

**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.Малышева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0160

19 мая 2025г.

1. Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9», 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 бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9», 461047, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. 1-я Линия, д. 40.
(ОГРН №1065603036730 ИНН №5603017902).

4. Фактический адрес: Оренбургская область, город Бузулук, улица 1-я Линия, д.40.

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, Бузулуке, Грачевском, Курманаевском, Первомайском, Тоцком районах» №44930 от «24» марта 2025г., в/х №56-20-16/98-2025 от 24.03.2025г., рег. № 0160 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 нежилые здания №56-АА 643499 от 20.10.2008г. и №56-АА 643780 от 20.10.2008г.;
- копия свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок №56-56-018-56/018/201/2016-2274/1 от 01.03.2016г.;
- копия поэтажного плана;
- копия листа записи ОГРН №1065603036730 ИНН №5603017902;
- копия лицензии № 2344 от 30.12.2015г. и санитарно-эпидемиологического заключения №56.06.01.000.М.000075.04.20 от 27.04.2020г. на образовательную деятельность;
- режим дня;

подпись 1-го эксперта



№ 56. ФБУЗ.03.01-05.2025-0160

№ стр. 1 из 6

- приказ об открытии оздоровительного лагеря дневного пребывания в период летней оздоровительной кампании 2025г. №85 от 12.05.2025г.

-Протокол исследования питьевой воды №56-00-02/03144-25 от 15.05.2025г.

8. Результаты экспертизы:

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

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9» размещено в двух нежилых помещениях, общей площадью 1357,8 кв.м. и 796,3 кв.м, по адресу: 461047, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. 1-я Линия, д.40.

(ОГРН №1065603036730 ИНН №5603017902).

Имеются свидетельства о государственной регистрации права на нежилые здания №56-АА 643499 от 20.10.2008г. и №56-АА 643780 от 20.10.2008г.

На образовательную деятельность имеется санитарно-эпидемиологическое заключение №56.06.01.000.М.000075.04.20 от 27.04.2020г. и лицензия № 2344 от 30.12.2015г.

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, площадью 10942,0 кв.м, №56-56-018-56/018/201/2016-2274/1 от 01.03.2016г.

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 бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9» расположено в двух двухэтажных кирпичных зданиях, построенных по типовому проекту. В МОБУ «ООШ №9» обучается всего 385 человек.

Общеобразовательное учреждение эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому было построено.

Вход в образовательное учреждение оборудован тамбуром.

Для хранения верхней одежды детей устроены гардеробы в учебных помещениях и в рекреациях, оборудованные шкафами, оснащенными крючками. В гардеробе выделено место 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 МОБУ «ООШ №9», с количеством 40 детей в 1 смену и 30 во 2 смену для 1-8 классов. Продолжительность смены весной, осенью и зимой будет составлять не менее 5 рабочих дней, в период летних каникул - не

подпись 1-го эксперта



№ стр. 2 из 6

менее 21 дня. Наполняемость в отрядах будет составлять для обучающихся 1-8 классов по 10 человек. Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей будет осуществляться с 9-00 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 (кружковая), площадью 42,1 кв.м.;
- учебный кабинет (кружковая), площадью 46,2 кв.м.;
- учебный кабинет (кружковая), площадью 46,0 кв.м.;
- учебный кабинет (кружковая), площадью 47,6 кв.м.;
- спортзал (игровая), площадью 77,4 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 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 спортивном зале и на территории спортивной площадки. Помещение спортзала 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», №56-00-02/03144-25 от 15.05.2025г).

Канализация –централизованная. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы санитарные узлы в каждом учебном корпусе на 8 унитазов и 10 умывальных раковин для девочек и мальчиков раздельно. Кабины в туалетах оборудованы дверями без запоров. Для сотрудников образовательного учреждения имеется отдельный туалет. Для соблюдения правил личной гигиены имеется

подпись 1-го эксперта



№ стр. 3 из 6

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 15 переносных и 2 стационарных бактерицидных лампы на пищеблоке 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 на высоту панелей окрашены масляной краской, стены выше оклеены обоями; потолок – окрашен акриловой краской, полы застелены линолеумом и деревянные, окрашенные масляной краской, в рекреациях стены и потолок окрашены акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. Отделка помещений медицинского назначения: стены на всю высоту окрашены масляной краской, потолок выполнен потолочной плиткой и окрашен; полы –деревянные, застелены линолеумом. Отделка помещений пищеблока: стены на высоту панелей окрашены светлой масляной краской, стены выше и потолок окрашены акриловой краской, полы выполнены керамогранитной плиткой. В санузлах стены - на высоту панелей выполнены кафельной плиткой; стены выше и потолок побелены; 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 грибком. 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; холодный - овощной цех; складские помещения для хранения продуктов; моечное отделение; гардероб для персонала, подсобное помещение и обеденный зал.

Обеденный зал рассчитан на 70 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены перед входом установлено 4 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 примерное меню. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, пищевой и энергетической ценности в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Доставка продовольственного сырья и

подпись 1-го эксперта



№ стр. 4 из 6

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, овощерезка, электромясорубка, весы для готовой продукции. На пищеблоке готовят только салаты, первые и третьи блюда. Вторые и мясные блюда, блюда из яиц привозят в термоконтейнерах из пищеблока МОАУ СОШ №10. Для обработки продовольственного сырья выделены отдельные столы и разделочный инвентарь. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлено 4 цельнометаллических промаркированных стола: «СО», «ВО», «готовая продукция-хлеб», «раздаточный». Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии.

В холодном цехе установлено 3 бытовых холодильника: «Суточные пробы», «Полуфабрикаты СО», «Молочная продукция». Холодный цех совмещен с овощным цехом. В овощном цехе установлена раковина для вторичной обработки овощей и для мытья мяса. Для мытья рыбы и мяса птицы используются промаркированные емкости. 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.

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

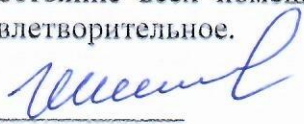
В моечном отделении для мытья столовой посуды установлено 3 промаркированных моечных емкости и 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды. Горячее водоснабжение централизованное и от электроводонагревателя проточного типа. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой в соответствии с требованиями. Для соблюдения дозировки моющих средств имеются мерные емкости. Для определения температурного режима воды для мытья посуды имеется термометр. Моечные раковины оборудованы смесителями с душевыми насадками для ополаскивания посуды и соблюдения правил мытья посуды. Правила мытья столовой и кухонной посуды вывешены. Для хранения ветоши выделены промаркированные емкости. Пищеблок обеспечен столовой посудой (430 комплектов). Количество комплектов столовой посуды достаточно для однократного применения в смену. 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 окно для выдачи готовых блюд. Прием использованной посуды осуществляется через дверь в моечное отделение.

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

Санитарное состояние всех помещений оздоровительного учреждения с дневным пребыванием удовлетворительное.

подпись 1-го эксперта



№ стр. 5 из 6

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 бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9» 42 сотрудника. В период организации отдыха и оздоровления детей будут работать 11 человек

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение города Бузулука «Основная общеобразовательная школа №9», 461047, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. 1-я Линия, д. 40, предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием на базе Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения города Бузулука «Основная общеобразовательная школа № 9», по фактическому адресу: Оренбургская область, город Бузулук, улица 1-я Линия, д.40

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