

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710104

Юридический адрес: 670047, Республика Бурятия, г. Улан – Удэ, ул. Спартака д. 5,

тел/факс: (301-2)-43-70-15/ (301-2)-41-65-76, e-mail: cge@fbuz03.ru

Фактический адрес: : 671200, Россия, Бурятия республика, Кабанский район, с. Кабанск, ул. Октябрьская, д. 2, этаж
1, кабинет № 4, 2, 1

ОГРН 1050302662300, ИНН / КПП 0323121958 / 032301001

Утверждаю: _____

Врио руководителя Органа инспекции

П.В. Амагыров.

Экспертное заключение о **соответствии** санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием

ОИ.03.8.38-ЛОУ

«07» мая 2025

1	Дата проведения инспекции: 13.03.2025 - 07.05.2025.
2	№ и дата документа, являющегося основанием для проведения инспекции: - Предписание (Поручение, Задание) на проведение государственной работы (услуги) Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия № 586 от 26.12.2024; - Заявление на проведение инспекции № ОИ.03.8.38 от 13.03.2025.
3	Заказчик (Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия/территориальный отдел): Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия.
4	Заявитель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Колесовская средняя общеобразовательная школа»
4.1	ОГРН: 1020300667496
4.2	ИНН: 03090096819
4.3	Юридический адрес: Республика Бурятия, Кабанский район, с. Большое Колесово, ул. Ленина, 41Б
5	Объект инспекции: организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием (далее по тексту – ЛДП).
6	Фактический адрес: Республика Бурятия, Кабанский район, с. Большое Колесово, ул. Ленина, 41Б
7	Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза, инспекция продукции, инспекция услуг. Область инспекции: Помещения/Здания общественного назначения (Здания, строения, сооружения, помещения, оборудования и иное имущество, используемые юридическими лицами и индивидуальным и предпринимателями для осуществления деятельности); инспекция в процессе эксплуатации; Услуги по организации отдыха детей и их оздоровления; инспекция в процессе эксплуатации.
8	Представлены документы: - свидетельство о государственной регистрации права: представлена копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости : на земельный участок - серия и № бланка: -- - субъект права: Муниципальное общеобразовательное учреждение - Дата выдачи: - Объект права: земельный участок. Категория земель: земли населенных пунктов

«Колесовская средняя общеобразовательная школа» МО «Кабанский район» Республики Бурятия	– под объекты образования. Площадь: 16007+/- 89
- Вид права: постоянное (бессрочное) пользование	- Кадастровый (или условный) номер: 03:09:060106:26
- свидетельство о государственной регистрации права: представлена копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости (на здание):	
- серия и № бланка: --	- Дата выдачи: 10.07.2019 г.
- субъект права: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Колесовская средняя общеобразовательная школа» МО «Кабанский район» Республики Бурятия	- Объект права: здание средней школы по адресу: Российская Федерация, Республика Бурятия, муниципальный район Кабанский, сельское поселение Колесовское, с. Большое Колесово, ул. Ленина, д. 41Б, площадь: 1799,2 кв.м.
- Вид права: оперативное управление	- Кадастровый (или условный) номер: 03:09:060106:27
- Назначение помещения: нежилое	
- Этаж:	- Номера на поэтажном плане:
- Этажность: 2	- В т.ч подземная этажность: 0
- договор (№, дата), предмет и стороны договора:	
- технический паспорт:	
- Вид здания (помещения): здание средней школы	
- инвентарный №: 13155	Дата составления (или выдачи): 18.07.2006г.
- сведения об организации, выдавшей технический паспорт: ГУ «Гостехинвентаризация по Республике Бурятия» Кабанское отделение	
- Другие документы: - копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц от 10.03.2025 г. - общие сведения об организации, осуществляющей деятельность по отдыху и оздоровлению детей МАОУ «Колесовская СОШ» в 2025 году; - утвержденное штатное расписание ЛДП МАОУ «Колесовская СОШ» в 2025г.; - программа летнего лагеря с дневным пребыванием детей «Жарки» при МАОУ «Колесовская СОШ» от 06.03.2025 г; - приказ о назначении ответственного за организацию и проведение ЛОК в 2025 году; - приказ о назначении начальника лагеря от 06.03.2025 г; - копия договора на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Кабанском районе» № 74/ОПД/2025 от 10.01.2025г (дезинсекция, дератизация помещений, акарицидная обработка); - копия договора на медицинское обслуживание и медицинский контроль за состоянием здоровья обучающихся, воспитанников и педагогических работников образовательного учреждения от 01.01.2024г. с ГБУЗ «Кабанская ЦРБ»; - копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО № 230000001046; - копия договора № 151-МВ/2025 от 09.01.2025г с МУП «Исток» на холодное водоснабжение; - акт об исправности вентиляции на пищеблоке МАОУ «Колесовская СОШ» от 26.02.25г; - копия акта об исправности холодильного и технологического оборудования пищеблока МАОУ «Колесовская СОШ» от 26.02.2025г.;	

	- копия лицензии на осуществление образовательной деятельности № 2708 от 23.12.2016г.; - копия санитарно-эпидемиологического заключения для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления; - копия инструкции по применению рециркуляторов воздуха бактерицидных РВБ, в том числе РВБ 02/30; - сведения МАОУ «Колесовская СОШ» о прохождении работниками лагеря с дневным пребыванием детей предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации; - копия договора на отпуск и потребление тепловой энергии с МУП «Тепловодосети» от 02.12.2024 г.; - копия договора по откачке, вывозу и очистке ЖБО № 4 от 09.01.2025 г.; - акт испытания ёмкости (выгреба) на водонепроницаемость от 07.03.2025 г.
9	Сведения о ранее выданных санитарно – эпидемиологических заключениях: - на образовательную деятельность: 03.БЦ.03.110.М.001282.07.08. от 22.07.2008г. на соответствие СанПиН 2.4.1178-02 «гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях» - на медицинскую деятельность: - - на использование открытого водного объекта для купания: использование открытых водных объектов для купания не предусмотрено. - на собственный источник водоснабжения (при наличии): централизованное водоснабжение, собственный источник водоснабжения отсутствует.
10	Режим функционирования: - дата начала и дата окончания смены: с 26.05.2025г. по 25.06.2025г. - продолжительность смены (количество календарных дней): 31 календарных дней, включая выходные, праздничные и экзаменационные дни. - режим дня: с 8.30ч –14:30ч; - режим питания (кратность): 2-х разовое (завтрак, обед); - организация дневного сна: дневной сон не предусмотрен. - программа лагеря: «Жарки» предусматривает воспитательное, культурно-досуговое, спортивно-оздоровительное, патриотическое направления. - Планируемое количество детей (по возрастам) и отрядов в смене: 32 детей (2 отряда по 16 детей, в возрасте от 7 до 15 лет).
11	Месторасположение, характеристика земельного участка, оборудование и содержание прилегающей территории (сведения о размещении учреждения, зонировании территории и оснащении зон, наличие ограждения, электрическое освещение в местах возможного нахождения детей, в т.ч наружного освещения; соответствие озеленения территории, условия сбора и вывоза мусора, в т.ч люминесцентных ламп, № и дата договора на вывоз бытовых отходов, сведения об использовании иных территорий): организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием размещена в типовом кирпичном 2-этажном здании общеобразовательного учреждения 1968 года постройки, на территории жилой застройки. Территория школы ограждена по периметру забором, имеет наружное электрическое освещение, озеленена (плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники при озеленении отсутствуют). Въезды и входы на территорию школы, проезды и дорожки имеют твердое покрытие. Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которые непосредственно не осуществляют теплоснабжение объектов (визуально не определены).

	На территории общеобразовательного учреждения отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью общеобразовательной организацией. Прилегающая территория в удовлетворительном санитарном состоянии, выделены зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны. Физкультурно-спортивная площадка (оборудована турниками), баскетбольная площадка, футбольное поле имеют твердое покрытие. Игровые площадки – утрамбованный грунт. Площадки спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы из границ, без дефектов. Хозяйственная зона располагается со стороны в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд с улицы, оборудована контейнерная площадка для сбора мусора на расстоянии 25 м от учебного корпуса. Площадка забетонирована, имеет ограждение с трех сторон. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. На площадке установлены 2 контейнера с крышками. Вывоз ТБО осуществляется по договору с ООО «ЭкоАльянс». Сведения о применяемых средствах измерения: рулетка измерительная металлическая FISCO PR100/5 (регистрационный номер в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений 67910-17), заводской номер 211 (свидетельство о поверке №С-АВ/15-04-2024/331733764 от 15.04.2024, действительно до 14.04.2025 г). В соответствии с п. 4 раздела II 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 и при норме не менее 20 метров, но не более 100 метров расстояние от контейнерной площадки составляет: - до спортивных площадок – 50 м.; - до зданий организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи – 25 м.
12	Сведения о проведении акарицидной (при необходимости), дезинсекционной и дератизационной обработки территории <i>(в случае отсутствия договора на проведение акарицидной обработки указывается отсутствие на территории учреждения и вблизи парки, лесопарковые зоны и другие зеленые массивы):</i> с МАОУ «Колесовская СОШ» заключен договор № 74/ОПД/2025 от 10.01.2025г. на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий с обслуживающей организацией. Согласно договора выполнения работ, дезинсекция помещений запланирована 4 раза в год (февраль, апрель, август, ноябрь), дератизация помещений (столовая) - 4 раз в год (февраль, август, сентябрь, ноябрь), акарицидная обработка открытой территории запланировано на май 2025 г. На территории школы в радиусе 50м от школы отсутствуют парки, лесопарковые зоны и другие зеленые массивы.
13	Использование открытых водных объектов для купания <i>(название, расположение, наличие санитарно – эпидемиологического заключения, обозначение границ поверхности для купания видимыми плавучими сигналами, наличие на берегу устройств для защиты от солнца, санитарное состояние берега на расстоянии 500м от места купания, удаленность от сброса сточных вод и мест водопоя скота):</i> не предусмотрено.
14	Перечень корпусов и их назначение, этажность, высота: один 2-хэтажный корпус. Помещения организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием детей планируется разместить в помещениях школы. Вход в здание оборудован тамбуром.
15	Набор и площади помещений, оборудование, соответствие площади спальных помещений на 1 ребенка:

Помещения постоянного пребывания детей, вестибюль, обеденный и спортивные залы, производственные помещения пищеблока, медицинский блок оснащены 4 рециркуляторами воздуха бактерицидными переносными РВБ 02/30, которые планируется использовать в помещениях постоянного пребывания детей с учетом объема помещения, режима дня.

Количество санитарных приборов в санитарных узлах достаточно для планируемого количества детей ЛДП – 32 человек (при норме 1 унитаза на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар, 1 умывальник на 30 мальчиков):

- всего для девочек предусмотрено 2 унитаза, 1 умывальник; всего для мальчиков предусмотрено 1 унитаз, 1 писсуар, 1 умывальник.

№ помещений по тех. паспорту	Назначение	Площадь, м ²	Норма площади, м ²	Характеристика мебели и оборудования, комплектация и оснащение индивидуальных спальных мест для детей
Помещения организации отдыха детей и их оздоровления				
Здание школы				
№ 22	Гардероб для мальчиков (комната для сушки одежды и обуви)	10,1	0,15 м ² на 1 человека	Вешалка для одежды с крючками – 2, полка для обуви – 4
№ 23	Гардероб для девочек (комната для сушки одежды и обуви)	9,8		Вешалка для одежды с крючками – 2, полка для обуви – 4
№16	Игровая ЛДП на 16 человек	48,0	2,5м ² на 1 человека	Интерактивный комплекс, МФУ, ученическая парта-7 ед., стулья - 15 ед., стол для учителя-1 ед., имеется термометр для регистрации температуры помещений
№ 17	Игровая ЛДП на 16 человек	48,6	2,5 м ²	Проектор, выдвижной экран, ученическая парта-7 ед., стулья - 15 ед., стол для учителя-1 ед., имеется термометр для регистрации температуры помещений
№ 15	Кружковая ЛДП на 16 человек	66,6	2,5 м ² на 1 человека	Каждая игровая оснащена: Интерактивный комплекс, МФУ, ученическая парта-7 ед., стулья - 15 ед., стол для учителя-1 ед., имеется термометр для регистрации температуры помещений
№ 5	Кружковая ЛДП на 16 человек	49,2	2,5 м ² на 1 человека	Интерактивный комплекс, МФУ, ученическая парта-7 ед., стулья - 15 ед., стол для учителя-1 ед., имеется термометр для регистрации температуры помещений
№ 10	Санузел для мальчиков	3,2	0,1 м ² на 1 человека (1 унитаз, 1 писсуар, 1 умывальник на 30 мальчиков)	1 унитаз, 1 ведро, держатель для туалетной бумаги, 1 писсуар, 1 раковина для мытья рук, диспенсер для антисептика, 1 диспенсер для бумажных полотенец, дозатор для мыла, ведро для мусора.
№ 34	Санузел для девочек	4,0	0,1 м ² на 1 человека (1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник)	2 кабинки, 2 унитаза, 1 ведро, держатель для туалетной бумаги, 1 раковина для мытья рук, диспенсер для антисептика, 1 диспенсер для бумажных полотенец, дозатор для мыла, ведро для мусора

			на 30 девочек)	
№ 8	Помещение для хранения уборочного инвентаря	10,5	4,0 м ²	Раковина, душевой поддон, шкаф для хранения расходных материалов
№37	Спортивный зал	162,1	10 м ² на 1 человека	Баскетбольные кольца и мячи, скакалки, обручи
№ 27	Раздевалка для девочек	7,8	14,0	Вешалка с крючками, скамья – 2 шт.
№ 29	Снарядная	7,8		Стеллаж деревянный, шкаф, стол, стул
№ 36	Раздевалка для мальчиков	13,7	14,0	Вешалка с крючками, скамья – 2 шт.
№ 35	Санитарный узел для персонала	1,8		1 унитаз, 1 раковина с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, дозатор для жидкого мыла, держатель для туалетной бумаги, педальное ведро.
16	Водоснабжение (характеристика системы водоснабжения; при наличии собственного водоисточника – его расположение, санитарное состояние, устройство водозаборного сооружения, наличие технического паспорта, характеристика участка водозабора и прилегающей территории, зон санитарной охраны и соблюдение режима, оценка возможных источников загрязнения в границах ЗСО; характеристика горячего водоснабжения, мест подводки горячей и холодной воды, наличие смесителей; организация питьевого режима – наличие питьевых фонтанчиков, емкостей для кипяченой воды или бутилированной питьевой воды промышленного производства): централизованная система холодного водоснабжения. Горячее водоснабжение автономное, за счет электроводонагревателей накопительного типа, встроенных в разводящую сеть. Электроводонагреватели установлены во всех помещениях, оснащенных раковинами, встроены в разводящую сеть. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам через смесители в помещениях пищеблока и столовой, санузлах, в кабинетах начальных классов. Для организации питьевого режима используется бутилированная питьевая вода промышленного розлива.			
17	Канализация (характеристика устройства хозяйственно – бытовой канализации, наличие бетонированного выгреб; места размещения и устройство надворных туалетов; разделение производственной и хозяйственно – бытовой канализации в пищеблоках): система канализации автономная. Канализация – выгреб в бетонном исполнении – 5 объемом по 8 куб.м каждый с отдельными сбором стоков от пищеблока и санитарных приборов учебной части. Вывоз сточных вод осуществляется специализированным транспортом по заявочной системе. Акт испытания ёмкости (выгреба) на водонепроницаемость от 07.03.2025 г.			
18	Отопление: водяное от автономной котельной, работающей на твердом топливе (угле). Обслуживанием котельной МУП «Тепловодсети» по договору № 102-МТ/2025 от 02.12.2024г. На внутренних сетях отопления в качестве нагревательных элементов используются металлические радиаторы, имеющие дисклокацию и гладкую поверхность, позволяющие проводить их влажную уборку.			
19	Освещение (наличие окон, полнота остекления, наличие форточек/фрамуг для проветривания, москитных сеток, солнцезащитных устройств; характеристика источников искусственного освещения, наличие защитной арматуры): все помещения для пребывания детей имеют естественное освещение – через оконные проемы в наружных стенах. Стеклополотно в окнах целостное, без трещин и иных нарушений целостности. Световые проемы в игровых, кружковых помещениях обеспечены солнцезащитными устройствами – шторы. Искусственное освещение выполнено одинаковым типом ламп, с одинаковым спектром светового излучения. Все светильники обеспечены светорассеивающей защитной арматурой. Осветительные приборы имеют			

	светорассеивающую конструкцию в зале для занятий физкультурой. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.
20	Вентиляция (в том числе наличие вентиляционных каналов, возможность проветривания, наличие местной вытяжной вентиляции в пищеблоке): в игровых, кружковых, спортивном зале естественная; во всех помещениях для пребывания детей имеются условия для проведения проветривания через оконные форточки (фрамуги). На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время будут предусмотрены сетки от залета кровососущих насекомых (в наличии имеются). В туалетах, санузлах естественная вытяжная вентиляция через автономные вентиляционные каналы. Визуально определены (закрыты решетками). В производственных помещениях пищеблока оборудована вытяжная механическая вентиляционная система. Местная вытяжная вентиляция оборудована в горячем цехе над электрическими плитами, электросковородой, в моечном отделении с устройством вытяжных зонтов.
21	Внутренняя отделка помещений, качество ремонта, общее санитарное состояние: Потолки и стены всех помещений без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, с отделкой, допускающей влажную обработку с применением дезинфицирующих средств. Общее санитарное состояние помещений удовлетворительное, текущий ремонт проводится ежегодно, качество последнего ремонта удовлетворительное. Для отделки помещений для пребывания детей использованы отделочные материалы светлых цветов. В игровых, кружковых помещениях стены на высоту 1,5м окрашены эмалевой краской, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт линолеумом. - в фойе стены на высоте 1,5м - масляная краска, выше и потолок - водоэмульсионная краска, полы линолеум. - в туалетах для детей, санитарном узле для персонала стены на высоту 1,5м - глазурированная плитка, выше и потолки – влагостойкая водоэмульсионная краска, пол - керамическая плитка. - в спортивном зале стены на высоту 3м окрашены эмалевой краской, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской, пол деревянный, окрашен эмалевой краской; - в производственных помещениях пищеблока - стены на высоту 1,5м отделаны глазурированной плиткой, выше 1,5м. окрашены эмалевой краской, потолок – водоэмульсионной краской, полы отделаны керамической плиткой.
22	Организация питания (сведения о юридическом лице, организующем питание, тип пищеблока, № и дата договора на поставку готовых блюд и полуфабрикатов, наличие транспорта для доставки пищевых продуктов, количество посадочных мест в обеденном зале, наличие раковин для мытья рук при входе в обеденный зал): Школа имеет собственный пищеблок, тип работы - на сырье. Рацион питания (примерное 10-дневное меню и меню-раскладки) на период работы оздоровительного учреждения не разработан. Оценка рациона питания физиологическим потребностям в пищевых веществах, в зависимости от возраста детей, не проводилась. Питание детей организовано в помещениях школьной столовой. Для контроля температуры готовых блюд на раздаче имеется термощуп электронный марки Digital. Площадь обеденного зала 71,4 м², достаточна (при норме не менее 0,7 м² на одно посадочное место) для организации 102 посадочных мест при планируемом питании 32 детей ЛДП в одну смену с учетом выделения участков для каждого отряда, оснащенного столами и стульями. Перед обеденным залом установлено 5 умывальников с подводкой горячей и холодной воды через смесители, что достаточно для 100 посадочных мест, при норме 1 умывальник на 20 посадочных мест и планируемом питании 32 детей ЛДП в одну смену.

Раковины обеспечены мылом, диспенсерами для антисептика и электрополотенцами – 3 ед.

- 23 Набор и площади помещений пищеблока, соблюдение поточности технологического процесса, оборудование и оснащение помещений пищеблока** (в каждом помещении - характеристика технологического, холодильного, производственного оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды - наличие, состояние, пригодность для контакта с пищевой продукцией, достаточности по видам сырья и готовой продукции, исправность, целостность, маркировка оборудования и инвентаря; оценка состояния и достаточности столовой и кухонной посуды, столовых приборов; наличие и достаточность спец. одежды, емкостей с крышками для пищевых отходов, холодильного оборудования, наличие и соответствие инструкций о порядке мытья посуды и инвентаря; наличие документа, подтверждающего ежегодное проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам):
Объемно – планировочные и конструктивные решения пищеблока обеспечивают 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 персонала.

№ помещений по тех. паспорту	Назначение	Площадь, м ²	Норма площади, м ²	Оборудование
1 этаж				
№ 30	Обеденный зал с линией раздачи	71,4	не менее 0,7 м ² на одно посадочное место	Обеденный зал: столовая мебель – столы и скамьи с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Рециркулятор воздуха бактерицидный переносной РВБ 02/30 Линия раздачи: 3-конфорочный мармит для вторых блюд, 2-конфорочный мармит для третьих блюд, весы порционные, холодильная витрина.
№ 31	Горячий цех	18,2		Раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, моечная ванна для круп, 6-ти конфорочная электроплита с жарочным шкафом, 2 стола для готовой продукции, стол для теста, стол для нарезки хлеба, шкаф для хранения хлеба с перфорацией для вентиляции, весы, электрокотел объемом 60 литров, протирачная машина, электросковорода, холодильник бытовой для суточных проб, стол для нарезки порционных овощей. Рециркулятор воздуха бактерицидный переносной РВБ 02/30
№ 32	мясорыбный цех с участком обработки яйца	7,9	-	Раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой для мяса и рыбы, производственный стол для сырого мяса, производственный стол для сырой рыбы, весы порционные для изделий из сырого мяса, электромясорубка, холодильник бытовой для хранения фарша, полуфабрикатов из мяса и рыбы, морозильный ларь для хранения мяса и рыбы, холодильник бытовой для яйца.

				Участок обработки яйца: 2моечные раковины для обработки яйца, стол производственный, имеются емкости для замачивания яйца, сито с перфорацией, чистая промаркированная посуда для обработанного яйца. Рециркулятор воздуха бактерицидный переносной РВБ 02/30
№ 33	Овощной цех	6,4	-	раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, производственная ванна для обработки овощей, стол для овощей с поддоном для хранения суточного запаса, стол для сырых овощей, емкости для мытья и обработки овощей (промаркированы). Рециркулятор воздуха бактерицидный переносной РВБ 02/30.
№ 34	Складское помещение	8,7	-	2-х секционная холодильная камера для молочной, масло – жировой продукции, 2-х секционная холодильная камера для гастрономии, стол для приема продуктов, стол для весов, весы напольные, стеллаж металлический для хранения сухих продуктов, подтоварники деревянные окрашенные для хранения сыпучих продуктов, гигрометр психрометрический
№ 38	коридор	9,3	-	шкаф для хранения дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря производственных помещений пищеблока, шкаф (гардероб) для персонала
№ 39	Моечный цех для мытья столовой и кухонной посуды	9,6	-	5-ти гнездная моечная ванна с подводкой горячей и холодной воды через смесители с гибким шлангом и душевой насадкой, 2-х гнездная моечная ванна для мытья кухонной посуды с гибким шлангом и душевой насадкой, электроводонагреватель объемом 80 литров, 3 стеллажа металлических для хранения чистой кухонной и столовой посуды, стол для хранения чистой кухонной посуды, стол для использованной посуды.

Имеется инвентарь для раздачи и порционирования блюд с мерными метками.

Выделен холодильник для хранения суточных проб.

Имеется термощуп электронный «Digital thermometer» для контроля температуры блюд на линии раздачи.

Имеются промаркированные емкости для рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств.

Пищеблок обеспечен отдельным промаркированным технологическим и холодильным оборудованием, производственными столами, разделочным инвентарем, многооборотными средствами упаковки, кухонной посуды.

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головные уборы - колпаки) в количестве трех комплектов на одного работника, легкой нескользящей рабочей обувью; дополнительно выделены фартуки, колпаки для раздачи пищи, фартуки для мытья посуды. Уборщицы обеспечены халатами для уборки помещений.

	Общее санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Технологическое и холодильное оборудование исправно. Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам проводится ежегодно, представлена справка о готовности холодильного, технологического и теплового оборудования на пищеблоке МАОУ «Колесовская СОШ» от 26.02.2025 г. Оборудование, инвентарь, посуда, тара пищеблока выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами Столовая и кухонная посуда с дефектами и механическими повреждениями деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, доски пластмассовые, из прессованной фанеры, деревянные разделочные доски и деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями отсутствуют; отсутствуют столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Столовая посуда стеклянная в достаточном количестве из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место. Столовые приборы из нержавеющей стали из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место. Технологические журналы имеются, оформлены в соответствии с санитарными правилами: Гигиенический журнал, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
24	Использование бассейнов для купания (при использовании сезонного бассейна оздоровительного учреждения: тип бассейна, площадь, устройство и планировка, внутренняя отделка, наличие ножных ванн или обходных дорожек, характеристика используемой воды, периодичность смены воды; при наличии бассейна с круглогодичным использованием дополнительно характеристика системы водообмена, сооружений для очистки и обеззараживания воды, наличие расходомеров или иных приборов для учета количества воды, системы подачи воды, наличие кранов для отбора проб на всех этапах водоподготовки, характеристика отвода воды на рециркуляцию и сброса загрязненной воды): не предусмотрено.
25	Организация медицинского обслуживания, наличие санитарно – эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность (состав медицинского блока, устройство медицинского кабинета, возможность изоляции заболевших детей, при отсутствии мед.блока ; № и дата договора с поликлиникой, обслуживающей детское население): Медицинский кабинет не предусмотрен проектом п. 1.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Медицинское обслуживание обучающихся организовано на базе ФАП с. Большое Колесово по договору от 01.01.2024 с ГБУЗ «Кабанская ЦРБ».
26	Штат в соответствии с утвержденным штатным расписанием и списочным составом сотрудников лагеря (общее количество, из них педагогов – воспитателей, инструкторов по физической культуре, административно – хозяйственного и обслуживающего персонала, персонала пищеблока): Штат ЛДП при МАОУ «Колесовская СОШ» 16 человек, из них: 1 начальник лагеря, 8 воспитателей, 3 технический персонал для уборки помещений. Штат пищеблока: 4 человека (1 зав.производством, 1 повар, 1 калькулятор, 1 посудница). Уборка пищеблока производится уборщицами школы, не проводящими уборку сан. узлов.
27	Инвентарь и средства для организации санитарного режима (наличие специально выделенных мест для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, приготовления дез. растворов; их достаточность, сигнальная маркировка, наличие инструкций о порядке разведения дез. средств): В школе выделено помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов. В помещение установлены шкафы с маркировкой для хранения уборочного инвентаря, шкаф для хранения дез.средств. Уборочный инвентарь для игровых помещений, туалетов (ведра, швабры, ветошь) отдельный, в достаточном количестве, для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, хранятся упорядоченно.

	Дезинфицирующие средства имеются: «Дезхлор» (хранятся в недоступном для детей месте), инструкция о порядке разведения дезинфицирующих растворов вывешена.	
28	Результаты лабораторных испытаний: лабораторные испытания проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.516360): вода питьевая системы централизованного водоснабжения (разводящая сеть – пищеблок – горячий цех) по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - протокол испытаний № 03-01-11/00584-25 от 28.03.2025 г.	
29	Сведения об эксперте (№ и дата сертификата специалиста, эксперта, область аттестации): Тимофеев Владимир Иванович, врач по общей гигиене, сертификат специалиста по общей гигиене № 0155242842894 от 12.12.2020 г. (регистрационный № 78891, выдан ФГБОУ ВО ОмГМУ Минздрава России); сертификат эксперта по организации и проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз № 22541 от 14.11.2020 г. (выдан ФГБОУ ВО ОмГМУ Министерства Здравоохранения Российской Федерации) с областью аттестации: организация и проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований и иных оценок по общей гигиене, оценок результатов испытаний объектов и факторов коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены; организация и проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, расследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в том числе оценка результатов исследований объектов внешней среды.	
30	Замечания: Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Колесовская средняя общеобразовательная школа» МО «Кабанский район» Республики Бурятия по адресу: Республика Бурятия, Кабанский район, с. Большое Колесово, ул. Ленина, 41 Б. соответствуют требованиям санитарных правил: - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - 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»; - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».	
Главный врач, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Кабанском районе»		В.И. Тимофеев