

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ Сочинском _____ филиале

И.В. Исхвалова

М.П.

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1711/30 13 04 2015 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, неиспользуемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания «Катерок» организуемом муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район по адресу: 352840, Краснодарский край, Туапсинский район, с. Ольгинка, пер. Ореховый, 5 б (здание Лит А: 1 этаж, помещения инв.№№ 11, 12, 13, 14, 15, 17, 22, 6, 4, 5, 18, 19, 20, 2, 3; здание Лит Б: 1 этаж, помещения инв.№№ 12, 13, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 58, 59, 70) вместимостью 102 ребенка.

Производство экспертизы начато: 15.04.2025г. в 13ч 00мин.

Производство экспертизы окончено: 22.04.2025г. в 16ч 00мин.

1. **Основание:** заявление директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район Малыцовой О.В. вх.№2523/340/ОИ от 10.04.2025г., поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Геленджик, Туапсинском районе №84 от 30.01.2025г., вх.№830/49/ОИ от 31.01.2025г.

2. **Заявитель:** муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район.

Юридический адрес: 352840, Краснодарский край, р-н Туапсинский, с. Ольгинка, пер. Ореховый, д. 5б.

ИНН: 2355014600.

ОГРН: 1022304920406.

фактический адрес: 352840, Краснодарский край, Туапсинский район, с. Ольгинка, пер. Ореховый, 5 б.

3. **Разработчик:** нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

Сочинский _____ филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,
Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Свободы, 3 а

Продолжение:

Страницы № 2-13

169943

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы I, II, III);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (разделы I-V, VIII);
- 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» (раздел II (п. 3,4,6), раздел IV (п.75));
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел III (таблицы 3.1., 3.3., 3.5.), раздел V (таблицы 5.34, 5.54), раздел VI);
- СанПиН 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» (раздел IV).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- заявление директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район Мальцевой О.В. вх.№2523/340/ОИ от 10.04.2025г., зарегистрированное в установленном порядке;
- поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Геленджик, Туапсинском районе №84 от 30.01.2025г., вх.№830/49/ОИ от 31.01.2025г., зарегистрированное в установленном порядке;
- копия постановления №339 от 02.03.2023г. О внесении имений в постановление администрации муниципального образования Туапсинский район от 23.04.2015г. №1178;
- копия устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район;
- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц №ЮО9965-25-39676673 от 21.03.2025г.;
- приказ №35/1 от 25.03.2025г. директора МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка «Об организации работы профильного лагеря дневного пребывания на базе МБОУ СОШ №19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка в 2025 году» с режимом дня и питанием расписанием;
- пояснительная записка №156 от 10.04.2025г. по организации отдыха и оздоровления детей в профильном лагере дневного пребывания детей;
- копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках зарегистрированных правах на объект недвижимости земельного участка кадастровый номер 23:33:0805002;
- копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках зарегистрированных правах на объект недвижимости здания кадастровый номер 23:33:0805002:3165;
- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе юридического лица, образованного в соответствии с законодательством Российской Федерации по месту нахождения на территории Российской Федерации, выданное инспекцией Министерства РФ по налогам и сборам по Туапсинскому району Краснодарского края от 11.07.2002г.;
- копия свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц основной государственный регистрационный номер 1022304920406 от 24.10.2012г.;

- копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка, ИНН/КПП 2355014600/235501001 от 01.08.2003г.;
- копия технического паспорта МБОУ СОШ №19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка;
- копия выписки из реестра лицензий на медицинскую деятельность № Л041-01126-23/00577883 от 24.12.2019
- копия контракта №Б025-2292 от 28.12.2024г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «КРАЙЖИЛКОМПРЕСУРС»;
- копия договора №14 от 09.01.2025г. на проведение по медицинского обслуживания детей, находящихся на отдыхе в лагере дневного пребывания на базе МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка, заключенного с ГБУЗ «Центральная районная больница №2» МЗ КК;
- копия договора б/№ от 01.04.2025г. на оказание услуг по организации питания обучающихся в лагере с дневным пребыванием, организованном на базе МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка с АНО «Комбинат социального питания»;
- копия контракта № 64 от 28.12.2024г. на дератизацию (борьба с грызунами и наблюдение за их наличием в помещениях) и дезинсекцию (борьба с тараканами и наблюдение за их наличием в помещениях) помещений МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка с ИП Шагмелян Р. К.;
- копия контракта №42-э от 28.12.2024г. об оказании дезинсекционных услуг (борьба с комарами) на акарицидную (противоклещевую) обработку территории с ИП Шагмелян Римма Калустовна и акт выполненных работ №427 от 25.03.2025г.;
- копия муниципального контракта №55/ВВ от 25.12.2024г. холодного водоснабжения и водоотведения МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка с МУП «Водопроводно-канализационное хозяйство Новомихайловского городского поселения Туапсинского района»;
- копия контракта №11 от 08.04.2025 на доставку питьевой воды заключенного с ООО «АкваЛэнд»;
- копия контракта №22ОМ-2025 о поставке и утилизации светодиодных и люминесцентных панелей, заключенного с ИП Шелиховский С.В.;
- копия технического отчета о проведении измерения кратности воздухообмена ООО «Инженерно-технический центр «Энергоаудит»;
- копия акта периодической проверки вентиляционной системы (каналов) в помещениях МБОУ СОШ №19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка пер. Ореховый, 5б от 14.09.2023г. ООО «Стройкурортсервис»;
- копия лицензии на осуществление образовательной деятельности № 04509 от 26.07.2012 г.;
- выданной министерством образования и науки Краснодарского края;
- копия паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг, а также оказания им при этом необходимой помощи;
- копии документов об оценке (подтверждении) соответствия:
 - поставляемой питьевой воды (декларация о соответствии № ЕАЭС. N RU Д- RU.PA02.B.11637/25 срок действия с 20.02.2025 по 19.02.2030),
 - используемой посуда, столовые приборы из пластмасс (декларация соответствия N РОСС RU Д- RU.PA01.B.29086/23 срок действия с 01.08.2023 по 31.07.2026),
 - используемых дезинфицирующих средств (средство дезинфицирующее «Хлортаб»: свидетельство о государственной регистрации продукции №RU.77.99.27.002.Е.002592.06.18 от 22.06.2018г., декларация о соответствии № РОСС RU Д- RU.PA01.B.40364/24 срок действия с 07.10.2024 по 03.10.2027);
- протоколы испытаний (измерений), выполненные аккредитованным испытательным лабораторным центром (ИЛЦ) Сочинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.513749);
 - воды питьевой № 23-01-30/20551-25 от 18.04.2025г.,

- микроклимата №360ф от 22.04.2025г.,
- освещенности №361ф от 22.04.2025г.;

- акт санитарно-эпидемиологического обследования от 15.04.2025г.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: В соответствии с Приказом директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район Мальцевой О.В., ИНН: 2355014600, ОГРН: 1022304920406, юридический адрес: 352840, Краснодарский край, р-н Туапсинский, с. Ольгинка, пер. Ореховый, д. 5Б (далее: МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка) №35/1 от 25.03.2025г. «Об открытии профильного лагеря дневного пребывания детей «Катерок» запланировано открытие лагеря дневного пребывания «Катерок» (далее: ЛДП) для возрастной категории детей 7-11 лет и 12 лет и старше вместимостью 102 человека.

МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка осуществляет свою деятельность на основании Устава, утвержденного Постановлением №339 от 02.03.2023г, и имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности по адресу: 352840, Краснодарский край, Туапсинский район, с. Ольгинка, пер. Ореховый, 5 б, и имеет Лицензию на осуществление образовательной деятельности (Лицензия № 04509 от 26.07.2012г. Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

Планируемое количество смен в лагере – 1. Продолжительность смены составляет не менее 21 календарного дня: с 02.06.2025г. по 24.06.2025г. (что допускается требованиями п.3.11.2 СП 2.4.3648-20). Планируемое количество детей в смене – 102 ребенка, из них: 75 детей возрастом от 7 до 11 лет, и 27 детей возрастом 12-17 лет. Режим пребывания детей в лагере: с 8:30ч до 14:30ч. В ЛДП предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак и обед). Организация дневного сна не предусмотрена. Разработан и утвержден режим дня в период работы лагеря.

На момент обследования установлено:

МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка функционирует с 1994 года, так как здание организации построено до вступления в силу СП 2.4.3648-20, оценка зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для осуществления заявленной деятельности проводится в соответствии с п.1.3. СП 2.4.3648-20: в учреждении проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов. Планировка зданий, помещений обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья: при входах оборудованы пандусы с перилами-поручнями, имеются лифты, выделено парковочное место для транспорта инвалидов, оборудованы отдельные санузлы для маломобильной группы населения, вывешены тактильные поэтажные и общешкольные схемы, выполнена контрастная окраска краевых ступеней; проходы, коридоры и дверные проемы – имеют достаточную ширину (более 1,2 м).

Согласно представленной пояснительной записки, посещение профильного лагеря учащимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью не предусмотрено, заявления на прием детей в ЛДП от законных представителей (родителей, попечителей) детей с ограниченными физическими возможностями из маломобильной группы населения в 2025 году не поступали.

Территория.

МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка имеет собственную территорию – земельный участок площадью 11030±21,01 кв.м. Территория учреждения благоустроена, ограждена забором по всему периметру, озеленена, имеет наружное электрическое освещение.

Территория МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка зонирована, на зону застройки, зону отдыха (оборудована лавочками, игровой и спортивной площадками), хозяйственную зону.

Через собственную территорию учреждения не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, а также

изолированные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение учреждения. Земельный участок сухой, проветриваемый, инсолируемый.

Части территории, свободные от объектов застройки и твердых покрытий, озеленены газонами, кустарниками и деревьями. Озеленение территории: территория озеленена из расчета не менее 50% от общей площади. Согласно сведениям, предоставленным в пояснительной записке на территории ЛДЦ отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники. Надворных туалетов на территории нет.

На площади зоны отдыха размещена огражденная многофункциональная спортивная площадка, на которой оборудованы футбольные ворота, волейбольная сетка, баскетбольная – пицты для мячей. Покрытие спортивно-игровой площадки искусственное, прорезиненное, дефектов покрытия не выявлено (на покрытие представлены документы, подтверждающие его безопасность), отвод ливневых вод устроен.

Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами – дефекты покрытия не выявлены.

Проведение противоклещевых мероприятий (акарицидное обследование и обработка) территории участка предусмотрено по контракту об оказании услуг на акарицидную обработку №42-э от 28.12.2024г. с ИП Шагмелин Р.К., согласно которому, запланировано проведение энтомологического обследования территории на клещей, комаров, а так же профилактическая акарицидная обработка с апреля месяца 2025г., в т.ч. противоклещевые обработки перед открытием оздоровительной смены в ЛДЦ. Проведение акарицидных обработок запланировано в отсутствие на территории учреждения детей.

Проезды, проходы, дорожки на территории учреждения имеют твердое покрытие (асфальтобетонное, плиточное), дефектов покрытия не выявлено.

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

За территорией учреждения размещена контейнерная площадка для сбора ТКО. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов используются контейнеры, с плотно закрывающейся крышкой (евроконтейнер). Контейнеры расположены на общественной площадке для ТКО с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышает площадь основания контейнеров на 1 м. во все стороны, площадка оборудована ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Контейнерная площадка находится на расстоянии более 25 метров от жилых зданий, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок, сооружений водоснабжения, площадка имеет удобный подъездной путь. Вывоз ТКО осуществляется специализированной организацией согласно контракту №БО25-2292 от 28.12.2024г. с АО «Крайжилкомресурс». В каждом помещении МБОУ СОШ №19 им. М.Г. Бондаренко с. Олыгинка имеется емкость для сбора мусора (урны).

На момент обследования на собственной территории скопления мусора не выявлено, территория содержится в удовлетворительном санитарном состоянии. На территории не выявлены грызуны и насекомые.

Для осуществления оздоровительной деятельности в ЛДЦ планируется использовать помещения первых этажей зданий МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Олыгинка: Здание Лит. А и Лит. Б.

Здание Лит. А - двухэтажное, отдельно стоящее, капитального строения, без подвального, с цокольным этажом. В цокольном этаже находятся технические и подсобные помещения, и не размещаются помещения для детей и молодежи, помещения для оказания медицинской помощи. Цокольные помещения сухие, не содержат следы загрязнений, плесени и грибка, не захламлены, наличие мусора – не выявлено. Дата ввода в эксплуатацию школы: 1994 год.

Здание Лит. Б - здание капитального строения трехэтажное с подвальным этажом (цокольный этаж отсутствует), общей площадью 3557,83 кв.м. Дата ввода в эксплуатацию здания – 2022 год. В подвальном этаже здания находятся технические и подсобные помещения, и не размещаются помещения для детей и молодежи, помещения для оказания медицинской помощи, гардероб.

Подвальные помещения сухие, не содержат следы загрязнений, плесени и грибка, не захламлены, наличие мусора – не выявлено.

Мероприятиям по борьбе с грызунами и насекомыми в помещениях ЛДЦ запланированы с начала 2025 года согласно графика (контракт № 64 от 28.12.2024г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции с ИП Пагмелян Р.К.), работы планируется производить в отсутствие детей.

Планировка зданий организации и набор помещений обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов, точность технологических процессов соблюдена планировкой помещений, а также расстановкой мебели и оборудования. При входе в здания учреждения оборудованы тамбуры.

Водоснабжение зданий: холодное – централизованное (представлен контракт на водоснабжение, водоотведение №55/ВВ от 25.12.2024г. с МУП «Новомихайловское ВКХ»).

Горячее водоснабжение обеспечивается электроводонагревателями накопительного типа по 100 л. на период отключения горячей воды предусмотрены резервные электроводонагреватели накопительного типа на 50 л. Горячим водоснабжением обеспечены санитарные узлы, помещения пищеблока, медицинские помещения, комнаты обработки уборочного инвентаря, а также умывальные раковины перед обеденным залом. Горячая вода подается через смесители. Резервные водонагреватели предусмотрены для помещений медицинского назначения, пищеблока, санитарных узлов, комнат обработки уборочного инвентаря, к умывальным раковинам перед обеденным залом.

По результатам лабораторных испытаний (протокол испытаний №23-01-30/20551-25 от 18.04.2025г.) вода холодная, отобранная из крана для мытья рук перед обеденным залом, на микробиологические (E.coli, колифаги, обобщенные колиформные бактерии, энтерококки, общее микробное число (ОМЧ)) и санитарно-химические (запах, привкус, мутность, цветность) показатели соответствует требованиям гигиенических нормативов.

Питьевой режим в период функционирования ЛДЦ организован при помощи установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды промышленного производства (кулеров), предусмотренных в рекреациях на 1 этаже.

Используется бутилированная питьевая вода промышленного производства, расфасованная в 19-и литровые емкости. Поставка питьевой воды осуществляется в соответствии с контрактом №11 от 08.04.2025г. с ООО «АкваЛэнд» Документы, подтверждающие происхождение, безопасность и качество поставляемой питьевой воды представлены (сертификат соответствия № РОСС RU.1111E91.H00012 срок действия с 11.07.2023 по 10.07.2026). Розлив воды предусмотрен в одноразовые стаканчики. Запас одноразовых стаканчиков и урны для использованных стаканчиков имеются; одноразовая посуда изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (декларация соответствия N РОСС RU Д-РУ.РА01.В.29086/23 срок действия с 01.08.2023 по 31.07.2026).

Кулеры размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Мойка кулеров предусмотрена персоналом лагеря. Техническое обслуживание и дезинфекция кулеров осуществляется поставщиком питьевой воды не реже 1 раза в три месяца в рамках договора №11 от 08.04.2025г.

Канализация – централизованная. Состояние канализации на момент обследования: аварийных ситуаций не выявлено. Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в санитарных узлах. Полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. В помещениях пищеблока от моющих ванн устроены воздушные разрывы.

Теплоснабжение – централизованное. Отопительными приборами оснащены все помещения здания, отопительные приборы представлены биметаллическими радиаторами с защитными решетками. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей (деревянный массив). Во время функционирования ЛДЦ

отопление функционировать не будет в связи с завершением отопительного сезона в летнее время.

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

Для проведения бесконтактной термометрии детей и персонала в учреждении имеется достаточный запас электронных термометров.

Проведены замеры параметров микроклимата в отрядных помещениях. По результатам замеров (протокол измерений № 360ф от 22.04.2025г.), параметры микроклимата (температура, скорость движения воздуха, относительная влажность) в измеренных помещениях соответствуют требованиям гигиенических нормативов

Освещение.

Естественное освещение имеется во всех досуговых помещениях (отрядные/игровые), рекреациях, в спортзале, в производственных помещениях пищеблока, в обеденном зале, и осуществляется через оконные проемы. Остекление окон выполнено из цельного стекла, без наличия трещин и иного нарушения целостности стекла.

От избыточной инсоляции в помещениях предусмотрены жалюзи с дрипой не ниже уровня подоконника, выполненные из материала устойчивого к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема.

Система общего искусственного освещения выполнена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром световозлучения: белый, со светорассеивающей конструкцией, в т.ч.: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой – защитная, в помещениях пищеблока, санитарно-бытовых помещениях – пылевлагопроницаемая.

В одном помещении не используются разные типы ламп, а также лампы с разным световозлучением.

Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Проведены измерения освещенности в помещениях пребывания детей (протокол измерений освещенности №361ф от 22.04.2025г.). Измеренные уровни общей освещенности отвечают требованиям гигиенических нормативов

Неисправные и перегоревшие лампы собираются в промаркированную емкость с плотно прилегающей крышкой, хранятся в подсобном помещении хозяйственного корпуса до вывоза для утилизации по договору оказания услуг специализированной организацией.

Вентиляция.

Здание оборудовано системами вентиляции и кондиционирования воздуха. В помещениях, выделяемых для функционирования ЛДП вентиляция естественная, приток и вытяжка осуществляется через окна. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. На всех оконных проемах, используемых для проветривания, установлены москитные сетки от залета кровососущих насекомых.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

В санузлах оборудована вытяжная вентиляция без организованного притока, вытяжные каналы закрыты вентиляционными решетками. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

На пищеблоке вентиляция естественная через оконные проемы и приточно-вытяжная с механическим побуждением. Над производственным оборудованием, являющимся источником избытков тепла и влаги дополнительно оборудованы локальные системы местной вытяжной вентиляции.

В отрядных (игровых), а также помещениях общего пользования проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха (передвижные рециркуляторы), в холодном цехе и месте обработки яиц установлены рециркуляторы.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка), инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, контроль эффективности проведены перед вводом в эксплуатацию, затем через 2 года, в дальнейшем 1 раз в 10 лет, последняя ревизия и очистка проведена 14.09.2023г. - представлена копия технического отчета о проведении измерения кратности воздухообмена ООО «Инженерно-технический центр «Энергоаудит» от 22.08.2022г.

Система приточно-вытяжной вентиляции обеспечивает подачу достаточного объема наружного воздуха и кратность воздухообмена, о чем свидетельствует представленный акт обследования системы вентиляции МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка от 14.09.2023г., выполненный с применением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха. Обслуживание вентиляционных систем организовано фирмой ООО «Стройкурортсервис».

Под размещение ЛДЦ, согласно приказу директора «Об открытии профильного лагеря дневного пребывания детей «Катерок» №31/2 от 22.03.2024, выделены следующие помещения МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка, расположенные под инвентарными номерами (см. таблица №1).

Таблица №1. Состав и площадь помещений, выделяемых для функционирования ЛДЦ:

Литер здания (по техническому паспорту)	Инвентарный номер помещения (по техническому паспорту)	Назначение помещения	Площадь помещения, кв.м
Помещения игровых, отрядные, кружковые			
Лит А 1 этаж	11	Отрядная (игровая)	23,0
Лит А 1 этаж	12	Отрядная (игровая)	47,2
Лит А 1 этаж	13	Отрядная (игровая)	45,6
Лит А 1 этаж	14	Отрядная (игровая)	37,2
Лит А 1 этаж	15	Отрядная (игровая)	54,7
Лит А 1 этаж	17	Отрядная (игровая)	53,3
Подсобные и вспомогательные помещения			
Лит А 1 этаж	22	Комната уборочного инвентаря	5,2
Лит А 1 этаж	6	Тамбур для туалета девочек	4,2
Лит А 1 этаж	4	Туалет для девочек	6,3
Лит А 1 этаж	5	Помещение для сушки одежды и обуви	37,0
Лит А 1 этаж	18	Тамбур для туалета мальчиков	4,5
Лит А 1 этаж	19	Умывальная мальчиков	3,1
Лит А 1 этаж	20	Туалет мальчиков	6,2
Помещения, предназначенные для спортивных мероприятий, открытые спортивные площадки			
Лит А 1 этаж	2	Рекреация малая	52,3
Лит А 1 этаж	3	Рекреация большая	58,1
Помещения для организации питания			
Лит Б1 этаж	56	обеденный зал	156,9
Лит Б1 этаж	60	горячий цех с зонами приготовления горячих блюд и приготовления теста	21,9
Лит Б1 этаж	61	мясорубный цех с зоной	13,9

Лит Б1 этаж	64	обработка яиц	
Лит Б1 этаж	63	цех первичной обработки овощей	8,5
Лит Б1 этаж	59	цех вторичной обработки овощей	7,1
Лит Б1 этаж	58	моечная для кухонной посуды	6,0
Лит Б1 этаж	65	моечная для столовой посуды	5,1
Лит Б1 этаж	69	кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием	11,4
Лит Б1 этаж	68	санитарный узел для персонала	4,8
Лит Б1 этаж	70	помещение персонала	8,4
Лит Б1 этаж	62	комната уборочного инвентаря	4,6
		коридор	18,0
Помещения медицинского назначения			
Лит Б1 этаж	12	процедурный кабинет	13,0
Лит Б1 этаж	13	кабинет врача	20,2

Как видно из таблицы, состав и площадь помещений, выделенные под размещение лагеря, с учётом списочного состава детей соответствуют требованиям п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20, п. 172 (таблица 6.1.) СанПиН 1.2.3685-21 (с учетом положений п. 1.3. СП 2.4.3648-20):

- площади игровых комнат предусмотрены из расчета более $2,5 \text{ м}^2/\text{чел}$;
 - площадь спортивного зала предусмотрена из расчета более $10 \text{ м}^2/\text{чел}$;
 - площадь обеденного зала в столовой предусмотрена из расчета более $0,7 \text{ м}^2/\text{чел}$;
- площади туалетов для мальчиков и девочек предусмотрены из расчета более $0,1 \text{ м}^2/\text{чел}$

Помещения, выделяемые для ЛДЦ обеспечены мебелью и игровым инвентарем в соответствии с ростом и возрастом детей. Вся мебель и инвентарь имеют покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Маркировка на мебель нанесена. Помещения для досуговых занятий (игровые/отрядные) оборудованы двухместными столами, стульями по числу занимающихся детей в группах, шкафы, стеллажами и полками для игрового инвентаря; актовый зал оборудован сценой, занавесом, сиденьями. Раздевалки оборудованы вешалками для одежды (в том числе раздельно для верхней одежды и спортивной одежды), скамьями. Количество вешалок соответствует количеству детей, которые могут одновременно заниматься.

Внутренняя отделка всех обследованных помещений и применяемые строительные и отделочные материалы, устойчивы к влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены, потолки и полы всех помещений детской организации без дефектов и повреждений отделки, а также без признаков поражения грибом и следов протеканий. Потолки в помещениях с повышенной влажностью являются влагостойкими. Отделка помещений, выделяемых для функционирования ЛДЦ, представлена: в основном составе помещений (отрядные: игровые, кружковые, спортивный зал, обеденный зал) - полы покрыты линолеумом, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской; в местах установки раковин, санитарно-технических приборов, в помещениях санитарных узлов, пищеблока, помещениях медицинского назначения, комнаты уборочного инвентаря, помещениях с повышенным выделением влаги стены и пол покрыты кафелем, потолок окрашен водоэмульсионной краской; полы в коридорах покрыты керамической плиткой, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Генеральная уборка помещений запланирована на период между окончанием учебного года в школе и открытием оздоровительного учреждения.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря выделено помещение (Лит.А инв. № 22), в том числе и для приготовления дезинфекционных растворов, хранения моющих и дезинфекционных средств. Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в недоступном для детей месте, и исключает доступ к нему детей. Помещение оборудовано холодной и горячей водой, подающейся через смеситель (имеется гибкий шланг), а также системой водоотведения (имеются поддоны). В подсобном помещении имеется сушка для ветоши, стеллаж для ведер и пивабр. Уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь для санузла – выделен красной сигнальной маркировкой, хранится отдельно.

Для проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока в преддверии открытия и в период функционирования, приобретено достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств (средство дезинфицирующее «Хлортаб»: свидетельство о государственной регистрации продукции №RU.77.99.27.002.E.002592.06.18 от 22.06.2018г., декларация о соответствии № РОСС RU Д-RU.PA01.B.40364/24 срок действия с 07.10.2024 по 03.10.2027).

Для соблюдения правил личной гигиены детей, исходя из списочного состава, под организацию лагеря выделено 2 санитарных узла, в том числе: для девочек: 1, для мальчиков: 1. Количество санитарно-технического оборудования в санитарных узлах для мальчиков: 3 унитаза, 2 умывальные раковины; в санузлах для девочек: 3 унитаза, 2 умывальные раковины. Количество выделенных санитарных узлов и их оснащенность санитарно-техническим оборудованием соответствует гигиеническим требованиям: 1 раковина на 30 детей, 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков. В туалетах устроены кабинки с дверцами. Площадь туалетов составляет не менее 0,1 кв.м на 1 ребенка.

Санузлы оснащены сиденьями на унитаз, мусорными ведрами, держателями туалетной бумаги, туалетной бумагой, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами.

На момент проверки оборудование и системы водоснабжения и канализации работают исправно. На момент обследования санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии, без сколов, трещин и других дефектов.

Для персонала предусмотрен отдельный туалет, оборудованный раковиной для мытья рук, унитазом.

Пищеблок: типовая столовая на сырье. Подача блюд – линия раздачи, оборудованная мармитами и холодильной витриной, сервировка столов производится персоналом пищеблока.

Юридическое лицо, оператор питания – АНО «Комбинат социального питания» (юридически адрес: г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а), заключен договор на оказание услуг по организации питания детей и подростков в лагере с дневным пребыванием, организованном на базе МБОУ СОШ № 19 им. М.И. Водаренко с. Опытка (договор об организации питания в лагере дневного пребывания б/№ от 01.04.2025г. с АНО «Комбинат социального питания»).

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (точность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Состав и площади помещений пищеблока представлены в таблице №1.

Норматив площади на одно посадочное место в обеденном зале соблюдается расстановкой мебели по числу питающихся, и составляет более 0,7 кв.м на 1 посадочное место (общей площадью – 156,9 кв.м). Питание детей в ЛДП организовано в одну посадку.

Для соблюдения личной гигиены детей, перед входом в обеденный зал размещены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды в количестве 10 шт. (из расчета – 1 раковина на 20 посадочных мест). Раковины обеспечены мылом, электрополотенцами в количестве 5 шт., на момент обследования – в рабочем состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) по числу принимающих

пищу. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. Покрытие столовой мебели без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях приготовления и раздачи пищи оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и предусматривают возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом, расположенный в зоне приготовления теста, выделенном в горячем цехе – из твердых лиственных пород дерева.

Пищевые блок оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, оснащен технологическим, холодильным, моечным оборудованием. Обеденный зал оборудован обеденной мебелью: нестесненными столами и стульями – без дефектов и повреждений, покрытие, которых позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Все помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, в соответствии с гигиеническими нормативами, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара в достаточном количестве выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд, ложки, вилки выполнены из нержавеющей стали. 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.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, 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. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим: имеется достаточное количество холодильного оборудования (холодильный шкаф для суточных проб, холодильный шкаф для молочной продукции, холодильный шкаф для птицы, мяса, рыбы, холодильный шкаф для яиц, холодильный шкаф для соковой продукции, холодильный шкаф для отходов, морозильные камеры для мяса, рыбы, птицы). Хранение пищевых продуктов и сырья – упорядочено, сырье, полуфабрикаты хранятся отдельно от готовых блюд, хранение осуществляется по видам: мясо, рыба, молочные продукты, масложировая продукция, яйцо, овощи, фрукты.

Для хранения скоропортящейся продукции установлены холодильники, оборудованные термометрами. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. Технологическое и холодильное оборудование исправно, поддерживаются нормативные значения температурного режима.

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

(столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород. В помещениях для приготовления холодных закусок установлен стол с охлаждаемой поверхностью, кондиционер.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов обеспечивают поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствуют количеству непосредственно припимающих пищу лиц.

Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения для персонала оборудованы раковинами для мытья рук со смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья, мылом, и бумажными полотенцами.

Ртутные термометры на пищеблоке не используются. Для измерения температуры готовых блюд на раздаче, температуры воды в моечных ваннах используются спиртовые термометры.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, утилизаторов), используются в соответствии с инструкциями по их применению в таре изготовителя и хранятся в специально отведенных местах, попадание их в пищевую продукцию исключается. Емкости с рабочими растворами 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.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока, выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в подсобном помещении пищеблока инв. №70 – 4,6 кв.м, на площади которого размещен поддон с подводкой горячего и холодного водоснабжения через смеситель (гибкий пиланг), вешалка открытого типа для хранения инвентаря, шкаф для хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Указанное помещение оборудовано системой водоотведения, автономной системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Уборочный инвентарь промаркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится в отдельно выделенном помещении. Уборочный инвентарь для уборки санузлов имеет сигнальную окраску, хранится в инвентарной.

Для персонала на пищеблоке оборудована комната персонала, где организованы условия для раздельного хранения личной одежды и санитарной одежды, отдельные полки для личной и санитарной обуви. Для личной гигиены персонала оборудованы душевая и санузел.

Пищевые отходы собираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, которые хранятся в холодильной камере для пищевых отходов и очищаются по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, сбор отходов осуществляется в закрывающиеся крышками контейнеры, расположенные на контейнерной площадке на территории учреждения, утилизация – по контракту №Б025-2292 от 28.12.2024г на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Крайжилкомсервис».

Для проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока в преддверии открытия и в период функционирования, приобретено достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

Медицинское обслуживание. На первом этаже здания Лит Б оборудованы помещения медицинского назначения: кабинет врача, площадью 20,2 кв.м, процедурный кабинет, площадью 13,0 кв.м., а так же: санитарный узел, площадью 4,76 кв.м., помещение для приготовления дезрастворов, хранения уборочного инвентаря, площадью 6,08 кв.м. Заключен договор с медицинской организацией ГБУЗ «ГЦРБ № 2» МЗ КК: №14 от 09.01.2025г. на оказание медицинских услуг несовершеннолетним в период нахождения в летнем лагере дневного пребывания на базе МБОУ СОШ № 19 им. М.Г. Бондаренко с. Ольгинка.

7. Вывод: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере дневного пребывания дневного пребывания «Катерок» организуемом муниципальным бюджетным

общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 19 имени Героя Советского Союза Михаила Григорьевича Бондаренко с. Ольгинка муниципального образования Туапсинский район по адресу: 352840, Краснодарский край, Туапсинский район, с. Ольгинка, пер. Ореховый, 5 б (здание Лит А: 1 этаж, помещения инв.№№11,12,13,14,15,17,22,6,4,5,18,19,20,2,3; здание Лит Б: 1 этаж, помещения инв.№№ 12, 13, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 58, 59, 70) вместимостью 102 ребенка соответствуют требованиям: СанПиП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы I, II, III); СанПиП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (разделы I-V, VIII); СанПиП 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» (раздел II (п. 3,4,6), раздел IV (п.75); СанПиП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел III (таблицы 3.1., 3.3., 3.5.), раздел V (таблицы 5.34, 5.54), раздел VI); СанПиП 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» (раздел IV).

Врач по общей гигиене



А.А. Герасимова