



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»**

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»
в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Усть-Удинском, Осинском, Боханском,
Качугском и Жигаловском районах**

669001 Иркутская область, п. Усть-Ордынский, пер. 1-й Октябрьский, д. 12,
тел/факс (39541) 3-05-22, 3-12-84, E-mail: ffbuz-u-obao@yandex.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923, ИНН/КПП 3811087625/850643001

20.04.2022 г. № 38-20-113104-214-2022
на № _____ от _____

Начальнику территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора по
Иркутской области в Эхирит-
Булагатском, Баяндаевском,
Осинском, Боханском, Усть-
Удинском, Качугском,
Жигаловском и Ольхонском
районах
Чернакову С.А.

Сопроводительное письмо

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в У-ОБО в соответствии с предписанием от 23.03.2022 г. № 38-13-15/74-136-2022 в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Майская СОШ» направляет, экспертное заключение №4ОИ/0104 от 20.04.2022.

Главный врач филиала _____

Манданова М.В.

Исп.
Васильева М.В.
3-10-78

38-13-214-2022

20.04.2022



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:
669001 Иркутская область, Эхирит-
Булагатский р-н, п. Усть-Ордынский, пер. 1-й
Октябрьский, д.12
E-mail: ffbuz-u-obao@yandex.ru
ОКПО 94204246
ИНН/ КПП 3811087625/381101001

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 401/0104 от 20 АПРЕЛЯ 2022г.

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления

1. Объект инспекции: оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Майская средняя общеобразовательная школа».
2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 669214, Иркутская область, Осинский район, с. Майск, ул. Тракторная, 9.
3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Майская средняя общеобразовательная школа», ИНН: 8505001321.
4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 669214, Иркутская область, Осинский район, с. Майск, ул. Тракторная, 9.
5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): Поручение на проведение экспертизы ТО Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Эхирит – Булагатском, Баяндаевском, Осинском, Боханском, Усть – Удинском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах от 23.03.2022 № 38-13-15/74-136-2022, вх. № 38-20-1.13/124-2022 от 23.03.2022.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:

- 6.1. Пояснительная записка по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул, расположенном на базе МБОУ «Майская средняя общеобразовательная школа»;
- 6.2. копия свидетельства о государственной регистрации права на нежилое здание № 38 ЛГ 995979 от 29.06.2009 г.;
- 6.3. копия технического паспорта на здание, кадастровый номер № 85:05:000000:581 от 26.01.2021 года.
- 6.4. копия приказа от 31.01.2022 г. №14/3 «о деятельности оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей»;
- 6.5. копия договора на подвоз питьевой воды б/н от 21.03.2022 г с администрацией МО «Майск»;
- 6.6. копия договора на поставку продуктов питания и бутилированной воды б/н от 31.01.2022 года с ИП Окроян В.С.;
- 6.7. копия договора на вывоз ЖБО б/н от 28.01.2021 года с физ. лицом Лузгиным С.А.;
- 6.8. копия договора на вывоз ТБО № 1114877-2021/ТКО от 11.01.2022 года с ООО «РТ-НЭО Иркутск»;
- 6.9. копия договора на медицинское обслуживание воспитанников и учеников МБОУ «Майская СОШ» № 9 от 09.01.2020 года с ОГБУЗ «Осинская РБ»;
- 6.10. копия лицензии на медицинскую деятельность ЛО-38-01-002837 от 02.02.2017 г.;
- 6.11. копия договора на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий № 56 от 15.02.2022 года с Филиалом ФБУЗ «центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в УО БО;
- 6.12. копия декларации о соответствии на бутилированную воду ЕАЭС № RU Д- RU.PA01.B.786651-21 от 06.07.2021 со сроком соответствия по 05.07.2023 г.;
- 6.13. акт исправности спортивного и игрового оборудования на спортивной площадке и спортивном зале от 31.01.2022 года;
- 6.14. акт проверки технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока от 31.01.2022 г.;
- 6.15. договор на стирку спец. одежды работников пищеблока б/н от 31.01.2022 года с МБДОУ «Майский детский сад».
- 6.16. договор на утилизацию люминесцентных ламп № 091/2021 от 01.03.2021 года с ИП Митюгин А.В.
- 6.17. список работников МБОУ «Майская СОШ»;
- 6.18. режим дня в лагере дневного пребывания;

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции: директор школы МБОУ «Майская СОШ» Тельнов Ю.В.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: 15.04.2022 года с 10 час 00 мин. до 14 час 00 мин, Альзоновым А.А., врачом по общей гигиене.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: 13.04.2022 года с 10 час 00 мин. до 11 час 30 мин, Альзоновым А.А., врачом по общей гигиене.

9. Акт обследования от 13.04.2022 г.

При экспертизе установлено:

1. Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту: согласно пояснительной записке директора лагерь с дневным пребыванием детей размещается в зоне жилой застройки, в отдельно стоящем здании, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, гаражей, автостоянок, автомагистралей.

2.Приказ об организации оздоровительной организации, вместимость оздоровительной организации: копия приказа об открытии и организации работы лагеря дневного пребывания на базе МБОУ «Майская СОШ» от 31.01.2022 г. №14/3; вместимость лагеря- 120 человек, срок работы лагеря с 01.06.2022г. по 21.06.2022г. Смена - одна.

3.Территория оздоровительного лагеря (ограждение, озеленение, наличие подъездных путей, их состояние): территория школы, на которой расположен оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей, ограждена по периметру забором, озеленена. Подъездные пути имеют твердое покрытие – заасфальтированы. На территории выделено 3 зоны: физкультурно-спортивная, зона отдыха, хозяйственная. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Физкультурно-оздоровительная зона имеет твердое покрытие (утрамбованный грунт). На территории лагеря предусмотрено искусственное освещение.

4.Наличие водоема и организация мест для купания: водоем отсутствует, места для организации купания не организованы.

5.Наличие спортивных площадок, их оборудование, покрытие: на территории лагеря расположена игровая площадка, оборудованная волейбольной сеткой, футбольными воротами, беговой дорожкой. Покрытие площадок представлено утрамбованным грунтом с естественным дерном. Площадки ровные, без выбоин и неровностей. В здании имеется спортивный зал оборудован: баскетбольное кольцо, щиты для метания в цель, мячи, скакалки, гимнастические палки, обручи, канаты. Согласно акту исправности спортивного и игрового оборудования на спортивной площадке и спортивном зале от 31.01.2022 года, спортивное и игровое оборудование в исправном состоянии, безопасно.

6.Инженерное обеспечение летней оздоровительной организации (водо-, электро- и теплоснабжение, канализование): Водоснабжение водой холодной питьевой привозное из скважины на договорной основе. Договор на подвоз питьевой воды б/н от 21.03.2022 г с администрацией МО «Майск». Водоснабжение горячей водой предусмотрено посредством накопительных электроводонагревателей. Организована бесперебойная подача холодной и горячей воды из накопительной емкости с помощью насосного оборудования по водопроводной сети к кранам моечных ванн, раковин, поддонов, санитарным приборам.

Все имеющиеся моечные ванны и раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Отопление нецентрализованное от электроконвекторов. Контроль температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей предусмотрен при помощи бытовых термометров.

Канализование нецентрализованное, автономная внутренняя система канализации с отводом сточных вод в бетонированную выгребную яму, откачка и вывоз по договору .

Электроснабжение от поселковых электрических сетей, система освещения в основных помещениях пребывания детей - общая, равномерная. Во всех помещениях имеется естественное освещение через оконные проемы, искусственное посредством потолочных светильников с люминесцентными лампами и лампами накаливания, в защитной арматуре.

7.Вентиляция помещений, паспорт на вентиляционную систему (*при наличии*): Вентиляция естественная общая предусмотрена посредством оконных и дверных проемов. Предусмотрена на пищеблоке локальная система вытяжной вентиляции над технологическим оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла, газов, влаги в виде вытяжных зонтов. Акт проверки технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока от 31.01.2022 г. представлен.

8.Санитарно - техническое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения

ремонта: санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительное в июне-июле 2021 г.

9. Набор. площади помещений оздоровительной организации: Согласно технического паспорта, кадастровый номер № 85:05:000000:581 от 26.01.2021 года, помещения предназначенные для проведения лагеря с дневным пребыванием детей размещены на первом этаже школы, построенного в 1979 году. Здание школы 3-х этажное, кирпичное.

Наименование помещений	Площадь (кв.м.)/ на 1 ребенка	Норма на 1 ребенка, кв.м.	Наполняемость максимальная, чел
Игровая комната - 3	34,5; 34,5; 34,5	2,5	41
Помещение для занятий кружков -5	все по 34,5	2,5	69
Спортивный зал	150,13;	-	-
Пищеблок	57,7;	-	-
Обеденный зал	20,8;	0,7	-
Помещение для сушки одежды и обуви	13;	-	-
Раздевалка для верхней одежды	19,3	-	-
Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	16	-	-
Туалет для девочек	5,7;	-	-
Туалет для мальчиков	6,7;	-	-
Туалет для персонала	1,8;	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	10;	4,0	
Медицинский кабинет (с временным изолятором)	31,6;	-	-

В наборе помещений отсутствуют спальные помещения, так как дневной сон не предусмотрен по режиму дня.

Медицинское обслуживание воспитанников и учащихся осуществляется в медицинском кабинете, согласно договору с ОГБУЗ «Осинская РБ» от 09.02.2022г. Лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО-38-01-002837 от 02.02.2017 г. Для временной изоляции заболевших детей, отдыхающих в ЛДП отведено специальное помещение площадью 5 кв.м., оборудованное кушеткой, стулом и столом.

10. Внутренняя отделка помещений:

Наименование помещений	Полы	Стены	Потолок
Игровые комнаты	линолеум	окрашены влагостойкой водоземлемой краской	окрашены влагостойкой водоземлемой краской
Помещения для занятий кружков	линолеум	окрашены влагостойкой водоземлемой краской	окрашены влагостойкой водоземлемой краской
Спортивный зал	деревянные окрашенные масляной краской	окрашены влагостойкой водоземлемой краской	окрашены влагостойкой водоземлемой краской
Раздевалка для	керамическая	окрашены	окрашены влагостойкой

верхней одежды	плитка	влагостойкой водоэмульсионной краской	водоэмульсионной краской
Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	деревянные окрашенные масляной краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской
Помещение медицинского назначения	керамическая плитка	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской
Туалетные комнаты	керамическая плитка	кафельная плитка	Подвесные плиты с влагостойкой поверхностью
Горячий цех с зонами	керамическая плитка	окрашены влагостойкой акриловой краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской
Обеденный зал	керамическая плитка	окрашены влагостойкой акриловой краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской
Помещение для сушки одежды и обуви	керамическая плитка	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской
Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	керамическая плитка	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	окрашены влагостойкой водоэмульсионной краской

Полы не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

Наименование помещения	Оборудование помещения
Игровые комнаты	Оборудованы ученическими столами и стульями, конструкторами «Лего», настольными играми;
Помещения для занятий кружков	Оборудованы учебными столами, стульями, энциклопедиями, художественной литературой.
Медицинский кабинет	Помещение оборудовано медицинской мебелью, столом, кушеткой, раковиной для мытья рук, антисептик для рук.
Спортивный зал с раздевалками для девочек и мальчиков	Маты, баскетбольное кольцо, щиты для метания в цель, мячи, скакалки, гимнастические палки, обручи, канаты Раздевалки оборудованы скамейками и крючками
Помещение для сушки одежды и обуви	Оборудована стойками с крючками для одежды, напольные приспособления для обуви.
Раздевалка для верхней одежды	Оборудована стойками с крючками для одежды

Кладовая спортивной инвентаря, игр и кружкового инвентаря	Оборудована полками для хранения спортивной инвентаря
Туалет для девочек	две кабинки с дверьми без запоров, в каждой по одному унитазу, раковинами для мытья рук, бумажные полотенца, держатели для туалетной бумаги, жидкое мыло в дозаторе, емкость для сбора ТБО;
Туалет для мальчиков	1 унитаз, 1 писсуар, раковина для мытья рук, бумажные полотенца, держатели для туалетной бумаги, жидкое мыло в дозаторе, емкость для сбора ТБО;
Туалет для персонала	1 унитаз, раковина для мытья рук, бумажные полотенца, держатели для туалетной бумаги, жидкое мыло в дозаторе, емкость для сбора ТБО;
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	Оборудовано стеллажами для хранения дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря, емкости для приготовления рабочих растворов, поддоном с подводкой к нему холодной и горячей воды через смеситель.

В летний период (согласно пояснительной записке руководителя) в помещениях с пребыванием детей предусмотрено засетчивание оконных проемов москитными сетками для защиты от кровососущих насекомых.

Установлены рециркуляторы-облучатели для обеззараживания воздуха в помещениях пребывания детей: в помещении для занятий кружков, в спортивном зале.

Количество санитарно-технического оборудования соответствует санитарным требованиям (норма - не менее 1 унитаза на 20 девочек и не менее 1 унитаза и 1 писсуара на 30 мальчиков; не менее 1 крана на 30 человек - табл. 6.4 СанПиН 3685-21).

Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их влажную уборку и дезинфекцию. Мыло и туалетная бумага, полотенца имеются в наличии постоянно.

12. Обеденный зал пищеблока (число мест в обеденном зале, оборудование обеденного зала и материалы, из которых оборудование выполнено, условия уборки обеденного зала, количество смен питания, площадь на одно посадочное место, условия для мытья рук): Число мест в обеденном зале – 40, питание организовано в 3 смены. Площадь на одно посадочное место в обеденном зале – 1,15 кв.м. При обеденном зале установлены три умывальные раковины (норма - 1 кран на 20 посадочных мест). В наличии имеются дозаторы для жидкого мыла, одноразовые бумажные полотенца, 2 электрополотенца, емкость для утилизации ТБО.

Обеденный зал оборудован: столовой мебелью (8 обеденными столами, 16 скамейками) с покрытием, позволяющим проводить их влажную уборку и дезинфекцию с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденного зала предусмотрена после каждого приема пищи. Обеденные столы должны мыться горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специально выделенной ветоши.

В настоящее время в ОУ при организации горячего питания проводится работа, направленная на предупреждение распространения COVID-19:

- для обработки рук кожными антисептиками перед входом в обеденный зал установлен настенный дозатор;

- обеденный зал оборудован облучателем-рециркулятором;

- для мытья обеденных столов после каждого приема пищи используются мощные и дезинфицирующие средства, имеются специально промаркированные емкости;

- во время раздачи пищи работники пищеблока используют СИЗ, одноразовые перчатки;

- мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется в моечных ваннах при максимальных температурных режимах.

13.Пиццеблок: Пиццеблок расположен на первом этаже здания. Имеется отдельный вход с улицы, для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пиццеблок состоит из двух помещений: кладовая 13.72 кв.м и столовая 72.27 кв.м, которая условно разделена на зоны: обработки сырой продукции, готовой продукции, мытья кухонной и столовой посуды. Пиццеблок работает на сырье (овощи, яйцо), полуфабрикатах разной степени готовности полуфабрикаты из рубленного мяса (тефтели, котлеты); полуфабрикаты из мяса птицы (куриная тушка).

Набор оборудования в помещениях пиццеблока:

<p>Столовая с зонами: -обработки сырой продукции; -готовой продукции; -моечная кухонной и столовой посуды;</p>	<p>-производственные столы цельнометаллические «СМ, СР»; -электромясорубка «СП»; -четырехконфорочная электроплита с жарочным шкафом: -1 электроводонагреватель; -холодильник «ГП», «Суточные пробы»; -два производственных цельнометаллических стола «готовая продукция»; -бактерицидный облучатель - рециркулятор «Мегидез»; -окно раздачи готовой продукции; - производственный стол «ГП»; - моечные ванны для мытья круп, тары консервированной продукции, вторичного мытья фруктов и овощей, используемых без термической обработки, сырого мяса; моечной ванной для первичной и вторичной обработки сырых овощей; для обработки яиц. -трехсекционная моечная ванна для мытья столовой посуды с гибким шлангом и душевой насадкой; -двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды с гибким шлангом и душевой насадкой. -сушилки для чистой столовой посуды; -ящики-кассеты для чистых столовых приборов; -шкаф для хранения чистой столовой посуды; -стеллаж цельнометаллический для хранения чистой кухонной посуды; -стол для грязной столовой посуды; -раковина для мытья рук персонала;</p>
<p>Кладовая</p>	<p>-холодильник с камерой «полуфабрикаты», «сырое мясо»; -холодильник с камерой «сырая рыба», «сырая курица»; «молочные продукты»; «суточные пробы»; -шкаф для хранения сыпучей, консервированной продукции; хлеба с отверстиями для вентиляции в боковых стенках; -прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха; - весы «СН»;</p>
<p>Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных</p>	<p>-стеллаж для хранения уборочного инвентаря; -шкаф для хранения моющих дезинфицирующих средств; -поддон со смесителем и душевой насадкой;</p>

растворов	
-----------	--

На линии раздачи готовой продукции для контроля температуры блюд предусмотрен термометр.

Для промывания очищенных овощей предусмотрен дуршлаг.

Для ополаскивания столовой посуды имеется металлическая сетка.

Спецодеждой индивидуального пользования персонал обеспечен в количестве трех комплектов на одного работника. Для хранения спецодежды и личной одежды персонала предусмотрен отдельные отсеки шкафа, установленного в помещении для персонала.

Уборочный инвентарь для пищеблока имеется, хранение предусмотрено в шкафу в отдельном помещении.

14.Поточность технологических процессов: На пищеблоке обеспечивается поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Предусмотрено бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха в горячем цехе с зонами.

Установленное в производственных помещениях технологическое оборудование визуально находится в рабочем состоянии согласно предоставленной справке.

Количество холодильного оборудования, технологического и моечного оборудования, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса.

Для сырой пищевой продукции и для готовых кулинарных изделий имеются промаркированные соответственно технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, с покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обработку яиц предусмотрено проводить в зоне сырой продукции согласно имеющейся инструкции по обработке яиц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки яиц имеется дезинфицирующее средство «Ника», дуршлаг и 2 емкости для чистого и грязного яйца. Инструкция вывешена в зоне обработки яиц.

Первичная и вторичная обработка сырых овощей проводится в горячем цехе в зоне обработки сырой продукции. Обработка фруктов, овощей, используемых без термической обработки, мытье круп и тары консервированной продукции предусмотрено проводить в отдельной промаркированной раковине. Имеется инструкция по обработке овощей, используемых без последующей термической обработки.

Холодные блюда, салаты предусмотрено хранить в холодильнике для суточных проб и готовой продукции на отдельных полках.

При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов предусмотрено использование одноразовые перчатки.

В моечных столовой и кухонной посуды вывешена инструкция о правилах мытья кухонной, столовой и чайной посуды, столовых приборов и кухонного инвентаря ручным способом. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя, отдельно от пищевых продуктов.

Моечные ванны для мытья столовой, кухонной посуды промаркированы и пролитрованы, обеспечены пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

В конце рабочего дня предусмотрено проведение мытья всей посуды, столовых приборов с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Кухонная посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Деформированная или с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении, ручками вверх. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь». Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах. Чистую столовую посуду после просушивания на сушилках хранят в отдельном шкафу на линии раздачи.

С целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости ответственным работником пищеблока (поваром).

Суточные пробы хранятся 48 часов в зоне готовой продукции горячего цеха в холодильнике с маркировкой «для суточных проб, готовая продукция» на отдельной полке при температуре +4С° (холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве 100 гр.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования.

Ветошь в конце работы замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Моющие и дезинфицирующие вещества для обработки обеденного зала хранятся на отдельной полке шкафа в помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

15. Договоры на поставку пищевых продуктов или реестр поставщиков пищевой продукции: договор на поставку продуктов питания и бутилированной воды б/н от 31.01.2022 года с ИП Окроян В.С.;

16. Условия хранения продуктов: Для хранения продукции предусмотрено в помещении пищеблока кладовая - оборудованное шкафом-тумбой, холодильным оборудованием. Сыпучие продукты, консервированная продукция хранятся в шкафу, в таре поставщика, в промышленной упаковке. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках с соблюдением товарного соседства. Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в учреждение. Для контроля за соблюдением температурного режима хранения пищевых продуктов холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Овощная продукция с момента доставки до момента обработки хранится в холодильнике на нижней полке «с маркировкой овощи».

17. Условия для организации питьевого режима: Питьевой режим предусмотрен при использовании бутилированной питьевой воды посредством диспенсера, установленного в коридоре, одноразовых стаканов и стаканов многократного пользования, развоза для чистых и

грязных стаканов, использованные многоразовые стаканы, ставят на разнос с маркировкой «для грязных стаканов», далее моются согласно инструкции по мытью посуды. Емкости для сбора использованных одноразовых стаканов имеются. На поставку бутилированной воды заключен договор б/н от 31.01.2022 года с ИП Окроян В.С. Представлена декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д- RU.PA01.B.786651-21 от 06.07.2021 со сроком соответствия по 05.07.2023 г на воду природную питьевую «Вода Байкала» негазированная, упакованная в многооборотные бутылки из поликарбоната. Проводятся мероприятия по обработке кулера, предоставлен акт. Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде, контроль за розливом воды предусмотрен проводить воспитателями.

18. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников: представлен список работников лагеря дневного пребывания, всего 22 человека.

19. Помещения, оборудование для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств: имеется отдельное помещение для хранения моющих и дез. средств, оборудованное шкафами для уборочного инвентаря, поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в шкафах, для уборки туалетов инвентарь имеет красную (сигнальную) маркировку, хранится в отдельном промаркированном шкафу.

20. Результаты лабораторных исследований и испытаний при необходимости (указать дату и № протоколов, соответствие СанПиН и (или) ГН): Протокол испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» вода питьевая (из емкости) №4.819 от 29.03.2022 г. - результаты испытаний на микробиологические и санитарно-химические показатели в объеме проведенных исследований соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

21. Организация стирки постельного белья, спецодежды персонала: Для персонала пищеблока предусмотрена специальная одежда, по 3 комплекта на 1 работника пищеблока в день, спец одеждой персонал обеспечен в достаточном количестве. Договор на стирку спец. одежды работников пищеблока б/н от 31.01.2022 года с МБДОУ «Майский детский сад»

22. Договор на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных, в т.ч. и акарицидных мероприятий: санитарно-противоэпидемические мероприятия (дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка) предусмотрены согласно договору № 56 от 15.02.2022 года с Филиалом ФБУЗ «центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в УО БО.

23. Организация сбора, хранения и вывоза (ТКО, ЖБО): для сбора ТБО на территории хозяйственной зоны размещен контейнер с крышкой, установленный на площадке с твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Вывоз и утилизация ТБО производится ООО «РТ-НЭО Иркутск» на основании договора № 1114877-2021/ТКО от 11.01.2022 года. Откачка, вывоз ЖБО предусмотрено на основании договора б/н от 28.01.2021 года с физ. лицом Лузгиным С.А.

24. Дополнительные сведения: Медицинское обслуживание по договору № 9 от 09.01.2020 года с ОГБУЗ «Осинская РБ». Лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО-38-01-002837 от 02.02.2017 г.

Выводы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, планируемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Майская средняя общеобразовательная школа» соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Заключение: здания, строения, помещения, оборудование и иное имущество в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Майская средняя общеобразовательная школа»,

(наименование объекта)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Майская средняя общеобразовательная школа»,

(наименование юр.лица, ИП)

расположенные по адресу: 669214, Иркутская область, Осинский район, с. Майск, ул. Тракторная, 9, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

СООТВЕТСТВУЮТ санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям:

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»;

Специалист Органа инспекции, врач по общей гигиене



Альзонов А.А.

Технический руководитель Органа инспекции



Манданова М.В.

