

факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» необходимых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

7. Рассмотрены следующие документы:

- заверенная копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц № ЮЭ9965-25-24209427 от 24.02.2025;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права 56 – АБ 843135 от «24» января 2013 года;
- заверенная копия свидетельства о государственной регистрации права 56 - АВ 173443 от «21» ноября 2013 года;
- заверенная копия устава Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области (протокол № 4 от 06.04.2015 года);
- заверенная копия плана 1-го этажа здания после реконструкции;
- копия списка детей в ЛДП – 2025 от 26.02.2025 г.;
- приказ № 01/08-21 от 24.02.2025 г. Об организации лагеря дневного пребывания, назначении начальника лагеря штата и ответственных;
- копия санитарно - эпидемиологического заключения № 56.07.02.000.М.000081.12.12. от 13.12.2012 г.;
- копия договора № 09 о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от «09» января 2025 г.;
- заверенная копия договора № 7 холодного водоснабжения от «28» декабря 2024 г.;
- заверенная копия контракта № ТКО/25/2 081 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 4 февраля 2025 г.;
- копия договора № 66 «Дератизация, дезинсекция» от 09.01.2025 г.;
- копия акта № 02 приемки – сдачи выполненных работ (услуг) от «13» февраля 2025 г. (Дератизация);
- заверенная копия меню МБОУ Старокульшариповская СОШ;
- копия приказа № 01/08-26 от 02.03.2025 «О проведении регулярного обеззараживания воздуха и проветриваний помещений, задействованных во время лагеря дневного пребывания в июне месяце 2025 года»;
- копия приложения 1 к приказу № 01/08-26 от 02.03.2025 г. «График проветривания учебных кабинетов»;
- копия приложения 1 к приказу № 01/08-26 от 02.03.2025 г. «График обработки помещений рециркулятором»;
- копия информационного письма от 24.02.2025 № 42 (Не проходят сети);
- копия технического паспорта устройства для фильтрации и очистки воздуха посредством ультрафиолетового облучения бактерицидного спектра с принудительной приточно-вытяжной вентиляцией закрытого типа J.Air;
- копия декларации о соответствии рециркулятора бактерицидного ультрафиолетового J.AIR;
- копия договора № 10/2025 от «27» февраля 2015 года (Проверка вентиляционных каналов);
- копия акта 001144 периодической проверки домовых и вентиляционных каналов от газоиспользующего оборудования от 13.03.2025 г.;
- протокол испытаний № 56-00/06161-25 от 18.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском

районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));

- протокол испытаний № 56-00/06161-25.В от 18.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации));

- протокол испытаний (измерений) № 56-00-04/00122-01-25 от 05.02.2025 – микроклимат (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));

- протокол испытаний (измерений) № 56-00-04/00122-02-25 от 05.02.2025 – освещенность (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));

- протокол испытаний № 56-00-04/00122-03-25 от 05.02.2025 - температура горячей воды (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90));

- протокол лабораторных исследований № 10-18125-165 от 04.09.2024 – воздух закрытых помещений (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).

8. Результаты экспертизы: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области планируется реализоваться в 1 смену - июнь (20 детей) с дневным пребыванием, без организации сна. На базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области деятельность по организации отдыха и оздоровления детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья не реализуется.

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания планируется реализоваться на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области в нежилом 2 - этажном здании общей площадью 1768,1 кв.м., инв.№ 53:207:002:000599830, лит. Е, находящемся на праве оперативного управления Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области (далее МБОУ «Старокульшариповская СОШ»/организация отдыха детей и их оздоровления).

МБОУ «Старокульшариповская СОШ» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение (№ 56.07.02.000.М.000081.12.12. от 13.12.2012 г.) о соответствии здания,

строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые МБОУ «Старокульшариповская СОШ» использует для осуществления образовательной деятельности.

Здание образовательной организации размещено на земельном участке (кадастровый (или условный) номер: 56:05:1601001:317)) относящемся к категории земель: земли населенных пунктов, разрешенное использование: для обслуживания зданий и сооружений, общей площадью 12 416 кв.м., по адресу: обл. Оренбургская, р-н Асекеевский, с. Старокульшарипово, ул. Школьная, 29. Земельный участок (далее собственная территория) находится в постоянном (бессрочном) пользовании.

Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение организации отдыха детей и их оздоровления (информационное письмо администрации Асекеевского района Оренбургской области от 24.02.2025 № 42).

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. Забор не имеет дефектов. Собственная территория озеленена, в том числе и по периметру этой территории.

На собственной территории отсутствуют деревья и кустарники, плодоносящие ядовитые плоды.

Спортивные и игровые площадки имеют твердое (земляное) покрытие, футбольное поле - травяной покров.

На собственной территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке установлен контейнер (мусоросборник) с закрывающейся крышкой.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не имеет дефектов.

На собственной территории постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью МБОУ «Старокульшариповская СОШ» отсутствуют.

На территории МБОУ «Старокульшариповская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое перемещение грызунов по территории; наличие свежего помета.

Здание МБОУ «Старокульшариповская СОШ» построено 1970 г.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «Старокульшариповская СОШ» проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, здание – оборудовано: пандусом, табличкой для слепых и слабовидящих при входе в здание.

Набор помещений включает кружковые, игровую комнаты: кабинет математики (кружковая); кабинет физики (кружковая); спортзал; помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств; туалет для персонала; туалет для мальчиков; туалет для девочек; раздевалка/душевая для мальчиков; раздевалка/душевая для девочек; помещения для приготовления и приема пищи.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Состав и площади основных помещений:

Наименование помещений	Количеств	Площадь (кв.м.)	Наполняе-	Площадь на
------------------------	-----------	-----------------	-----------	------------

	о		мость	1 ребенка (кв.м.)
Кабинет математики (кружковая) (согласно экспликации № 6)	1	50,33	5	10,0
Кабинет физики (кружковая) (согласно экспликации № 10)	1	65,22	5	13,0
Спортзал (согласно экспликации № 24)	1	156,82	10	15,6
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств (согласно экспликации № 15)	1	13,92	-	-
Туалет для персонала (согласно экспликации № 14)	1	6,93	-	-
Туалет для мальчиков (согласно экспликации № 21)	1	7,32	-	-
Туалет для девочек (согласно экспликации № 22)	1	7,32	-	-
Раздевалка/душевая для мальчиков (согласно экспликации № 23)	1	9,23	-	-
Раздевалка/душевая для девочек (согласно экспликации № 23а)	1	9,23	-	-
Столовая (согласно экспликации № 4)	1	97,8	20 посадочных мест	4,8
Горячий цех с условно выделенными зонами (участками) (согласно экспликации № 2)	1	52,30	-	-
Цех обработки сырой продукции/складское помещение (согласно экспликации № 1)	1	10,12	-	-
Туалет/душевая для персонала пищеблока (согласно экспликации № 1 б, № 1 в)	1	2,15 2,15	-	-

По фактической наполняемости площадь кружковых составляет не менее 2,5 м² на одного ребенка, площадь спортивного зала не менее 10 м², площадь обеденного зала не менее 0,7 м².

Отдыхающие обеспечены регулируемой мебелью (парты и ученические стулья) в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга диаметром не менее 10 мм. Цвет кругов подобран в зависимости от ростовых номеров изделия мебели. Дополнительно в маркировке мебели указаны в числителе - ростовой номер, в знаменателе - средний рост детей.

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Вся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными

Подпись 1-го эксперта: Хуцен

№ 56.ФБУЗ.02.01-03.2025-0147

№ лист 5 из 13

средствами.

Туалетные комнаты МБОУ «Старокульшариповская СОШ» оборудованы для детей разного пола. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками для мытья рук и унитазами. Количество санитарных приборов достаточное: для мальчиков установлено: 2 унитаза, 2 умывальника; для девочек установлено: 2 унитаза, 2 умывальника. Количество мальчиков – 8, девочек – 12. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- и бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Стены окрашены краской устойчивой к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств/отделаны керамической плиткой; потолок отделан ДСП (древесно-стружечная плита)/окрашен краской устойчивой к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств/подвесной системы «Армстронг». Плиты подвесного потолка системы «Армстронг» обладают свойствами устойчивости для проведения влажной уборки и к обработке моющими и дезинфицирующими средствами; пол отделан керамогранитной плиткой/настелено линолеумное покрытие/дощатый – окрашен.

В помещениях пребывания (игровая, кружковые) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха (используется - устройство для фильтрации и очистки воздуха посредством ультрафиолетового облучения бактерицидного спектра с принудительной приточно-вытяжной вентиляцией закрытого типа «J.Air»).

Здание оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Холодное водоснабжение централизованное.

По результатам лабораторных исследований образца (пробы) – вода питьевая централизованного водоснабжения, установлено – определяемые химические вещества, органолептические, микробиологические, обобщенные показатели не превышают гигиенические нормативы, определяемые химические вещества не превышают предельно допустимые концентрации (ПДК), что соответствует требованиям 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) глава II. Общие требования п. 2.6.2.; СанПиН 1.2.3684-21 «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» раздел IV. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения п. 75; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21) раздел III. Нормативы качества и безопасности воды, таблица 3.1 Органолептические показатели качества различных видов вод, кроме технической воды, таблица 3.3 Обобщенные показатели качества различных видов вод, кроме технической воды, таблица 3.5 Санитарно-микробиологические и

паразитологические показатели безопасности воды систем централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения, таблица 3.13 Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде питьевой систем централизованного, в том числе горячего, и нецентрализованного водоснабжения, воде подземных и поверхностных водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, воде плавательных бассейнов, аквапарков; протокол испытаний № 56-00/06161-25 от 18.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)); протокол испытаний № 56-00/06161-25.В от 18.02.2025 – вода питьевая централизованного водоснабжения (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).

Горячее водоснабжение за счет установленных водонагревающих устройств.

Система водоотведения нецентрализованная (автономная – выгреб).

Горячая и холодная вода подается через смесители.

Холодной и горячей водой обеспечены помещения пищеблока, туалет/душевая для персонала пищеблока, кабинет физики (кружковая), кабинет математики (кружковая), раздевалка/душевая для мальчиков, раздевалка/душевая для девочек, туалет для мальчиков, туалет для девочек, туалет для персонала.

Питьевой режим организован посредством стационарного питьевого фонтанчика.

Здание оборудовано системой отопления. Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в измеренных точках в диапазоне допустимых значений, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.7.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел V. Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения), п. 98, таблица 5.34 Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; протокол испытаний (измерений) № 56-00-04/00122-01-25 от 05.02.2025 – микроклимат (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)).

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется организацией отдыха детей и их оздоровления с помощью термометров.

Вентиляция помещений здания естественная посредством форточек и фрамуг. В помещении пищеблока, туалете/душевой для персонала пищеблока, спортзале, туалете для персонала, туалете для мальчиков, туалете для девочек оборудована система вытяжной вентиляции механическим побуждением (акт 001144 периодической проверки домовых и

вентиляционных каналов от газоиспользующего оборудования от 13.03.2025 г. (выдан Оренбургским городским отделением Оренбургского областного отделения Общероссийской общественной организацией «Всероссийское добровольное пожарное общество»; договор № 10/2025 от «27» февраля 2015 года (Проверка вентиляционных каналов)).

По результатам лабораторных исследований установлено, что в образце (пробе) – воздух закрытых помещений, содержание определяемых загрязняющих веществ не превышает максимально разовые предельно допустимые концентрации (ПДК) в атмосферном воздухе, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.7.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел I. Гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений, таблица 1.1 Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений; протокол лабораторных исследований № 10-18125-165 от 04.09.2024 – воздух закрытых помещений (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» ИЛЦ Бугурусланский филиал (представленный протокол без ссылки на аттестат аккредитации)).

В игровой, кружковых обеспечено наличие естественного бокового (левостороннего) освещения.

Уровень искусственной освещенности в измеренных точках не менее гигиенического норматива при общем освещении, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 глава II. Общие требования п. 2.8.1.; СанПиН 1.2.3685-21 раздел V. Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения), таблица 5.54 Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий; протокол испытаний (измерений) № 56-00-04/00122-02-25 от 05.02.2025 – освещенность (выдан Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21OE90)).

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Отсутствуют трещины, и иные нарушения целостности стекла. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Солнцезащитные устройства исправны.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока - пылевлагонепроницаемую.

Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие лампы хранят в отдельном помещении и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

В МБОУ «Старокульшариповская СОШ» созданы условия для мытья рук обучающихся – установлены умывальники в туалете для мальчиков, туалете для девочек, перед обеденным залом, кабинете физики (кружковая), кабинете математики (кружковая).

Для лиц, посещающих организацию (на входе), подлежащих термометрии имеются бесконтактные термометры. Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещение для приема пищи, туалетные комнаты. Обеспечено наличие в туалетах мыла, а также кожных

антисептиков для обработки рук. Для обеззараживания воздуха используется оборудование по обеззараживанию воздуха.

Уборочный инвентарь маркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку (красным цветом) и хранится отдельно от другого инвентаря.

Для всех отдыхающих созданы условия для организации питания. Число одновременно фактически питающихся детей 20, количество посадочных мест в обеденном зале 20. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех отдыхающих в один прием.

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

При обеденном зале установлены умывальники (4 умывальника).

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотрены следующие помещения: горячий цех с условно выделенными зонами: раздачи готовой продукции, нарезки хлеба, приготовления горячих блюд, обработки вареной продукции, повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов; моечной кухонной и столовой посуды; цех обработки сырой продукции/складское помещение; туалет/душевая для персонала пищеблока.

Помещения и оборудование, планируемые использовать для приготовления пищи (планируется работа на пищевом сырье), их планировка, размещение и размер обеспечивают: последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевой продукции), моечным оборудованием, инвентарем в целях соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения пищевой продукции.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья проводится в цехе обработки сырой продукции и в горячем цехе в условно выделенной зоне, обеспеченным отдельным оборудованием и инвентарем. Изготовление блюд проводится в горячем цехе с обеспеченным отдельным оборудованием и инвентарем.

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной – раздачи готовой продукции, нарезки хлеба: мармит (1 ед.), цельнометаллический производственный стол для «Готовой

продукции», «Нарезки хлеба» (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной – приготовления горячих блюд: электроплиты с духовыми шкафами (2 ед.), электромясорубка (1 ед.), контрольные весы (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной – обработки вареной продукции: цельнометаллический производственный стол для «ВО/ВК» (1 ед.), цельнометаллический производственный стол для «ВМ/ВР» (1 ед.), контрольные весы (1 ед.), разделочный инвентарь (промаркирован, хранение упорядоченно).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной - зона «для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов»: моечная раковина для «Овощей, которые не подвергаются термической обработки» (1 ед.).

Оснащение горячего цеха с условно выделенной зоной – моечной кухонной и столовой посуды: 2-х секционная моечная ванны для мытья кухонной посуды (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды, оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом для мытья столовой посуды), 3-х секционная моечная ванна для мытья столовой посуды (оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом для мытья столовой посуды), стол для приема грязной столовой посуды (устойчивый к действию моющих и дезинфекционных средств) (1 ед.), раковины для мытья рук персонала (1 ед.).

Оснащение цеха обработки сырой продукции/складское помещение: цельнометаллический производственный стол для «СО/СК» (1 ед.), цельнометаллический производственный стол для «СМ/СР» (1 ед.), 3-х секционная моечная ванна для обработки «СМ», «СР», «СК» (2 ед.), моечная ванна для обработки «СО» (1 ед.), раковина для мытья рук персонала (1 ед.), три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, емкость для обработанного яйца, электромясорубка (1 ед.), контрольные весы (1 ед.), разделочный инвентарь (промаркирован, хранение упорядоченно).

Оснащение цеха обработки сырой продукции/складское помещение: емкости и тара для хранения пищевых продуктов, среднетемпературный холодильный шкаф с низкотемпературной камерой для хранения «Овощей и фруктов», «Молочных продуктов», «Мяса» (в раздельных секциях) (1 ед.), среднетемпературный холодильный шкаф для хранения «Суточных проб» (1 ед.), низкотемпературная морозильная камера для хранения «Мяса кур», «Рыбы» (в раздельных секциях) (1 ед.).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь отсутствует. Столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Условно выделенная зона для хранения пищевых продуктов оборудована прибором для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными спиртовыми термометрами. Условно выделенная зона для хранения пищевых продуктов оборудована прибором для измерения относительной влажности.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометры, расположенные внутри холодильного оборудования. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению

пищевой продукции.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используют раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный) и кухонную посуду.

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК", «ВО», «Х», «З», «ГП», «СП». Кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "фрукты", «емкости для обработки яйца I, II, III», "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г".

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения.

Созданы условия для обработки и хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно. Мытье столовой посуды предусмотрено отдельно от мытья кухонной посуды.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, место обработки яиц, в зоне раздачи готовой пищи) установлена бактерицидная установка (прибор) для обеззараживания воздуха.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

Вентиляция пищеблока предусмотрена естественная и искусственная. Естественная вентиляция осуществляется через форточки и фрамуги оконных конструкций. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, влаги, тепла (электроплиты) оборудованы вытяжными зонтами с механическим побуждением.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Существующие системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения исправны.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников производственных помещений пищеблока предусмотрено специально отведенное место для одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, и для хранения личных вещей персонала.

Для персонала пищеблока выделен отдельный туалет/душевая в помещении пищеблока.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

Для отходов в соответствии с категорией предусмотрены раздельные, промаркированные, закрываемые емкости. Конструктивные характеристики закрываемых емкостей обеспечивают возможность их очищения и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных.

Медицинская помощь осуществляется на основании договора № 09 о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся от «09» января 2025 г., заключенным с ГБУЗ «Асекеевская РБ».

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации отдыха детей и их оздоровления проводится работа по организации и проведению мероприятий по дезинсекции и дератизации, на основании заключенного договора между Обществом с ограниченной ответственностью «Санитарно – эпидемиологический сервис – Запад» с одной стороны, МБОУ «Старокульшариповская СОШ» с другой стороны (договор № 66 «Дератизация, дезинсекция» от 09.01.2025 г., акт № 02 приемки – сдачи выполненных работ (услуг) от «13» февраля 2025 г. (Дератизация). Дезинсекция в лагере с дневным пребыванием детей планируется проводится в текущем 2025 году по заключенному договору. Договор/контракт по акарицидной обработки в лагере с дневным пребыванием детей на текущей 2025 год находится на стадии оформления)).

Приманки размещены в местах, исключающих доступ для детей, разложены в специальные, доступные только для грызунов емкости (контейнеры), исключающие разнос родентицидов грызунами и их попадание на пищевые продукты, предметы обихода. На объекте МБОУ «Старокульшариповская СОШ» отсутствуют следующие признаки заселения грызунами: наличие отловленного грызуна; обнаружение следов грызунов; открытое перемещение грызунов по объекту; наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов; поедание грызунами разложенной приманки.

В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится во всех помещениях не реже одного раза месяц.

Вывоз, транспортирование отходов планируется осуществлять на основании заключённого контракта между Обществом с ограниченной ответственностью «Природа», с одной стороны и МБОУ «Старокульшариповская СОШ», с другой стороны (контракт № ТКО/25/2 081 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 4 февраля 2025 г.).

Договор/контракт на вывоз, транспортирование жидких бытовых отходов в лагере с дневным пребыванием детей на текущей 2025 год находится на стадии оформления)).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области 461727, Оренбургская область, р-н Асекеевский, с Старокульшарипово, ул Школьная, д. 29 (ОГРН 1025602371068, ИНН 5622003327) предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Старокульшариповская средняя общеобразовательная школа» Асекеевского района Оренбургской области по адресу: Оренбургская область, Асекеевский район, с. Старокульшарипово, ул. Школьная, д. 29.

СООТВЕТСТВУЮТ:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертизу провел:

Врач по общей гигиене: _____ Хуснуллин А.И. Хуснуллин