

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ»**

Юридический адрес: Россия, 398002, г. Липецк, ул. Гагарина, 60а, телефон/факс: 8 (4742) 276-375, 308-651, E-mail: info@cge48.ru
ИНН/КПП 4826045274/482501001, БИК 044206001, ОГРН 1054800204073
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710005
Адрес места осуществления деятельности: 398002, Россия, Липецкая обл., г. Липецк, ул. Гагарина, дом 60А, помещение 2 литер Б1



УТВЕРЖДАЮ:
Врио главного врача ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Липецкой области»
Н.В. Зубчонков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3147/от 21.05.2025г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» на основании заявления и поручения № 308/03-4 от 16.04.2025 г. Управления Роспотребнадзора по Липецкой области с 19.05.2025 по 21.05.2025г. проведены:

Обследование проведено с целью установления соответствия оздоровительного учреждения лагеря труда и отдыха на базе МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки в части организации отдыха детей и их оздоровления лагеря труда и отдыха требованиям:

- раздел II, раздел III п.3.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- раздел III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

В результате проведенного обследования 19.05.2025 г. установлено:

Основные сведения:

В оздоровительном учреждении лагеря труда и отдыха на базе МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки планируется проведение смен в период весенних, летних, осенних каникул.

Согласно проекта приказа МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки «Об организации работы лагеря труда и отдыха» запланировано пребывание: 16 детей (1 отряд), продолжительность смены с 02.06.2025г. по 04.06.2025г.

Максимальное количество детей в летнюю смену 16 детей (1 отряд).

Режим дня предусмотрен с 08.30 до 14.30, включающий время для пребывания детей на свежем воздухе, проведения оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, 2-х разового питания. Планируется выполнять сельскохозяйственные и другие виды работ на открытых площадках, предусмотрено время для работы по благоустройству школьной территории для детей 14-18 лет.

1. Место расположения ОУ лагерь труда и отдыха на базе МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки:

Здание МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки трехэтажное, расположено на обособленном земельном участке, по адресу: Липецкая область, Липецкий район, с. Кузьминские Отвержки, ул. Школьная, д.20. МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки на момент проведения экспертизы действующая организация, имеется санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на осуществление образовательной деятельности № 48.20.04.000.М.001263.11.19 от 07.11.2019 г.

Участок расположен за пределами промышленных объектов и производств,

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)

(Подпись)

стр. 1 из 6

санитарно-защитных зон. Магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети через территорию не проходят.

2. Оценка оборудования и содержания территории:

Прилегающая территория имеет наружное электрическое освещение, по периметру ограждена забором, озеленена, благоустроена, подъездные пути имеют твердое ровное покрытие. Для людей с ограниченными возможностями здоровья созданы условия для доступной (безбарьерной) среды.

Территория участка включает физкультурно-оздоровительную, хозяйственную зоны.

В хозяйственной зоне, в непосредственной близости от въезда на собственную территорию размещены: хозяйственные постройки, площадка с водонепроницаемым твердым покрытием.

Физкультурно-оздоровительная зона включает площадки для занятий физкультурой.

Перед проведением летних смен планируется провести мероприятия по борьбе с грызунами, энтомологическую оценку, противоклещевую (акарицидную) обработку территории, очистку территории от сухостоя и валежника, покос травы.

3. Описание и санитарно-гигиеническая характеристика зданий, корпусов, пищеблока, вспомогательных помещений:

Здание МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки трехэтажное. Набор помещений, планируемых к использованию для организации ЛТО, включает: 1 отрядную комнату, раздевалку для хранения верхней одежды, столовую, спортивный зал, отдельные санитарные узлы для мальчиков и девочек, рекреацию.

Отрядная комната оборудована столами и стульями в соответствии с ростовозрастными особенностями детей. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, и выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Имеются отдельные для девочек и мальчиков туалетные комнаты, оборудованные туалетными кабинками с дверями (по 4 для девочек соответственно и для мальчиков в каждом) и по 2 умывальной раковине. Туалетные кабинки оснащены унитазами, мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для мусора. Отдельный туалет для персонала выделен на первом этаже.

Количество санитарных приборов достаточное: 1 унитаз на 5 девочек, 1 умывальник на 10 девочек; 1 унитаз на 5 мальчиков и 1 умывальник на 10 мальчиков. Для персонала отдельный туалет имеется.

Внутренняя отделка помещений:

Отрядная комната: полы покрыты линолеумом, стены и потолки навесные типа Амстронг. Отделка туалетных комнат: полы и стены выложены керамической плиткой, потолки навесные типа Амстронг.

Полы и стены всех помещений, планируемых к использованию для организации ЛТО не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

На момент обследования санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов.

Проектная вместимость 16 детей в смену, расчетная вместимость составляет 16 детей.

4. Анализ протоколов исследований:

В соответствии с результатами лабораторных исследований качества питьевой воды (аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)

(Подпись)

Липецкой области)), качество питьевой воды по микробиологическим показателям и санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям гигиенических нормативов.

5. Персонал:

В штате: начальник ОУ, воспитатель, спортивный руководитель, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, медицинский работник, шеф-повар, повар, кухонный работник, официант.

У всех сотрудников имеются личные медицинские книжки установленного образца с данными о пройденных медицинских осмотрах, гигиеническом обучении, сведениями о сделанных прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, флюорографии.

6. Водоснабжение и отопление:

Холодное водоснабжение – централизованное, от существующих сельских сетей с. Кузьминские Отвержки. Договор с ООО «РВК-Липецк» № 164097 от 12.01.2025г.

Горячее водоснабжение – автономное, от электрических водонагревательных приборов накопительного типа. Отопление – централизованное, от существующих сельских тепловых сетей.

Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, туалетные комнаты, умывальные перед обеденным залом, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

7. Канализация – централизованная (в канализационные сети сельского населённого пункта.

8. Освещение:

Во всех помещениях с постоянным пребыванием людей имеется естественное и общее искусственное освещение (выполнено светильниками со светодиодными лампами). Окна оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи), москитными сетками.

9. Вентиляция:

Естественная вентиляция имеется во всех помещениях. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений через фрамуги и форточки. Вентиляция туалетов осуществляется через вентиляционные каналы. Помещения пищеблока оборудованы естественной и приточно-вытяжной вентиляцией. Акт проверки ООО «Комплексные системы безопасности» от 13.03.2023 г.

10. Организация питания детей и питьевой режим:

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика, установленного на первом этаже школы.

Для питания детей планируется использовать столовую с обеденным залом, рассчитанным на 120 посадочных мест.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями), без дефектов и повреждений, имеющей покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В обеденном зале установлено 6 умывальных раковин для мытья рук с подводкой воды. Имеются бумажные полотенца, мыло для мытья рук, антисептики для обработки рук.

Имеется примерное меню, согласованное руководителем оздоровительного учреждения.

Пищеблок работает на полуфабрикатах и сырье (овощи).

Помещения пищеблока эксплуатируются в соответствии с проектом.

В состав помещений пищеблока входит: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех первичной обработки, складское помещение, моечная столовой и кухонной посуды, комната для персонала, туалет.

Горячий цех оборудован электрическими плитами (2 по 6 конфорок), параконвектоматом, мармитом для 1 и 2 блюд, электроводонагревателями, универсальным

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)


(Подпись)

стр. 3 из 6

приводом, промаркированными производственными столами для сырой и готовой продукции, весами для сырой и готовой продукции, раковиной для мытья рук, машиной для нарезки хлеба.

Мясо-рыбный цех оборудован двумя производственными столами, мясорубкой, весами, раковинами, промаркированными емкостями для обработки сырья. Для обработки яиц выделено место, имеются специальные промаркированные емкости.

Овощной цех первичной обработки оборудован производственным столом, раковиной, картофелеочистительной машиной, промаркированными емкостями.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами и подтоварниками, термометром и психрометром для измерения температуры и относительной влажности, 3 холодильниками.

Помещение для мытья кухонной и столовой посуды оборудовано 4 ваннами с подводкой холодной и горячей воды для мытья столовой и стеклянной посуды, стеллажами для хранения кухонной и столовой посуды, посудомоечной машиной, ванной для мытья кухонной посуды.

Отделка всех производственных помещений пищеблока без дефектов и повреждений и выполнена из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Горячий цех: пол выложен напольной керамической плиткой, стены облицованы плиткой, потолок подвесной типа «Армстронг» с моющейся поверхностью;

Мясо-рыбный цех: пол выложен напольной керамической плиткой, стены облицованы плиткой, потолок подвесной типа «Армстронг» с моющейся поверхностью;

Овощной цех первичной переработки: пол выложен напольной керамической плиткой, стены облицованы плиткой, потолок подвесной типа «Армстронг» с моющейся поверхностью;

Складские помещения: пол выложен напольной керамической плиткой, стены облицованы плиткой, потолок подвесной типа «Армстронг» с моющейся поверхностью.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Договор на техническое обслуживание № 29 от 09.01.2025 г., заключен с ООО «Стройпромкомплекс». Цельнометаллические производственные столы промаркированы, имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфекционных средств,

Кухонная посуда, производственные столы, разделочный инвентарь выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, промаркированы в зависимости от назначения.

Количество столовой посуды обеспечивает одновременное питание всех детей, находящихся в оздоровительном учреждении.

Для обеззараживания воздуха имеется бактерицидная установка в зоне приготовления холодных блюд.

В моечной для мытья кухонной и столовой посуды имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Чистая кухонная и столовая посуда, инвентарь хранятся на стеллажах.

Для обработки яиц имеются специально промаркированные емкости, кальцинированная сода, «Ника-2» (свидетельство о госрегистрации № RU.77.99.01.002.E.002195.07.20 от 22.07.2020) инструкция по применению дезинфицирующего средства, выделены промаркированные емкости.

Условия для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока созданы, все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, имеются устройства для размещения мыла и одноразовых полотенец.

Санитарная одежда и личные вещи персонала хранятся отдельно в разных шкафах.

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)

(Подпись)

стр. 4 из 6

11. Медицинский блок:

Медицинское обслуживание детей ОУ будет осуществляться медицинским сотрудником ГУЗ «Липецкая РБ». Договор № б/н от 02.02.2017г. с пролонгацией. Лицензия № ЛО-48-01-002203 от 24.12.2020г.

Медицинский кабинет площадью 25,3 м² расположен на втором этаже. В кабинете имеется раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Отделка медицинского кабинета: пол – линолеум, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Медицинский кабинет оборудован столами, медицинским шкафом, двумя шкафами для документации, кушеткой, весами, раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Для изоляции детей с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой выделен кабинет с подводкой холодной и горячей воды.

12. Уборка помещений:

Для уборки помещений имеется запас моющих и дезинфицирующих средств: кальцинированная сода, хозяйственное мыло, «Жавельон Новелти Хлор».

Уборочный инвентарь маркирован в зависимости от назначений помещений и видов работ. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах по назначению.

Имеются дезинфицирующие средства, обладающие противовирусным действием «Жавельон Новелти Хлор» - 3 банки по 300 табл. свидетельство о государственной регистрации имеется.

13. Организация сбора и удаления образующихся отходов:

В хозяйственной зоне, в непосредственной близости от въезда на собственную территорию оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на которой установлены 3 контейнера с крышкой для сбора ТКО, площадка огорожена.

Договор на вывоз твердых коммунальных отходов заключен с АО «ЭкоПром - Липецк» № 10176 от 19.02.2025г. Акт выполненных работ от 14.05.2025г.

14. Выполнение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения синантропных членистоногих и грызунов, организация и проведение дератизационных и дезинсекционных работ:

Договор о проведении дезинсекции и дератизации заключен с ФГУП «Липецким областным центром дезинфекции и стерилизации» № 5538 от 09.01.2025г. Акт выполненных работ № 1892 от 18.04.2025г. Планируется проведение акарицидной обработки территории по договору с ИП Сиротиным от 22.04.2025г.

15. Наличие программы производственного контроля:

Разработана и утверждена программа производственного контроля. Договор на проведение лабораторных исследований заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» № 144038 от 13.01.2025г. Акт выполненных работ № 284395 от 11.02.2025г.

В рамках обследования производилась фотофиксация с использованием цифрового фотоаппарата Sony DSC W830 инв. № 4265305. Количество фотоснимков – 16.

В рамках проведения экспертизы даны следующие рекомендации:

1. Обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра, профилактических прививок и гигиенического обучения персонала оздоровительного лагеря в соответствии с действующим законодательством для вновь принятых сотрудников.
2. В соответствии с п.1903 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" организовать работу по лабораторному обследованию сотрудников пищеблока с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)


(Подпись)

стр. 5 из 6

3. Обеспечивать своевременный покос травы на территории оздоровительного учреждения в летний период.
4. Обеспечить своевременное проведение дезинсекционных и дератизационных работ, проведение противоклещевой (акарицидной) обработки территории перед проведением летнего сезона.

Обследование ОУ проведено:

Помощник врача по общей гигиене отделения экспертиз
условий питания населения
и гигиены детей и подростков

И.А. Биокина

Обследование МБОУ СОШ с. Кузьминские Отвержки проводилось в присутствии:

Заместитель директора

Т.М. Коротаева

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Помещения оздоровительного учреждения лагеря труда и отдыха на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы села Кузьминские Отвержки Липецкого муниципального округа Липецкой области, расположенного по адресу: Липецкая область, Липецкий район, с. Кузьминские Отвержки, ул. Школьная, д. 20, соответствуют требованиям в части организации лагеря труда и отдыха:

- раздел II, раздел III п.3.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- раздел III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Подписи экспертов, проводивших экспертизу:

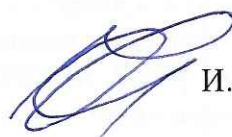
Врач по общей гигиене отделения экспертиз
условий питания населения
и гигиены детей и подростков



Кривенцова А.В.

Согласовано:

Врио заведующей отделением экспертиз
условий питания населения
и гигиены детей и подростков



И.А. Чаукина

Экспертное заключение подготовлено и выдано в 3-х экземплярах.

Подпись лица, ответственного за оформление экспертного заключения

Кривенцова А.В.

(Ф.И.О.)

(Подпись)

стр. 6 из 6