

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015 г.



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Краснодарский край фамилия
Григорьев С.В. инициалы

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2840/25 «28» апреля 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №11 муниципального образования город-курорт Анапа имени Героя Советского Союза Степана Михайловича Жолоба (МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба) по адресу: 353411, Краснодарский край, Анапский р-н, с Супсех, пер Парковый, д.20 в помещениях (1 этаж, Лит.А инв.№2, №4, №5, №6, №7, №8, №10, №11, №12, №13, №14, №20, №21, №22, №23, №24, №25, №26, №28, №38, №72, №73; 2 этаж Лит. А инв.№57, №68, №70).

Производство экспертизы начато: 18.04.2025г 11-30 час

Производство экспертизы окончено: 28.04.2025г 11-30 час

1. Основание: заявление директора Сивкова П.В. МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба, вх.№2463/431/ОИ от 16.04.2025, поручение №257 от 01.04.2025г Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе-курорте Анапа, вх. № 2079/354/ОИ от 01.04.2025г.

2. Заявитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №11 муниципального образования город-курорт Анапа имени Героя Советского Союза Степана Михайловича Жолоба (МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба)

Юридический адрес: 353411, Краснодарский край, Анапский р-н, с Супсех, пер Парковый, д.20.

ИНН 2301037400

ОГРН 1022300523112

Фактический адрес: 353411, Краснодарский край, Анапский р-н, с Супсех, пер Парковый, д.20.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней

Муниципального
бюджетного

028944

Краснодарский край

Сертификат № 1-13

- договор об организации медицинского обслуживания детей и подростков, посещающих образовательное учреждение № 57 от 06.03.2025г между МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба и ГБУЗ «Городская больница Анапа» (копия);
- контракт холодного водоснабжения и водоотведения №64 от 23.01.2025 г. между ОАО «Анапа Водоканал» и МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба (копия);
- договор на поставку бутилированной воды №39 от 24.04.2025г между ИП Зюлев В.П. и МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба (копия);
- контракт энергоснабжения №120680/23010200680 от 29.01.2025г между ПАО «ТНС энерго Кубань» и МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба (копия);
- акт инструментального обследования вентиляции б/н от 19.03.2024г, выполненный ООО «Телекомсервис» (копия);
- государственный (муниципальный) контракт на теплоснабжение №395 от 01.01.2025г между АО «Теплоэнерго» и МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба (копия);
- контракт №0318300537424000329 от 18.11.2024г между МБОУ СОШ №11 им. С.М. Жолоба и ООО «Комбинат питания КК» на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся (копия);
- примерное основное 14-дневное меню для организации питания учащихся лагеря с дневным пребыванием, утвержденное директором школы МБОУ ООШ №10 им. В.И. Фадеева(копия);
- график питания лагеря дневного пребывания;
- режим дня лагеря дневного пребывания при МБОУ ООШ №10 им. В.И. Фадеева;
- программа производственного контроля(копия);
- протоколы лабораторных испытаний и измерений, выполненные аккредитованным ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПЯ76: воды питьевой: №23-01-25/36113-25 от 21.04.2025г, измерений освещенности № А455.2.25 от 18.04.2025г, параметров микроклимата №А455.1.25 от 18.04.2025г;
- акт санитарно-эпидемиологического обследования №2839/25 от 28.04.2025г Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей во время летних каникул организовано на базе функционирующего Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №11 муниципального образования город-курорт Анапа имени Героя Советского Союза Степана Михайловича Жолоба (МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба) по адресу: 353411, Краснодарский край, Анапский р-н, с Супсех, пер Парковый, д.20, в соответствии с приказом №138 от 10.04.2025г «Об организации летнего отдыха, оздоровления, занятости и безопасности школьников в 2025г» и приказа Управления образования МО г-к.Анапа №24-03-397/2 от 24.03.2025 «Об организации летнего отдыха, оздоровления, занятости и безопасности школьников в Год детского отдыха в системе образования в 2025 году».

Вместимость в смену по приказу №138 от 10.04.2025г – 200 детей. Возраст детей 7-10 лет и от 11 и старше. Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием осуществляется продолжительностью смены 21 календарный день в период с 30 июня по 20 июля 2025г в режиме пребывания детей: с 8.30 до 14.30 часов. Предусмотрено пребывание обучающегося в учреждении более 4-х часов с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед). Организация дневного сна не предусмотрена.

Представлен режим работы школьного оздоровительного лагеря, который предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе с проведением занятий с педагогами, спортивными соревнованиями. Занятия по интересам с воспитателями и педагогами организуются в виде группового обучения по 35 минут с наполняемостью групп по 15-20

Красноармейский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

человек.

МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба имеет санитарно-эпидемиологическое заключение №23.КК.26.000.М.000294.08.19 от 21.08.2019г, выданное территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе-курорте Анапа о соответствии зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления образовательной деятельности.

Территория.

Земельный участок размещен за пределами промышленных объектов и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта. Через участок 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 объектов. Земельный участок сухой, проветриваемый, инсолируемый. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерной площадке для сбора мусора имеют ровное твердое покрытие. Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории оздоровительного учреждения без дефектов.

Представлен договор № 2025.039938 от 12.02.2025 г на оказание услуг по проведению дератизации помещений и открытой территории от клещей по дезинфекции, дезинсекции, дератизации с ООО «Гигиена-плюс». Противоклещевая обработка территории и мероприятия по борьбе с грызунами запланированы перед открытием лагеря согласно условиям договора.

Территория оздоровительного учреждения благоустроена, ограждена по периметру металлическим забором и частично сеткой-рабицей, озеленена, имеет наружное электрическое освещение, зонирована.

На территории образовательного учреждения отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники, площадь озеленения территории составляет не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории в соответствии с пояснительной запиской директора МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба.

На территории оздоровительного учреждения выделены три зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Для сбора мусора на территории хозяйственной зоны предусмотрена контейнерная площадка на расстоянии не менее 20 метров, но не более 100 м от зданий оздоровительной организации, расположенная в непосредственной близости от въезда на школьную территорию, где установлен контейнер на основании с водонепроницаемым твердым (асфальтобетонным) покрытием, с уклоном для отведения талых и дождевых вод, с плотно закрывающейся крышкой, контейнер не переполнен. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением высотой 1,2 м, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы площадки и имеет удобные подъездные пути.

Вывоз мусора осуществляется по контракту №АР-64-02529-24 от 27.12.2024г на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае с ООО «Экотехпром». На момент обследования на собственной территории скопления мусора не выявлено, в каждом помещении имеется емкость для сбора мусора. Вывоз и утилизация отходов класса «Г» осуществляется по контракту с специализированной организацией. Хранение отходов класса «Г» осуществляется в

Краснодарский край

специально выделенном помещении в металлическом контейнере, исключающим доступ детей. Хозяйственная зона имеет отдельный въезд со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Зона физкультурно-спортивная включает в себя площадки для занятий физкультурой, оборудованные с учетом возраста детей: футбольное поле, баскетбольная площадка, волейбольная площадка. Спортивно-игровые площадки имеют натуральное покрытие, покрытие футбольного поля выполнено травяным, укатанным грунтом.

Спортивно-игровые площадки спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

На территории школы также предусмотрена зона отдыха для организации подвижных игр и отдыха обучающихся и для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе: имеются игровая площадка и зона отдыха.

На собственной территории отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью хозяйствующего субъекта.

Надворный туалет на территории оздоровительного учреждения отсутствует.

В учреждении обеспечена доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья. Для обеспечения возможного передвижения инвалидов и лиц с ОВЗ, планировка здания обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов и доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья за счет оборудованных пандусов и поручней для подъема и перемещения инвалидов, туалетная комната с поручнями и достаточной шириной дверных проемов для маломобильных групп населения, а также отдельный въезд на школьную территорию. Оборудована кнопка вызова персонала, имеются информационные и указательные таблички со шрифтом Брайля. Здание оборудовано техническими средствами информации, обеспечивающие визуальную, звуковую и тактильную информацию. Отсутствуют препятствия для свободного перемещения маломобильных групп населения. Разработаны паспорта доступной среды.

Характеристика инженерных коммуникаций и сетей

Здания хозяйствующего субъекта оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

Водоснабжение объекта - централизованное, заключен контракт холодного водоснабжения и водоотведения №64 от 23.01.2025 г с АО «Анапа Водоканал». Горячее водоснабжение на объекте осуществляется от электроводонагревателей непрерывного действия, а также от собственной котельной, расположенной на территории организации и работающей на газовом топливе.

Подводка холодной и горячей воды предусмотрена в помещениях медицинского назначения, столовой, умывальных перед обеденным залом, помещении для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, игровых, кружковых, туалетах. Горячая и холодная вода подается через смесители. Вода из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей не используется.

Бытовые стоки от санитарных приборов и производственные стоки от технологического оборудования пищеблока отводятся самотеком во внутриплощадочную сеть бытовой канализации. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Моечные ванны на пищеблоке присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом более 20 мм от верха приемной воронки.

Красноярский

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных помещениях пищеблока, в туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

На день обследования системы водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии, течи и засоры канализации не выявлены.

Отобранная проба питьевой воды по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям соответствует требованиям: п. 2.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 75 раздела IV СанПиН 2.1.3684-21, в соответствии с протоколом испытаний воды питьевой №23-01-25/36113-25 от 21.04.2025г, выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПЯ76.

Питьевой режим организован посредством воды промышленного производства, расфасованной в емкости (бутилированная, не газированная), а также при помощи установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулер) промышленного производства. Представлен договор №39 от 24.04.2025г с ИП Зюлев В.П. на поставку питьевой воды. Имеются устройства для выдачи чистых одноразовых стаканов и документ, подтверждающий их качество, а также промаркированные подносы для чистой одноразовой посуды (стаканов), контейнеры для использованных стаканов. Запас одноразовой посуды (стаканов) достаточен. Предусмотрен резервный запас питьевой бутилированной воды. Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, согласно договора, предъявляются во время поставки бутилированной воды в период функционирования лагеря. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей; кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. К питьевой воде обеспечен свободный доступ.

Микроклимат, отопление и вентиляция.

Здание школы оборудовано системой индивидуального газового отопления от собственной котельной. Отопительные приборы представлены радиаторами с ограждениями, в качестве теплоносителя используется вода. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей (деревянный массив), ограждения из древесно-стружечных плит не используются.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров.

Измеренные параметры микроклимата в игровых, кружковых соответствуют требованиям п. 2.7.1. раздела II СП 2.4.3648-20, раздела V таблицы 5.34. СанПиН 2.1.3685-21 (протокол измерений параметров микроклимата №А455.1.25 от 18.04.2025г), выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПЯ76.

На момент обследования все системы отопления находятся в рабочем состоянии.

Здание оборудовано системами вентиляции и кондиционирования воздуха.

Вентиляция- естественная, приток осуществляется через окна, вытяжка осуществляется через вентиляционные каналы. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые), оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. В игровых, кружковых помещениях, спортзале, обеденном зале для соблюдения режима проветривания оборудованы фрамужные устройства.

Помещения, где установлено оборудование, являющимся источником избытков выделения пыли, избытков тепла и влаги, дополнительно оборудованы локальными системами местной вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. В санузлах оборудована вытяжная вентиляция без организованного притока.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

На вентиляционных отверстиях установлены решетки с мелкоячеистой сеткой. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения самостоятельно силами технического персонала лагеря. Проведено обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха. Представлен акт б/н от 19.03.2024г проверки эффективности вытяжной вентиляции с механическим побуждением, выполненный ООО «Телекомсервис» с заключением о соответствии нормативной документации.

Освещение.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы оздоровительного учреждения, которое имеется во всех игровых помещениях, рекреациях, спортивных, медицинских, производственных помещениях пищеблока, обеденном зале. Естественное освещение в обследованных помещениях боковое, левостороннее.

Без естественного освещения эксплуатируется помещения уборочного инвентаря.

Остекление окон выполняется из цельного стекла, без наличия трещин и иного нарушения целостности стекла.

От избыточной инсоляции в игровых, кружковых предусмотрены роллеты светлых тонов с длиной не ниже уровня подоконника, выполненные из материалов, поддающихся обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками, в том числе окна помещений пищеблока от залета кровососущих насекомых.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает световую площадь оконного проема.

В соответствии с пояснительной запиской оздоровительного учреждения, система общего искусственного освещения (контракт энергоснабжения №120680/23010200680 от 29.01.2025г с ПАО «ТНС энерго Кубань») здания выполнена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый со светорассеивающей конструкцией, в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитная, в помещениях пищеблока и душевых - пылевлагонепроницаемая. Представлены инструкции к лампам.

В одном помещении не используются разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Для светильников, установленных в спортивном помещении предусмотрена установка защитных решеток. Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых тонов. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. Измеренные уровни освещенности в инструментально обследованных помещениях соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерений № А455.2.25 от 18.04.2025г), выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПЯ76, в соответствии с требованиями таблицы 5.54. раздела V СанПиН 1.2.3685-21, п.п. 2.8.1., 2.8.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Неиспользованные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в специальном металлическом контейнере с плотно прилегающей крышкой в подсобном помещении.

Здания, строения, сооружения.

Оздоровительное учреждение размещено на 1-ом-2-ом этажах учебного двухэтажного здания, отдельно стоящего, капитальной постройки. Основной вход в учреждение оборудован тамбуром и вестибюлем с постом охраны.

Набор помещений, которые предполагается использовать для организации лагеря дневного пребывания детей, включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, помещения

Красноармейский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовая, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалка для верхней одежды, кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Согласно представленной экспликация (номера и площади помещений указаны в соответствии с поэтажными выкопировками и экспликациями из технического паспорта), для осуществления деятельности по отдыху и оздоровлению детей и подростков имеется следующий набор помещений:

1 этаж, Лит.А: игровые (инв.№4,№8,№10,№11,№13, №14, №25, №26)-38,7 кв.м,53,9кв.м,67,7, 67,7 кв.м,39,9 кв.м,56,2 кв.м,57,5 кв.м,57,8 кв.м; помещения для занятий кружков (инв.№72, №73)-54,6кв.м,57,3 кв.м; медицинский кабинет (инв.№2)-16,3кв.м; спортзал (инв.№38)-282,2кв.м; кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря (инв.№12)-16,9 кв.м; санузлы для мальчиков (инв.№22,№23)-2,4, 6,8кв.м.; санузлы для девочек(инв.№20,№21)-7,4кв.м,2,4кв.м;санузел для детей с ОВЗ (инв.№5)-5,9 кв.м; раздевалка для верхней одежды (инв.№24)-54,1кв.м; помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов (инв.№6)-4,0кв.м, помещение для просушивания одежды и обуви (инв.№7)-16,8кв.м; обеденный зал (инв.№28)-183,6кв.м.

2 этаж лит А: санузлы для девочек (инв.№68,№70)-2,4 кв.м,7,4 кв.м., санузлы для мальчиков (инв.№57)-6,0 кв.м.

Спальные помещения не оборудованы, так как режим пребывания детей в организации с 8:30 до 14:30 час.

Набор помещений для заявленного вида деятельности соответствует требованиям раздела III СП 2.4.3648-20. Площадь игровых и кружковых помещений достаточна для размещения 200 человек с учетом норматива 2,5 кв.м на человека для игровых и 4,0 кв.м. на человека в кружковых помещениях, согласно таблицы 6.1 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

Подвальные помещения в организации отсутствуют.

Отделка помещений

Внутренняя отделка обследованных помещений пребывания детей, санитарно-бытовых помещений, производственных помещений пищеблока выполнена в соответствии с их функциональным назначением, материалами, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы не имеют дефектов и повреждений, выполнены их материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки влагостойкие.

Оборудование помещений.

Игровые помещения и помещения для занятий кружков оснащены ученической мебелью (парты, стулья) в соответствии с ростом и возрастом учащихся, шкафами и настенными вешалками для верхней одежды учащихся, шкафами для учебно-методической литературы, оборудовано рабочее место педагога-воспитателя. Табуретки и скамейки вместо стульев не используются.

Вся мебель без дефектов и повреждений и имеет покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные

Красноярский

электронные средства обучения, а также мониторы на основе электронно-лучевых трубок в лагере не используются (отсутствуют) в соответствии с пояснительной запиской МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба.

Все игровые, помещения для занятий кружков оборудованы раковинами для мытья рук с санитарными принадлежностями (жидкое мыло, бумажные полотенца, антисептики для рук). Во всех игровых, помещениях для занятий кружков предусмотрена дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха, представленное рециркуляторами.

Спортзал оборудован скамейками гимнастическими, стенками гимнастическими, спортивным инвентарем. При спортивном зале предусмотрена снарядная, где хранятся спортивный и игровой инвентарь, а так же мужская и женская раздевалки с санузлами и душевыми.

Туалетные комнаты для мальчиков и девочек отдельные, расположены на первом и втором этажах с раковинами для мытья рук с подводкой холодной и горячей проточной воды со смесителями. Площадь туалетов составляет не менее 0,1 м² на ребенка. Нормативы количества и установки санитарных приборов в лагере для детей в количестве 200 человек в смену соответствует гигиеническим нормативам (п. 178, таблица 6.4 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21). Высота установки умывальных раковин составляет 0,8 м.

Туалетные кабины с дверями оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах, умывальными раковинами с мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Для педагогов-воспитателей оборудованы отдельные санузлы с умывальными на 1-ом этаже с раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, туалетная бумага, ведро для мусора.

Санитарно-бытовые помещения укомплектованы в полном объеме санитарно-техническим оборудованием. На момент обследования все санитарно-технические приборы школы в рабочем состоянии, без сколов, трещин и других дефектов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделены помещения на каждом этаже, исключющие доступ к нему детей, оборудованные поддоном с горячей и холодной водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в местах их приготовления.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, инвентарь для уборки туалетов имеет маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого инвентаря; по окончании уборки предусматривается обработка всего инвентаря с использованием моющих средств; инвентарь для туалетов после использования предполагается обрабатывать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Организация питания

В лагере дневного пребывания планируется организация двухразового питания в школьной столовой, работающей на сырье, имеет отдельный вход.

Приготовление пищи для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей осуществляется по договору №0318300537424000329 от 18.11.2024г с ООО «Комбинат питания КК» на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Представлены примерные основные меню приготовления блюд возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, согласованные МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба и ООО «Комбинат питания «КК».

Площадь обеденного зала-183,6 кв.м, число посадочных мест-160. В обеденном зале столовой оздоровительной организации установлены 16 столов с гигиеническим покрытием на 7 посадочных мест и 8 столов на 6 посадочных мест, что обеспечивает одновременную посадку 160 детей. Количество умывальных раковин перед входом в обеденный зал с учетом роста-возрастных особенностей детей - 6шт, рассчитано на 120 человек. Умывальные раковины перед

Красноярский

обеденным залом обеспечены подводом холодной и горячей воды, через смесители, электрополотенцами, ведрами для сбора мусора, дозаторами для жидкого мыла.

В соответствии с представленным информационным письмом, питание детей будет организовано в две смены: 1-ая смена- завтрак 8.50-9.00 час, обед-12.00-12.20 час; 2-ая смена-завтрак 9.30-9.40час., обед 13.00 -13.20час.

В обеденном зале расположены столы со стульями, с покрытием без дефектов и повреждений, позволяющим проведение обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Планировка помещений производственных помещений, их конструкция, размещение обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Пищеблок имеет полный набор производственных и складских помещений с учетом мощности организации. Мощность производственных и складских помещений обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований с учетом количества используемого сырья и объемов приготавливаемых блюд.

Пищеблок в своем составе имеет: загрузочный цех, овощной цех первичной обработки овощей, овощной цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех с местом для обработки яиц, мучной цех, холодный цех, горячий цех, моечная для кухонной и столовой посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, санузел персонала, гардероб персонала, помещение заведующего столовой, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Пищеблок оснащен техническими средствами для полной реализации технологического процесса, оснащен холодильным, моечным и технологическим оборудованием в достаточном количестве согласно разделу VI (таблица 6.18) СанПиН 1.2.3685-21. Для мытья столовой посуды в образовательной организации имеется моечная столовой посуды, оборудованная посудомоечной машиной, трехсекционными ваннами для мытья тарелок, двухсекционными ваннами для мытья стаканов и столовых приборов с маркировкой объемной вместимости, для мытья кухонной посуды установлены двухсекционные ванны с маркировкой объемной вместимости. Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения для персонала оборудованы раковинами для мытья рук со смесителями, исключаящими повторное загрязнение рук после мытья, мылом, бумажными полотенцами. Помещения для приготовления и присма пищи, хранения пищевой продукции оборудованы холодильным, моечным, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, в соответствии с гигиеническими нормативами (таблица 6.18 СанПиН 2.1.3685-21), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих соблюдения условий хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции. Производственные столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающими возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд, столовые приборы (ложки, вилки) выполнены из нержавеющей стали, хранятся на стеллажах в чистом, сухом виде (столовая посуда на ребре, столовые приборы в металлических ящиках-кассетах-ручками вверх). Не используются деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Способ подачи: накрытие готовых блюд на столы непосредственно перед каждым приемом пищи.

Покрытие стола для работы с тестом (столешиница) выполнено из дерева твердых лиственных

Красноярский

пород. В помещениях для приготовления холодных закусок установлен стол с охлаждаемой поверхностью, кондиционер, для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование закреплены за каждым цехом и промаркированы в зависимости от назначения. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды достаточно, что обеспечивает поточность технологического процесса. Пищеблок укомплектован холодильным оборудованием всего 3 морозильные камеры, два холодильных шкафа для хранения яиц, мясной, рыбной, молочной продукции, овощей и фруктов и один стационарный холодильник для хранения суточных проб, что соответствует требованиям раздела VI (таблиц 6.18) СанПиН 2.1.3685-21 (минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания), обеспечивает соблюдение условий и товарное соседство при хранении пищевой продукции. Пищеблок имеет отдельные входы загрузки продуктов и выноса пищевых отходов.

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется по договорам поставок пищевой продукции транспортом поставщика.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, все холодильное оборудование – контрольными термометрами. Складские помещения и производственные помещения обеспечены холодильным оборудованием для раздельного хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции с учетом условий их хранения. Ртутные термометры на пищеблоке не используются.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделены отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, инвентарь для уборки туалетов имеет маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого инвентаря; по окончании уборки предусматривается обработка всего инвентаря с использованием моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования хранятся в специально отведенных местах. Емкости для рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

В помещениях пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны, не содержатся синантропные птицы и животные; не проживают физические лица, в производственных помещениях не хранятся личные вещи и комнатные растения.

Для персонала на пищеблоке оборудована гардеробная с индивидуальными шкафчиками для раздельного хранения личной и санитарной одежды и обуви; для персонала имеется санузел с раковинами для мытья рук.

Пищевые отходы собираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, сбор отходов осуществляется в закрывающиеся крышками контейнеры, расположенные на контейнерной площадке на территории учреждения, утилизация – по типовому договору №АР-64-02529-24 от 27.12.2024г на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае с ООО «Экотехпром».

Медицинское обеспечение

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении оборудован

медицинский кабинет, площадью 16,3 кв.м., на период работы лагеря для временной изоляции заболевших детей в помещении площадью 15,5 кв.м оборудован изолятор на два места с двумя раскладушками. Медицинское обслуживание детей и подростков, посещающих общеобразовательное учреждение города Анапа, осуществляет ГБУЗ «Городская больница Анапы» (лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО41-01126-23/00553577 от 27.11.2020 г.) по договору № 57 от 06.03.2025г. Медкабинет оборудован раковиной для мытья рук, с подводкой холодной проточной воды горячей воды, набором санитарных принадлежностей, необходимым инвентарем и оборудованием: письменный стол, стулья, ширма, две кушетки, стеклянный столик, шкафы для документации и лекарственных средств, емкости с дезсредствами, ведро с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности приборам: ростомером, весами напольными, тонометром, динамометром. Для проведения обеззараживания воздуха после окончания уборки в медкабинете установлен стационарный бактерицидный облучатель. Предусмотрено резервное горячее водоснабжение, установлен электрический водонагреватель накопительного типа. Имеются термометры для проведения бесконтактной термометрии для детей и взрослых.

Для внутренней отделки помещений использованы материалы в соответствии с функциональным назначением помещений. Поверхность стен, полов, потолков -гладкая, без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражения грибом, выполнена из материалов устойчивых для влажной уборки и обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Мебель и оборудование в медицинском пункте выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Имеются условия для соблюдения дезинфекционного и противоэпидемического режимов, емкости для проведения текущей уборки, используется только одноразовый инструментарий. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится упорядоченно в специально выделенных помещениях, для санузлов уборочный инвентарь имеет сигнальную маркировку, хранение осуществляется отдельно от другого инвентаря.

Для отходов класса «А» имеются промаркированные емкости, отходы собираются в одноразовые пакеты и утилизируются в контейнер с закрывающейся крышкой, расположенный на контейнерной площадке с твердым основанием на территории учреждения. Медицинские отходы класса «Б» предполагается собирать в одноразовую мягкую (пакеты) и твердую (непрокальваемую) упаковку (контейнеры), имеющие желтую маркировку. Вывоз и утилизация (сбор, транспортирование, обработка, обезвреживание, размещение) медицинских отходов «Класс Б» осуществляется медицинской организацией по договору с ГБУЗ «Городская больница Анапы».

Организация работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Профилактические мероприятия по дератизации, дезинфекции, дезинсекции, в т.ч. акарицидные обработки в МБОУ СОШ №11 им.С.М.Жолоба осуществляет ООО «Гигиена-плюс», согласно договору № 2025.039938 от 12.02.2025.

В приложении к договору указана кратность и перечень проводимых обработок, представлен план-график выполнения работ по акарицидной обработке территорий, дератизации в МБОУ СОШ №11 им.С.М.Жолоба на 2025 год. Согласно плану работы по проведению акарицидных и дератизационных обработок территории, запланированы на май 2025г. перед открытием смены. На момент обследования насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.

Запас дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) имеется не менее чем на 5 дней.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя, упорядоченно в специально

выделенных помещениях, без доступа детей, на момент обследования используется дезинфицирующее средство «Ника»; дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. В местах приготовления дезрастворов имеются инструкции по их приготовлению.

Разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2024 год, утвержденная директором МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба.

Производственный контроль за организацией питания, в том числе лабораторные исследования, осуществляет оператор питания, заключен договор на выполнение производственного контроля.

7. Вывод: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №11 муниципального образования город-курорт Анапа имени Героя Советского Союза Степана Михайловича Жолоба (МБОУ СОШ №11 им. С.М.Жолоба) по адресу: 353411, Краснодарский край, Анапский р-н, с Супсех, пер Парковый, д.20, 1 этаж, Лит.А инв.№2, №4, №5, №6, №7, №8, №10, №11, №12, №13, №14, №20, №21, №22, №23, №24, №25, №26, №28, №38, №72, №73; 2 этаж Лит. А инв.№57, №68, №70)

соответствуют требованиям: разделов I, II, п.3.12 раздела III 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); разделов I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); раздела III, п. 98, п.144 (таблицы 5.34, 5.54) раздела V, раздела VI СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 2.1.3685-21); п.п.3,4,6 раздела II, раздела IV СанПиН 2.1.3684-21 «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» (далее - СанПиН 2.1.3684-21); раздела II СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее - СП 2.1.3678-20) с учетом размещения не более 200 человек в смену.

Врач по общей гигиене

Жилина А.В.

Краснодарский край