

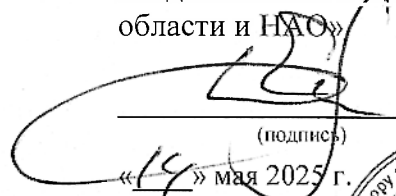
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

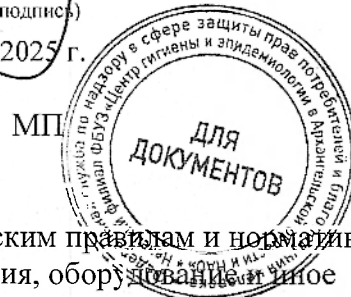
**Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области
и Ненецком автономном округе»**

Юридический адрес: 163001, Архангельская область, г. Архангельск, пр. Троицкий, д. 164, корпус 1
Реквизиты: ОКПО 75037067 ОГРН 1052901025616 ИНН 2901134035

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710030

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач Ненецкого филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Архангельской
области и НАО»


Д.А. Елисеев
(подпись)
«14» мая 2025 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
вида деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное
имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и
их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул
при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
Ненецкого автономного округа «Основная школа п. Каратайка»

наименование объекта

Ненецкий автономный округ, п. Каратайка, ул. Центральная, д. 10

адрес

от «14» мая 2025 г. № 105

Период проведения инспекции (дата и время начала и дата и время окончания проведения инспекции)	с 29.04.2025 г. с 9 часов 00 минут до 14.05.2025 г. до 15 часов 00 минут
На основании	заявления № 513 от 28.04.2025 г.
Заявитель:	указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза
	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Основная школа п. Каратайка»
Юридический адрес	Ненецкий автономный округ, п. Каратайка, ул. Центральная, д. 10
Фактический адрес	Ненецкий автономный округ, п. Каратайка, ул. Центральная, д. 10
ОГРН	1038302273261
Ф.И.О. руководителя, телефон, адрес электронной почты:	Директор Белякова Е.А., тел.: 8(818)572-46-77, e-mail: school_karatayka@mail.ru

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Рассмотрены:

1. Заявление № 513 от 28.04.2025 г.
2. Копии свидетельств о государственной регистрации права дата выдачи: 27.08.2015 г.
3. Копия штатного расписания.
4. Копия пояснительной записки.
5. Копия экспликации плана.
6. Копия договора № 11/ЛП-2025 на оказание медицинских услуг в лагере дневного пребывания детей и подростков от 18.04.2025 г.
7. Копия договора на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции № 156-Д от 14.05.2025 г.
8. Протокол испытаний № 83-00-12/00951-25 от 06.05.2025 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия / не соответствия 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), 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), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Установлено:**1. Наименование оздоровительного учреждения, наименование и адрес нахождения образовательного учреждения, на базе которого организовано оздоровительное учреждение с дневным пребыванием.**

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Основная школа п. Каратайка» по адресу: Ненецкий автономный округ, п. Каратайка, ул. Центральная, д. 10.

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение: № 83.ОВ.02.000.М.000030.03.15 от 19.03.2015 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности) (источник <http://fp.crc.ru>).

В оздоровительном учреждении отдых детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями предусмотрены: все помещения оздоровительного учреждения расположены на 1 этаже здания.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.4., 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

2. Территория учреждения.

Собственная территория оздоровительного учреждения имеется (свидетельство о государственной регистрации права выдачи: 27.08.2015 г.).

Ограждение имеется по всему периметру, целостность ограждения без дефектов.

На территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

Территория наружным электрическим освещением оборудована.

Спортивно-игровые площадки имеют травяное покрытие.

Для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию не

используются спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории.

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется.

Контейнеры на мусорной площадке с закрывающимися крышками.

Покрытие въездов и входов на территории без дефектов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.2.1., 2.2.3., 2.2.4., 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

3. Характеристика здания:

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены в отдельно стоящем 2-хэтажном здании (свидетельство о государственной регистрации права выдачи: 27.08.2015 г.).

Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации выполняются в соответствии с договором на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции № 156-Д от 14.05.2025 г. (исполнитель – Ненецкий филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе, г. Нарьян-Мар).

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.3.1., 2.9.5. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

4. Набор помещений, оборудование:

Согласно пояснительной записке общее количество детей 30 с разделением на 3 группы; согласно штатному расписанию количество персонала: начальник лагеря (инструктор по физической культуре), воспитатель (музыкальный руководитель), воспитатель.

Набор помещений (1 этаж): 3 игровых комнаты, спортивный зал, столовая, туалеты, помещения для просушивания одежды и обуви, раздевалка для верхней одежды, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Тамбуры в здании оборудованы.

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 средствами

Емкости для сбора мусора в каждом помещении имеются.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.1., 2.4.3., 2.4.9., 2.11.1., 2.11.3. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

5. Внутренняя отделка помещений

Проведение ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

Стены помещений (в том числе помещений пищеблока) гладкие, без признаков поражения грибом.

Стены помещений имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки в помещениях (в том числе помещениях пищеблока) окрашены влагостойкими материалами.

Для пола использованы материалы допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Поверхность полов помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Поверхность стен помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Потолки помещений пищеблока обеспечивают предотвращение скоплений грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, способствуют уменьшению конденсации влаги.

Двери производственных помещений пищеблока гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.7., 2.5.2., 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

6. Отопление, воздушно-тепловой режим

Отопление водяное, централизованное.

Переносные обогревательные приборы или приборы с инфракрасным излучением не используются.

Ограждающие устройства на отопительных приборах выполнены из дерева.

В учебных помещениях и кабинетах для контроля за температурой воздуха бытовые термометры имеются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

7. Вентиляция

Система вентиляции оборудована естественная.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

8. Освещение

Основные помещения обеспечены естественным освещением.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами.

Источники искусственного освещения в исправном состоянии.

Защитная арматура в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом, предусмотрена.

Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками (в том числе открывающиеся внешние окна (фрамуги)), оборудованы.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.13, 2.8.2., 2.8.5., 2.8.6., 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

9. Водоснабжение

Здание образовательного учреждения не оборудовано централизованным водоснабжением: обеспечение водой осуществляется из 3-х емкостей по 25 куб., подвоз воды в резервуары – по договору с МП ЗР «Севержилкомсервис»; горячее водоснабжение – бойлер в помещении пищеблока для мытья посуды.

Холодная и горячая вода подается через смесители.

Подачей холодной воды обеспечены помещения пищеблока, умывальная перед обеденным залом, туалеты.

Питьевой режим: кипяченая вода.

Согласно протоколу испытаний № 83-00-12/00951-25 от 06.05.2025 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды нецентрализованного водоснабжения, отобранная из водопроводного крана в моечной пищеблока, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 по показателям: цветность, мутность, общее микробное число, обобщенные колиформные бактерии, *Escherichia coli*, энтерококки.

Кулеры для организации питьевого режима не используются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.5., 2.6.6. СП 2.4.3648-20; пп. 2.10., 2.15., 8.4.2., 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

10. Канализование.

Канализация: септик.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20, п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

11. Санитарно-техническое оборудование

Туалеты для мальчиков, для девочек, для персонала оборудованы на 1 этаже.

Унитазы в туалетных помещениях оборудованы кабинками с дверями, сидениями, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

В санитарных узлах имеются мусорные ведра в туалетной кабине, мусорные ведра у умывальных раковин, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами размещаются электрополотенца, мыло.

Санитарно-техническое оборудование исправное.

Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов оборудовано на 1 этаже.

Раковины для мытья рук оборудованы: в туалетах, перед обеденным залом, в помещениях пищеблока.

Рядом с умывальными раковинами имеются мыло, электрополотенца (у пищеблока), бумажные полотенца (в туалетах).

При обеденном зале столовой умывальники установлены в количестве 4 шт. (1 умывальник на 16 посадочных мест).

Возле умывальников при обеденном зале установлены электрополотенца – 2 шт.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.11, 3.4.3., 3.4.10, 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

12. Пищеблок, столовая

Организация питания, работающая на продовольственном сырье.

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье включает: комната персонала, туалет, холодильная, овощной цех, мясорыбный цех, горячий цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, кладовая уборочного инвентаря, загрузочная.

Количество посадочных мест в зале: 65.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Оборудование помещений пищеблока:

Холодильная: 2 морозильных ларя, 2 холодильника.

Овощной цех: холодильник, мойка, раковина для мытья рук, 3 стеллажа для хранения овощей, весы.

Мясорыбный цех: 3 разделочных стола, 2 мойки, раковина для мытья рук, 6 разделочных досок, 2 мясорубки.

Горячий цех: электроплита 4-хконфорочная, 2 разделочных стола, раковина для мытья рук, мойка, мармит, термопот.

Моечная столовой посуды: 3 раковины, электротитан.

Моечная кухонной посуды: 3 раковины, электротитан.

Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах для порционирования блюд имеется.

Кухонная, столовая посуда, разделочные доски, инвентарь без дефектов.

Технологическое оборудование исправно.

Столовая мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, дефекты отсутствуют.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеются разделочные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается отдельно.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Для хранения уборочного инвентаря оборудовано отдельное помещение.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: в отдельно отведенном помещении.

Условия хранения уборочного инвентаря для туалета: в отдельно отведенном помещении.

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала оборудован в комнате персонала.

Одежда второго и третьего слоя, головные уборы, личные вещи хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви в отдельном шкафу.

Отдельный туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока оборудован.

Туалет для персонала пищеблока оборудован вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, умывальниками с устройствами для мытья рук.

Производственные помещения пищеблока, в которых осуществляется производство пищевой продукции, оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды, устройствами для вытирания рук.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.5.3., 2.6.5. СП 2.4.3648-20; пп. 2.15., 2.16, 2.19, 3.2., 3.7., 8.6.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

13. Медицинское обеспечение

Медицинское обслуживание осуществляется государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ненецкого автономного округа «Центральная районная поликлиника Заполярного района Ненецкого автономного округа» (договор № 11/ЛП-2025 на оказание медицинских услуг в лагере дневного пребывания детей и подростков от 18.04.2025 г.).

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Регистрационный номер лицензии Л041-01130-83/00574874, дата предоставления лицензии: 09.07.2019, лицензирующий орган: департамент здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа (источник <https://roszdravnadzor.gov.ru/services/licenses>).

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.9.2., 3.12.2. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Вид деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Основная школа п. Каратайка» по адресу: Ненецкий автономный округ, п. Каратайка, ул. Центральная, д. 10 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач-эпидемиолог
Ненецкого филиала
ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Архангельской области и НАО»



Е.И. Абрамовская

