

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
**ФИЛИАЛ ФБУЗ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ В ГОРОДЕ ГЛАЗОВЕ**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове
Кирова ул., д. 27а, г. Глазов, Удмуртская Республика, 427621.

Тел. (34141) 2-84-37. Факс (34141) 5-58-25. E-mail: fguzglazov@yandex.ru.
ОКПО 74047299, ОГРН 1051800458962, ИНН/КПП 1831102821/183101001
Номер записи в РАЛ RA.RU.710049. Дата внесения в реестр 30.04.2015

АКТ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ

№ 90/1

« 04 » апреля 2025 г.

На основании поручения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Глазове от 24.03.2025 №108, мной врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове - Акопяном А.А., в присутствии директора МБОУ «Балезинская СОШ №1» - Алексеевой Г.В. 04.04.2025 года проведено санитарно-эпидемиологическое обследование помещений здания школы МБОУ «Балезинская СОШ № 1» заявленных для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (пришкольный лагерь с дневным пребыванием детей). На момент обследования установлено:

Учреждение: пришкольный лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ «Балезинская СОШ № 1» (приказ об организации пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей №53-ОД от 20.03.2025).

Объект обследования и его адрес: здание школы МБОУ «Балезинская СОШ № 1», 427550, Удмуртская Республика, п. Балезино, ул. К. Маркса, д.30.

Режим работы учреждения: с 8:30 до 14:30 ч, без организации дневного сна, представлен режим дня пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей.

Планируемое количество детей: 130 чел., из них детей с ОВЗ – 0 чел.

Территория. Здание размещается на земельном участке с кадастровым номером 18:02:020120:10 площадью 18612 м², находящемся в постоянном пользовании МБОУ «Балезинская СОШ № 1» (номер и дата государственной регистрации 18-18-02/002/2012-675 от 06.06.2012). Территория общеобразовательного учреждения ограждена забором и озеленена, имеет наружное искусственное освещение. Подъездные пути организованы. Покрытие дорожек без дефектов. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории учреждения оборудована площадка с твердым (бетонным) основанием с четырехсторонним ограждением, на которую установлен контейнер, имеющий закрывающуюся крышку

Здание. Заявленную деятельность МБОУ «Балезинская СОШ № 1» планирует осуществлять в нежилых помещениях расположенных на первом и втором этажах трехэтажного здания школы (кадастровый номер: 18:02:020118:47), находящемся в оперативном управлении МБОУ «Балезинская СОШ № 1» (номер и дата государственной регистрации права 18-18-02/004/2011-087 от 14.06.2011). Заявленные помещения: 1 этаж: игровая комната № 1, игровая комната № 2, игровая №3, кружковая комната №1, кружковая комната №2 (номера помещений на поэтажном плане согласно техпаспорту: №9, №16, №21, № 22, №23), медицин-

ский пункт, туалеты для детей, гардероб с местом для просушки одежды и обуви детей, подсобное помещение; 2 этаж: игровая комната № 5, игровая комната № 6, спортивный зал (номера помещений на поэтажном плане согласно техпаспорту: №11, №9, №19), столовая, туалеты для детей, туалет для персонала.

Внутренняя отделка. Материалы внутренней отделки помещений устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств (линолеум, керамическая плитка, краска). Внутренняя отделка помещений соответствует функциональному назначению помещений. Стены, потолки, пол не имеют дефектов и повреждений.

Санитарно-техническое состояние здания:

- система водоснабжения: холодное – централизованное от системы водоснабжения населенного пункта, представлен контракт №9/25 на холодное водоснабжение с МУП «Балезинский водоканал». Горячее водоснабжение за счет электроводонагревателей, с организацией разводящей сети по помещениям. Подводка холодной и горячей воды через смесители обеспечена к умывальным раковинам, установленным в туалетах, столовой. Качество питьевой воды по микробиологическим показателям соответствует требованиям гигиенических нормативов Раздел III таблица 3.5 СанПиН 1.2.3685-21, протокол №4888 от 01.11.2024, выданный аккредитованной лабораторией филиал «ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове. Питьевой режим учащихся будет организован за счет бутилированной и кипяченной воды с использованием одноразовой посуды. В наличие имеется контейнер для сбора использованной посуды.

- система канализации: организована внутренняя сеть канализации с выгребом накопителем, предоставлен договор по вывозу, прием и очистке хозяйственно-бытовых стоков с ООО «Экоплюс» от 29.01.2025 №33-1/25. На первом и втором этажах организованы отдельные туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверьми. В каждом туалете установлено по 3 унитаза, 2 умывальные раковины. В туалетах для мальчиков также установлено по два писсуара. Для сотрудников на втором этаже организован отдельный туалет, оборудованный унитазом и умывальной раковиной. В каждом туалете унитазы оборудованы сиденьями, изготовленным из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Туалеты оснащены мылом, дозаторами с кожным антисептиком для обработки рук, бумажными полотенцами, также установлены мусорные ведра, держатели для туалетной бумаги.

- система отопления: централизованная, организована внутренняя система. Радиаторы доступны для очистки. Помещения, предназначенные для нахождения детей (комнаты, актовый зал, обеденный зал) оснащены термометрами для контроля температуры воздуха.

- система вентиляции: в здании школы организована естественная и искусственная вентиляция. Естественная вентиляция осуществляется за счет форточек, фрамуг и прочими оконными устройствами, а также за счет внутристенных вентиляционных каналов. Искусственная вентиляция организована в помещениях пищеблока. Система вентиляции в рабочем состоянии, представлен акт проверки эффективности, технического состояния, чистки воздуховодов системы вентиляции и противодымной защиты объекта, с проведением инструментальных измерений от 11.04.2024 №07, выданный ООО «Олимп».

- система освещения: все основные помещения имеют совмещенное освещение. Естественное освещение организовано за счет оконных проемов, боковое. Оконные проемы оборудованы солнцезащитными устройствами – шторами. Шторы на окнах в их исходном положении не уменьшают светоактивную площадь оконного проема. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины и иные нарушения целостности стекол отсутствуют. В наличие имеются москитные сетки, предназначенные для установки на окна, используемы для проветривания. Искусственная освещенность представлена потолочными светильниками с люминесцентными, светодиодными лампами с закрытыми рассеивателями.

Оснащение: в кабинетах установлены: ученическая мебель (учебный стол и стулья), мебель для преподавателей, учебные доски. Ученическая мебель имеет цветовую маркировку. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и позволяет проводить их уборку

влажным способом. В спортивном зале установлены баскетбольные щиты, стойки для волейбольной сетки, гимнастическая стенка. На входе в учреждение установлен бактерицидный облучатель-рециркулятор, дозатор с кожным антисептиком, имеется бесконтактный термометр для проведения термометрии лицам, посещающим учреждение. Игровые комнаты, спортивный зал, обеденный зал, актовый зал оснащены бактерицидными облучателями-рециркуляторами.

Питание. Приготовление пищи и питание детей будет проводиться на столовой, размещенной на втором этаже здания школы. Работа пищеблока предполагается на сырье, мясных полуфабрикатов. Изготовление холодных блюд (салатов) не предполагается. Пищеблок имеет в своем составе следующие зоны: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, зона приготовления горячий блюд, мясо-рыбная зона, зона переработки овощей, зона хранения спецодежды персонала. Объемно-планировочные решения расположения зон и разделение технологических процессов во времени обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В моечной столовой посуды установлено: пять моечных ванн для обработки столовой посуды, с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель. В зоне моечной кухонной посуды установлено: две моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель. Моечные ванны имеют соответствующую маркировку (объемная вместимость). Моечные ванны для ополаскивания посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой, металлической сеткой, имеются термометры для контроля температуры воды в ваннах. Для сушки посуды установлены стеллажи. В горячем цехе установлено: электрическая плита 4-х конфорочная с жарочной камерой, электрическая плита 6-ти конфорочная с жарочной камерой, мармит для первых блюд, мармит для вторых блюд, производственные столы – 2 шт. В мясо-рыбной зоне установлено: две моечные ванны для обработки продукции с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель, умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель, два производственных стола, имеются емкости для обработки яиц. В овощном цехе установлено: две моечные ванны для обработки овощей, умывальная раковина, производственный стол, машина по переработке овощей. Умывальная раковина и моечная ванны подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель. На пищеблоке также имеются три холодильника с морозильной камерой. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. Хранение продукции на пищеблоке не осуществляется, доставка продукции будет осуществляться ежедневно, по графику. В зоне хранения спецодежды персонала установлены шкафы для спецодежды. Персонал обеспечен спецодеждой, одноразовыми перчатками, масками.

Оборудование пищеблока в исправном состоянии и готово к эксплуатации, представлен акт о проведенной проверки и контроля технологического оборудования пищеблока МБОУ «Балезинская СОШ №1» от 07.04.2025, выданный МБУ «ЦКО МУ». Количество разделочного инвентаря, посуды обеспечивает поточность технологического процесса. Разделочный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы имеют соответствующую маркировку. Хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется отдельно. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания, производственные столы имеют металлическое покрытие, посуда используемая для приготовления блюд, столовые приборы (вилки, ложки) выполнены из нержавеющей стали. Кухонная и столовая посуда, инвентарь не имеет дефекты и механические повреждения.

Питание детей организовано в обеденном зале, рассчитанном на 135 посадочных места, организовано 130 посадочных места. Покрытие столов, табуретов не имеет дефектов и позволяет проводить обработку влажным способом. Для соблюдения правил личной гигиены в обеденном зале установлено 4 умывальника, дозаторы с кожным антисептиком для обработки рук, 1 электрополотенца, 1 держатель с бумажным полотенцем.

Медицинское обслуживание детей будет осуществляться в медицинском пункте, расположенном на первом этаже здания школы МБОУ «Балезинская СОШ №1» сотрудниками БУЗ УР «Балезинская РБ МЗ УР» на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении от 15.04.2020 (лицензии на осуществление медицинской деятельности БУЗ УР «Балезинская РБ МЗ УР» ЛО-18-01-002851 от 30.01.2020).

В состав медицинского пункта входит: кабинет приема, процедурный кабинет. Внутренняя отделка кабинетов соответствует функциональному назначению помещений. Материалы внутренней отделки позволяют проводить их влажную уборку с применением дезинфицирующих и моющих средств (линолеум, краска). В кабинете приема установлена умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель, дозаторы с жидким мылом, кожным антисептиком, кушетка, ширма, стол письменный, стулья, шкаф медицинский, весы, ростомер, бактерицидный облучатель-рециркулятор. В процедурном кабинете установлена двухсекционная раковина с подводкой холодной и горячей воды, подача воды через смеситель, дозаторы с жидким мылом, кожным антисептиком, кушетка, ширма, столик процедурный, столик инструментальный, настенный бактерицидный облучатель открытого типа (включатель облучателя вынесен за пределы кабинета). При работе медицинского пункта будут использованы медицинские изделия одноразового использования

Санитарно-противоэпидемический режим.

Для хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов выделено специальное помещение и место, ограничивающее доступ детей. Хранение уборочного инвентаря для туалета осуществляется отдельно. Помещение обеспечено водой. Уборочный инвентарь, в достаточном количестве промаркирован. Учреждение обеспечено медицинскими масками, перчатками, в наличие имеются следующие дезинфицирующие средства: «Индисепт аква», «Индисепт ИЗО», «Индихлор». На дезинфицирующие средства имеются декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации. В местах приготовления дезинфицирующих растворов вывешены инструкции по их применению и приготовлению.

В учреждении обеспечена грызунонепроницаемость: металлические сетки на выходных отверстиях вентиляционных каналах, сливных трапов, плотное закрытие дверей, герметизация мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах.

Исполнитель: врач по общей гигиене

(должность)

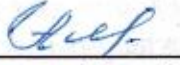

(подпись)

А.А. Акопян

(И.О. Фамилия)

С актом ознакомлен:


(должность)


(подпись)

Т.В. Чернышева
(И.О. Фамилия)