

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

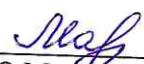
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

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) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru;
сайт: www.orenfbuz.ru

Адрес места осуществления деятельности: 461046, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бузулук, 4 микрорайон, 1 Б

УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции,


Н.Ю.Мальшева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0163

20 мая 2025г.

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, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Лизы Чайкиной, д. 3.
(ОГРН №1025600577958 ИНН №5603009676).
4. **Фактический адрес:** Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Лизы 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» №44930 от «24» марта 2025г., в/х №56-20-16/98-2025 от 24.03.2025г., рег. № 0163 от 24.03.2025г.
6. **Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** установление соответствия (несоответствия) требованиям нормативных документов.
7. **Рассмотрены следующие документы:**
- акт обследования от 12.05.2025г.;
 - копия Устава;
 - копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание №56-56-09/034/2006-148 от 20.07.2012г.;
 - копия свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок №56-56-04/001/2011-309 от 20.07.2012г.;
 - копия поэтажного плана;
 - копия листа записи ОГРН №1025600577958 ИНН №5603009676;

подпись 1-го эксперта

№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0163

№ стр. 1 из 6

-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;
-акт проверки эффективности работы вентиляции;
-приказ об открытии лагеря №223 от 12.05.2025г
-режим дня;
-Протокол исследования питьевой воды №56-00-02/03143-25 от 15.05.2025г.

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» размещено в нежилых помещениях, общей площадью 4120,8 кв.м., по адресу: 461043, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Лизы Чайкиной, д. 3.

Имеется свидетельство о государственной регистрации права на нежилое здание №56-56-09/034/2006-148 от 20.07.2012г.

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, сооружений и иных объектов, обеспечивающих уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха санитарным нормам. Через территорию не проходят магистральные инженерные коммуникации городского назначения. Имеется свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок №56-56-04/001/2011-309 от 20.07.2012г.

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.

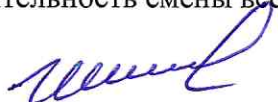
Сбор ТКО осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на территории хозяйственной площадки. Вывоз твердых и жидких коммунальных отходов, профилактические дератизационные и дезинсекционные мероприятия осуществляются по договорам.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12» расположено в трехэтажном кирпичном здании, построенном по типовому проекту. В МОАУ «СОШ №12» обучается всего 1336 человек в 2 смены.

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 3 отряда из числа обучающихся МОАУ «СОШ №12», с количеством 70 чел., из них в 1 смене 1 отряд для обучающихся 1-4 классов и 2 отряда для детей 5-10 классов, во 2 смену 2 отряда для обучающихся 1-4 классов и 1 отряд для детей 5-7 классов. Продолжительность смены весной, осенью и зимой будет составлять не менее 5



рабочих дней, в период летних каникул - не менее 21 дня. Наполняемость в отрядах будет составлять для обучающихся 1-6 классов по 20-25 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:

- учебный кабинет №3 (кружковая), площадью 46,7 кв.м.;
- учебный кабинет №4 (кружковая), площадью 47,5 кв.м.;
- учебный кабинет №5 (кружковая), площадью 46,8 кв.м.;
- учебный кабинет №6 (кружковая), площадью 47,4 кв.м.;
- учебный кабинет №7 (кружковая), площадью 47,6 кв.м.;
- учебный кабинет №8 (кружковая), площадью 51,5 кв.м.;
- спортзал (игровая), площадью 87,3 кв.м.;
- спортзал, площадью 259,0 кв.м.;
- актовый зал, площадью 101,4 кв.м.;

Площадь на одного ребенка в игровых помещениях соответствует санитарно-гигиеническим требованиям п.172 таблица №6.1 СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

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

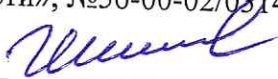
Игровые и кружковые помещения оборудованы двух местными ученическими столами и стульями. Столы расставлены перпендикулярно стене с оконными проемами, с соблюдением ширины проходов и минимальных расстояний от последних столов до задней стены, между первыми рядами столов и доской. Физкультурно - оздоровительные 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 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 по микробиологическим показателям соответствует санитарно-гигиеническим требованиям (протокол, выданный Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», №56-00-02/03143-25 от 15.05.2025г).

подпись 1-го эксперта _____



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. Остекление выполнено из цельного стекло полотна. Разбитых стекол нет. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проведения проветривания помещений в отсутствии 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. Направленность света от боковых окон в основном левостороннее. 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 расположены равномерно в верхней зоне помещений параллельно стене со световыми проемами. Перегоревших ламп нет.

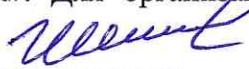
Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены выполнены стеновыми панелями, стены выше окрашены акриловой краской; потолок – потолочная плитка, полы застелены линолеумом, в рекреациях потолок окрашен акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. Отделка помещений медицинского назначения: потолок и стены на всю высоту окрашены масляной краской, полы – деревянные, застелены линолеумом. Отделка помещений пищеблока: стены на высоту панелей 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 помещений позволяет проводить влажную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

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. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, пищевой и энергетической ценности в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов будет осуществляться автотранспортом поставщиков. Продовольственные полуфабрикаты и пищевые продукты будут поступать небольшими партиями по мере реализации. На продовольственное сырье и пищевые продукты будут предоставляться документы, подтверждающие качество и безопасность. На поступающую и готовую продукцию заведена необходимая документация. 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.

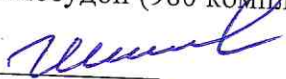
В овощном цехе установлен ШХ для хранения овощных полуфабрикатов «СО», стол для разделки овощей «ОС», овощерезка «СО», раковина для 2-ой обработки овощей, раковина для мытья рук.

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. Пищевые блоки обеспечены столовой посудой (980 комплектов). Количество комплектов столовой посуды

подпись 1-го эксперта



достаточно для однократного применения в смену в соответствии с требованиями. Для мытья посуды выделена промаркированная ветошь. Для хранения ветоши имеются промаркированные емкости.

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

Санитарное состояние всех помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием удовлетворительное.

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. По применению дез.средства имеется инструкция. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в недоступных местах для детей. Для обработки и раздельного хранения уборочного инвентаря и дез.средств выделено специальное помещение.

Всего в образовательном учреждении Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12» 75 сотрудников. В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 22 человека.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые учреждении Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12», 461043, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Лизы Чайкиной, д. 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 Бузулука «Средняя общеобразовательная школа №12», по фактическому адресу: Оренбургская область, г. Бузулук, ул. Лизы Чайкиной, д. 3. (ОГРН №1025600577958 ИНН №5603009676).

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».

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



Ю.Н. Шишкина

подпись 1-го эксперта



№ стр. 6 из 6