инвентарь покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборки и дезинфекции. Мебель имеет цветовую маркировку.

Медицинское обслуживание детей обеспечивает средний медработник ГАУЗ «ББСМП» по договору. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

Отопление - центральное.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, от городских водопроводных сетей. В кабинетах начального класса установлены умывальные раковины для соблюдения правил личной гигиены. В умывальной оборудован кран для технических нужд. Резервное горячее водоснабжение обеспечено от электроводонагревателей проточного типа в обеденном зале, в помещениях пищеблока. Для организации питьевого режима установлено 2 питьевых фонтанчика и кулеры с дозированным розливом питьевой воды, стаканчики



подпись 1-го эксперта

№ стр. 3 из 7



разового пользования и емкость для сбора использованной посуды. Для детей организован свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в оздоровительном учреждении. Питьевая вода с разводящей сети по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» таблица 3.5 (протокол, выданный Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», №2581.1 от 14.04.2023.

Канализация – централизованная. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы санитарные узлы отдельно для девочек (6 унитазов и 4 умывальные раковины) и для мальчиков (6 унитазов и 4 умывальные раковины). Кабины в туалетах оборудованы дверями без запоров. Для сотрудников образовательного учреждения имеется отдельный туалет. Для соблюдения правил личной гигиены имеется жидкое мыло и бумажное полотенце. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Вентиляция естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Конструкция окон обеспечивает проведение режимов проветривания в любое время года. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проведения проветривания помещений в отсутствие детей. Для контроля температурного режима помещения оснащены термометрами. В общеобразовательном учреждении установлены 7 переносных бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха с целью профилактики инфекционных заболеваний.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через световые проемы в наружных стенах. Световые проемы в кабинетах оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи и шторами светлого тона. Материал, используемый для штор и жалюзи, стойкий к влаге, моющим и дезинфицирующим средствам. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами. Светильники с люминесцентными лампами. Перегоревших ламп нет.

Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены выполнены стеновыми панелями на высоту 1,5 м, стены выше окрашены акриловой краской; потолок – потолочная плитка, полы застелены линолеумом, в рекреациях потолок окрашен акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. Отделка помещений медицинского назначения: потолок и стены на всю высоту окрашены масляной краской, полы – деревянные, застелены линолеумом. Отделка помещений пищеблока: стены на высоту 1,7м выполнены кафелем, стены выше и потолок окрашены акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. В санузлах стены на всю высоту окрашены масляной краской; потолок побелен, полы выполнены керамической плиткой. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений, устойчивы к проведению уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности и без признаков поражения грибом. Внутренняя отделка



подпись 1-го эксперта

№ стр. 4 из 7



помещений позволяет проводить влажную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питание детей оздоровительного учреждения осуществляется на пищеблоке. Для детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием организовано двухразовое горячее питание в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В состав пищеблока входят: горячий цех; мясной цех; овощной цех; помещение для обработки яйца и мяса кур, складские помещения для хранения продуктов; моечное отделение для столовой посуды и кухонной посуды; гардероб для персонала, туалет и подсобное помещение и обеденный зал.

Обеденный зал рассчитан на 240 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены перед входом установлено 5 умывальных раковины, имеется жидкое мыло и бумажное полотенце. Обеденный зал оборудован столовой мебелью.

Питание детей организовано на пищеблоке, работающем на полуфабрикатах ООО КШП «Подросток». Для организации питания детей в КШП «Подросток» имеется согласованное 10-ти дневное меню.

Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов будет осуществляться автотранспортом поставщиков. Продовольственные полуфабрикаты и пищевые продукты будет поступать небольшими партиями по мере реализации. Приготовление блюд будет осуществляться по технологическим карточкам.

Горячий цех оборудован механической вытяжной вентиляцией. В цехе установлено две 4-х конфорочные электроплиты с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, электросковорода, пищеварочный котел, пароконвектомат, овощепротирочная машина-овощерезка «ВО», 2 весов для готовой и сырой продукции, шкаф для хлеба 3 стеллажи для чистой посуды, холодильники «Суточные пробы-молочная продукция» и «Гастрономия-масло». Для обработки продовольственного сырья выделены отдельные столы и разделочный инвентарь. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлено 8 промаркированных столов: 2 стола «ВО», 4 стола «Готовая продукция», стол «Хлеб», стол «Раздача». Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. В цехе установлена раковина для промывания крупы, раковина для мытья рук.

В мясо-рыбном цехе установлено оборудование: 3 стола «СМ», «СР» и «СК», электромясорубка, морозильная камера «СМ-СР», ШХ «СМ-СР», раковины для мытья мяса, для мытья кур, раковина для мытья рук. Для мытья рыбы используется промаркированная емкость.

Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками для хранения пищевых продуктов, и контрольным термометром и прибором для измерения относительной влажности в соответствии с требованиями.

В овощном цехе установлен ШХ для хранения овощных полуфабрикатов «СО», стол для разделки овощей «ОС», овощерезка «СО», раковина для 2-ой обработки овощей, раковина для мытья рук.



подпись 1-го эксперта

№ стр. 5 из 7



В помещении для обработки яйца установлен стол, оборудованный миской, ножом, перфорированной емкостью и спец.одеждой, 3 моечные раковины для обработки яйца, холодильник «Яйцо», раковина для мытья рук. Инструкция по обработке яйца и спец.одежда имеются.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование промаркировано и оснащено термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. В холодильном оборудовании разграничены места хранения на разных полках пищевой продукции. Условия хранения продуктов обеспечены.

В моечном отделении для мытья столовой посуды установлено 5 промаркированных моечных емкостей и 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, посудомоечная машина, стеллажи с сетками-сушилками для столовой посуды, стеллажи для кухонной посуды, раковина для мытья рук. Горячее водоснабжение централизованное и от электроводонагревателя проточного типа. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой в соответствии с требованиями. Для соблюдения дозировки моющих средств имеются мерные емкости. Для определения температурного режима воды для мытья посуды имеется термометр. Правила мытья столовой и кухонной посуды вывешены. Для хранения ветоши выделены промаркированные емкости. Пищевлок обеспечен столовой посудой. Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Для хранения ветоши имеются промаркированные емкости.

При пищевлоке имеется гардероб, оборудованный шкафом для раздельного хранения уличной и спец.одежды и подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря.

На пищевлоке оборудовано 2 окна для выдачи готовых блюд и приема использованной посуды.

Для соблюдения личной гигиены сотрудников условия обеспечены, установлены умывальные раковины с подводом холодной и горячей воды. Мыло и бумажное полотенце имеются.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь для санитарно-технических узлов имеет сигнальную маркировку и хранится в туалете. В наличии имеются моющие и дез.средства. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в недоступных местах для детей. Для обработки и раздельного хранения уборочного инвентаря и дез.средств выделено специальное помещение.

В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 28 человек.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12», 461043, Российская Федерация, Оренбургская область, город Бузулук, улица Лизы Чайкиной, дом 3, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием на базе Муниципального общеобразовательного автономного учреждения города

  
подпись 1-го эксперта



Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12», по фактическому адресу:  
Оренбургская область, город Бузулук, улица Л.Чайкиной, д.3

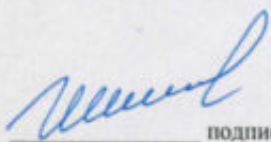
**СООТВЕТСТВУЕТ**

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Экспертизу провел врач по общей гигиене  
Бузулукского филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Оренбургской области».



Ю.Н. Шишкина



подпись 1-го эксперта

№ стр. 7 из 7