

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Красноармейском филиале
И. П. Валушка С.А.

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2050/25 « 30 » апреля 20 25 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества,
используемых для осуществления деятельности по организации лагеря труда и отдыха
на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы №7 муниципального образования город-курорт Анапа
имени Героя Советского Союза Леонида Ивановича Севрюкова, по адресу: 353454,
Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, 1 этаж, Литер А: №110; 1 этаж Литер
Б: №9, №10, №11, №24; №32; №101; №10а; №17, №18, №20; 2 этаж, Литер Б: №1; 3
этаж, Литер А: № 305, № 306, №12; №21; 4 этаж Литер А.

Производство экспертизы начато: 24.04.2025г. 11-00 час

Производство экспертизы окончено: 30.04.2025 г. 12-00 час

1. Основание: письменное заявление в Красноармейский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №2078/353/ОИ от 01.04.2025г; поручение
Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю №257 от 01.04.2025г., вх. №
2079/354/ОИ от 01.04.2025 г.

2. Заявитель: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7 МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ЛЕОНИДА ИВАНОВИЧА СЕВРЮКОВА (МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА).
Юридический адрес: 353454, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Г.О. ГОРОД-КУРОРТ АНАПА, Г.
АНАПА, УЛ. ЛЕНИНА, Д.169 А.

ИНН 2301040071

ОГРН 1022300526380

Фактический адрес: 353454, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, 1 этаж, Литер
А: №110; 1 этаж Литер Б: №9, №10, №11, №24; №32; №101; №10а; №17, №18, №20; 2 этаж,
Литер Б: №1; 3 этаж, Литер А: № 305, № 306, №12; №21; 4 этаж Литер А.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие зданий, строений, сооружений, помещений,
оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по
организации лагеря труда и отдыха на базе МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА, по

Красноармейский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

адресу: 353454, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, требованиям: разделов I, II, п. 3.12 раздела III 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); разделов I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); раздела III, п. 98, п. 144, таблиц 5.34, 5.54, раздела V, раздела VI СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 2.1.3685-21), п. 3, 4, 6 раздела II, раздела IV 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» (далее - СанПиН 2.1.3684-21); раздела II СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее СП 2.1.3678-20).

5.Перечень рассмотренных материалов:

- приказ Управления образования муниципального образования город-курорт Анапа от 24.03.2025 №24-03-397/2 «Об организации летнего отдыха, оздоровления, занятости и безопасности школьников в Год детского отдыха в системе образования в 2025 году»;
- приказ №470 от 01.04.2025г «Об организации летнего отдыха, оздоровления, занятости и безопасности школьников в Год детского отдыха в системе образования в 2025 году» на базе МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА;
- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА №ЮЭ9965-24-160219045 от 14.11.2024(копия);
- выписка из ЕГРН об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости земельный участок по адресу Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, площадь 28530 кв.м, кадастровый номер: 23:37:0102034:94 (копия);
- выписка из ЕГРН об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости на здание МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА по адресу: Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а (копия);
- санитарно-эпидемиологическое заключение РФ.23.КК.26.000.М.025332.10.06 от 12.10.2006г на осуществление образовательной деятельности (копия) МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА;
- технический паспорт МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА с экспликацией поэтажных планов строений (копия);
- копия контракта №2024.023877 от 04.02.2025г., Услуги дезинсекции и дератизации, с ООО «ККЛ»;
- типовый контракт №АР-54-02684 от 27.01.2025г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае с ООО «Экотехпром» (копия);
- копия Акта от 21.10.2024г проверки эффективности работы систем вентиляции в помещениях МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА, выполненный ООО «Ринком»;
- копия договора холодного водоснабжения и водоотведения №660 от 27.01.2025г. между АО «Анапа Водоканал» и МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА;

- справка о наличии условий пребывания детей-инвалидов в МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА №315 от 01.04.2025г.;
- копия договора №59 от 06.03.2025г., на оказание медицинских услуг по медицинскому обслуживанию детей и подростков, посещающих образовательное учреждение муниципального образования город-курорт Анапа, между ГБУЗ «Городская больница города Анапа» и МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА;
- копия лицензии на осуществление образовательной деятельности МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА №09339 от 18.10.2019г
- примерные основное меню приготовления блюд возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, согласованные директором школы и утвержденные руководителем ООО «Комбинат питания «КК» (копия);
- контракт №2024-358981-7 от 03.12.2024г на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ООО «Комбинат питания «КК» (копия).
- контракт №2024.234396 от 31.03.2025г., на поставку питьевой воды с ИП Надюков В.Б. (копия);
- сертификаты соответствия на мебель детскую, строительные и отделочные материалы;
- протоколы измерений освещенности №А370.2.25 от 07.04.2025г., параметров микроклимата №А370.1.25 от 07.04.2025г., протоколы испытаний воды питьевой от 07.04.2025 № 23-01-25/29831-25, выполненных ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РА.RU.21ПЯ76).
- акт санитарно-эпидемиологического обследования №2667/25 от 18.04.2025г. Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Лагерь труда и отдыха располагается по адресу: г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, на базе МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА. Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение РФ.23.КК.26.000.М.025332.10.06 от 12.10.2006г на осуществление образовательной деятельности;

Режим работы с 8-30 до 14-30 ч. с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед) без организации сна. Согласно представленного режима дня в лагере труда и отдыха выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках, планируется проводить в часы наименьшей инсоляции с 9:30 до 11:30 часов; уборка в кабинетах; работа в библиотеке (подклейка книг, принятие книжного и учебного фонда, сбор макулатуры), уход за комнатными растениями классов. Продолжительность работы составляет 2 часа. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий. Занятия в кружках по интересам с воспитателями и педагогами организуются в виде группового обучения по 35 минут.

Работа лагеря труда и отдыха в 2025 году планируется в летний период продолжительностью 21 календарный день, в смену с 30.06.2025 по 20.07.2025, количество детей - 20 человек возраста 7-17 лет.

Территория.

Земельный участок для размещения учреждения находится за пределами территорий промышленных предприятий и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зон санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта. 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. Земельный участок сухой, проветриваемый, инсолируемый. Собственная территория школы благоустроена, оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. Согласно пояснительной записки директора МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА, территория озеленена из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории; на собственной территории нет плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников. Территория имеет два въезда (основной и хозяйственный). Территория школы зонирована на физкультурно-спортивную, отдыха, учебно-опытную и хозяйственную зоны. Физкультурно-спортивная зона включает футбольное поле, многофункциональная спортивная площадка, с полимерным покрытием (резиновая крошка), без дефектов, представлен сертификат соответствия на ударопоглощающее покрытие из резиновой крошки марки «EcoStep» № ЕАЭС. RU.НА46.В.00415,20 серия № 0259673. Спортивные площадки спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, без дефектов. На территории предусмотрена зона отдыха для организации подвижных игр и отдыха, а также для реализации мероприятий на свежем воздухе. На территории хозяйственной зоны в непосредственной близости от въезда на территорию учреждения и на расстоянии не менее 20 метров от здания, прогулочных и спортивных площадок оборудована контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов, покрытие имеет уклон для отведения талых и дождевых сточных вод; площадка имеет ограждение с трех сторон высотой 1 м, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы площадки, подъездной путь имеется; размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны; на площадке установлено два контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками, контейнеры не переполнены. Вывоз мусора осуществляется ежедневно согласно типовому договору №АР-54-02684 от 27.01.2025г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае ООО «Экотехпром». На собственной территории отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью хозяйствующего субъекта. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора имеют ровное твердое покрытие. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не имеет дефектов. Представлен контракт №2024.023877 от 04.02.2025г о выполнении профилактических дезинфекционных услуг с ООО «ККЛ», на оказание услуг по проведению дезинсекции, дератизации помещений и дезинсекции открытой территории от клещей МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА. На собственной территории отсутствует скопление мусора, в каждом помещении имеется емкость для сбора мусора. Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, в настоящее время объект доступен для лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом мер минимальных потребностей эксплуатации.

Краснодарский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Характеристика инженерных коммуникаций и сетей

Системы водоснабжения и водоотведения:

Здание школы оборудовано централизованными системами холодного, горячего водоснабжения и канализации в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения. На период обследования системы в рабочем состоянии. Водоснабжение от водопроводных сетей АО «Анапа Водоканал», согласно представленному договору на водоснабжение холодной водой и водоотведения №660 от 27.01.2025г, между МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА и АО «Анапа Водоканал». Горячее водоснабжение по договору с АО «Теплоэнерго». Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде: представлен протокол испытаний воды питьевой от 07.04.2025 № 23-01-25/29831-25, выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РА.RU.21ПЯ76), согласно которым исследованные пробы питьевой воды, соответствуют требованиям п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20 и п. 75 раздела IV СанПиН 2.1.3684-21. Холодным и горячим водоснабжением обеспечены производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные раковины, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов. Горячая и холодная вода подается через смесители. Вода из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей не используется. Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, душевых, туалетах; полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. Моечные ванны на пищеблоке присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом более 20 мм от верха приемной воронки. Для бесперебойного обеспечения горячим водоснабжением в медицинском кабинете и помещении пищеблока установлены электроводонагреватели.

Питьевой режим организован с помощью питьевой бутилированной воды, расфасованной в емкости по 0,5л, контракт поставки питьевой воды №2024.234396 от 31.03.2025г с ИП Надюков В.Б. В местах размещения бутилированной воды, имеются устройства для чистых одноразовых стаканов, а также промаркированные емкости для чистой одноразовой посуды (стаканов), контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Запас одноразовой посуды (стаканов), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, имеется из расчета количества обслуживаемых детей и персонала. Предусмотрен резервный запас питьевой бутилированной воды. На бутилированную воду представлены документы об оценке (подтверждения) соответствия.

Микроклимат, отопление и вентиляция.

Отопление:

Здание школы оборудовано системой централизованного отопления, по договору с АО «Теплоэнерго». Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров. Измеренные параметры микроклимата в учебных (игровых) помещениях соответствуют требованиям п. 2.7.1. раздела II СП 2.4.3648-20, раздела V таблиц 5.2, 5.34. СанПиН 1.2.3685-21 (протокол измерений параметров микроклимата №А370.1.25 от 07.04.2025г., выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РА.RU.21ПЯ76). На момент обследования все системы находятся в рабочем состоянии.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, ограждения из древесно-стружечных плит не используются. Переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением не используются.

Вентиляция

Здание оборудовано системами вентиляции и кондиционирования воздуха. Вентиляция естественная, приток осуществляется через окна, вытяжка осуществляется через вентиляционные каналы в учебных, санитарно-бытовых помещениях. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые), оборудованы раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции. Помещения, где установлено оборудование, являющимся источником избытков выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно оборудованы локальные системы местной вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха проведены в 2024г. (представлен Акт от 21.10.2024г проверки эффективности работы систем вентиляции в помещениях МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА, выполненный ООО «Ринком»). Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения самостоятельно силами технического персонала лагеря. Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой сеткой. Конструкция окон предусматривает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Освещение.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы оздоровительного учреждения, которое имеется во всех игровых помещениях, рекреациях, спортивных, медицинских, производственных помещениях пищеблока, обеденном зале. Все помещения, нормируемые по КЕО, имеют естественное освещение. Естественное освещение в обследованных помещениях боковое, левостороннее. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины и иное нарушение целостности стекла отсутствуют; чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах (шторы с длиной не ниже уровня подоконника и/или подъемно-поворотные жалюзи), в исходном положении не уменьшает световую площадь оконного проема. Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками, в том числе окна помещений пищеблока. Система общего освещения зданий лагеря представлена потолочными светильниками закрытого типа со светодиодными лампами с белым спектром светового излучения, представлены инструкции к лампам. В одном помещении используются лампы одного типа с одним спектром светового излучения. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в помещениях, предназначенных для физкультуры и спорта защитная конструкция, в помещениях пищеблока и душевых – пылевлагопроницаемую. Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. Неисправные и перегоревшие лампы собираются в промаркированную емкость с плотно прилегающей крышкой, хранятся в подсобном помещении. Измеренные уровни освещенности в инструментально обследованных помещениях соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерений освещенности №А370.2.25 от 07.04.2025г., выполненный ИЛЦ Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц

№ RA.RU.21ПЯ76), что соответствует требованиям таблиц 5.25, 5.54. раздела V СанПиН 1.2.3685-21, п.п. 2.8.1, 2.8.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Здания, строения, сооружения.

Набор помещений, которые предполагается использовать для организации лагеря, включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовую, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. Входы в здание оборудованы тамбурами. Гардеробы раздельные для детей и персонала, размещены на первом этаже здания. В гардеробах оборудованы места для каждого отряда. Подвальные помещения сухие, не содержат следы загрязнений, плесени и грибка, мусор отсутствует.

Представлен технический паспорт с экспликацией поэтажных планов строений МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА. Набор помещений лагеря включает в себя согласно технического паспорта здания:

1 этаж, Литер А:

Игровые комнаты и помещения для занятий кружков:

№ 110 - 55,5 м²;

1 этаж Литер Б:

Санузлы:

№9 – 6,9 м², №10 – 7,5 м², №11 – 12,4 м², №24 – 7,8 м²;

Медицинский кабинет:

№32 - 33,0 м²;

Изолятор - №101 - 29,0 м²;

Раздевалка для верхней одежды - 39,4 м²;

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов №10а - 23,26 м²;

Пищеблок – 279,7 м²; №17 – 14,5 м², №18 - 26,9 м², №20 – 89,3 м²;

2 этаж, Литер Б:

спортивный зал №1 большой - 285,10 м², снарядная 17,2 м²;

помещение для сушки одежды и обуви, раздевалка 35,0 м²;

3 этаж, Литер А:

игровые комнаты и помещения для занятий кружков:

№ 305 - 55,5 м², № 306 - 55,5 м²

Санузлы:

№12 - 19,90 м²; №21 – 24,0 м²;

4 этаж Литер А: актовый зал 206,50 м²;

Набор помещений, площадь игровых комнат, помещений для занятий кружков на одного ребенка соответствует требованиям п.2.4.2. СП 2.4.3648-20, таблицы 6.1 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21. Общая вместимость из расчета не менее 2,5 кв.м на одного ребенка в игровых комнатах и не менее 4,0 кв.м в кружковых комнатах (для занятий творчеством) составляет 20 человек.

Отделка помещений.

Внутренняя отделка обследованных помещений пребывания детей, санитарно-бытовых помещений, производственных помещений пищеблока выполнена в соответствии с их функциональным назначением, материалами, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы не имеют дефектов и повреждений, выполнены их материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки влагостойкие.

Оборудование помещений.

Помещения обеспечены мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей (с цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой); табуретки и скамейки вместо стульев не используются, покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Оборудование игровых помещений представлено: ученическими партами в комплекте со стульями, меловой доской, шкафом для документов, стеллажами для пособий. Спортивный зал оборудован раздевальными, душевыми, туалетными (умывальными раковинами, унитазами с сиденьями) отдельно для девочек и мальчиков, согласно требованиям раздела VI (таблица 6.1) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Спортивный зал оборудован спортивной; оснащен лавочками, снарядами, сеткой для волейбола, спортивным инвентарем. Все помещения постоянного пребывания детей (игровые комнаты) оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха (установлены мобильные и/или стационарные ультрафиолетовые бактерицидные облучатели-рециркуляторы воздуха). Санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные унитазами с сиденьями, расположенными в закрывающихся кабинках с дверьми, умывальниками для мытья рук, площадь туалетов составляет не менее 0,1 м² на ребенка. Санитарные узлы обеспечены холодным и горячим водоснабжением. Санитарно-техническое оборудование исправное и без дефектов, соответствует гигиеническим нормативам (п. 178, таблица 6.4 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21). Высота установки умывальных раковин составляет 0,8 м. Созданы условия для мытья рук обучающихся: рядом с унитазом имеются мусорные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами - мыло, держатели для бумажных полотенец. Для персонала оборудованы отдельные санузлы, с раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, туалетная бумага, ведро для мусора. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделено помещение (инвентарная), оборудованное поддоном с водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в местах их приготовления. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, инвентарь для уборки туалетов имеет маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого инвентаря; по окончании уборки предусматривается обработка всего инвентаря с использованием моющих средств; инвентарь для туалетов после использования предполагается обрабатывать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения, а также мониторы на основе электронно-лучевых трубок в лагере не используются (отсутствуют).

Организация питания

В лагере планируется организация двухразового питания. Организация питания осуществляется в школьной столовой с пищеблоком, работающей на сырье. Согласно договору №2024-358981-7 от 03.12.2024г., услугу по организации питания обучающихся осуществляет ООО «Комбинат питания «КК». Представлены примерные основные меню приготовления блюд возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, согласованные директором школы и утвержденные руководителем ООО «Комбинат питания «КК». Питание детей осуществляется в одну смену. Площадь обеденного зала - 229 м², общее количество посадочных мест – 326 мест (0,7 кв.м. на человека). Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество умывальных раковин перед входом в обеденный зал с учетом росто-возрастных особенностей детей - 6 шт., согласно требованиям раздела VI (таблица 6.4) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (1 раковина для мытья рук на 20 посадочных мест) и рассчитано на 120 человек. Умывальные раковины перед обеденным залом обеспечены подводом холодной и горячей воды. Умывальные раковины перед обеденным залом обеспечены электрополотенцами, ведрами для сбора мусора, дозаторами для жидкого мыла. Пищеблок работает на сырье. Планировка помещений производственных помещений, их конструкция, размещение обеспечивает 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 общественного питания персонала. Пищеблок имеет полный набор производственных и складских помещений с учетом мощности организации. Мощность производственных и складских помещений обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований с учетом количества используемого сырья и объемов приготавливаемых блюд. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи пищеблока предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, овощной цех первичной обработки овощей, овощной цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех с зоной для обработки яиц, холодный цех, мучной цех, горячий цех с зоной нарезки хлеба, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей и фруктов, помещение для хранения уборочного инвентаря, гардероб персонала, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. Пищеблок оснащен всеми техническими средствами для полной реализации технологического процесса, оснащен холодильным, моечным и технологическим оборудованием в достаточном количестве согласно разделу VI (таблица 6.18) СанПиН 1.2.3685-21. Для мытья столовой посуды имеется моечная столовой посуды, оборудованная посудомоечной машиной, трехсекционными ваннами для мытья тарелок, двухсекционными ваннами для мытья стаканов и столовых приборов с маркировкой объемной вместимости. В моечной для мытья кухонной посуды установлены двухсекционные ванны с маркировкой объемной вместимости. Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения для персонала оборудованы раковинами для мытья рук со смесителями, исключаяющими

повторное загрязнение рук после мытья, мылом, электро-полотенцами, бумажными полотенцами. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы холодильным, моечным, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, в соответствии с гигиеническими нормативами (таблица 6.18 СанПиН 2.1.3685-21), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих соблюдения условий хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции. Производственные столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающими возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд, столовые приборы (ложки, вилки) выполнены из нержавеющей стали, хранятся на стеллажах в чистом и сухом виде (столовая посуда – на ребре, столовые приборы – в металлических ящиках-кассетах ручками вверх). Не используются деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. В горячем цехе имеется раздаточная зона, оборудованная 2мя мармитами для горячих блюд, холодильным прилавком, производственными столами, холодильником. Способ подачи: накрытие готовых блюд на столы непосредственно перед каждым приемом пищи. Покрытие стола для работы с тестом (столешица) выполнено из дерева твердых лиственных пород. В помещении для приготовления холодных закусок установлен стол с охлаждаемой поверхностью, кондиционер, для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование закреплены за каждым цехом и промаркированы в зависимости от назначения. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды достаточно, что обеспечивает поточность технологического процесса. Пищевблок укомплектован холодильным оборудованием в соответствии с требованиями раздела VI (таблиц 6.18) СанПиН 2.1.3685-21, всего 15 холодильных камер и шкафов, в т.ч. 2 низкотемпературные камеры, 13 среднетемпературных, для хранения яиц, мясной, рыбной, молочной продукции, овощей и фруктов, (минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания), обеспечивает соблюдение условия и товарное соседство при хранении пищевой продукции. Пищевблок имеет отдельные входы загрузки продуктов и выноса пищевых отходов. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется по договорам поставок пищевой продукции транспортом поставщика. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, все холодильное оборудование - контрольными термометрами. Складские помещения и производственные помещения обеспечены холодильным оборудованием для раздельного хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции с учетом условий их хранения. Ртутные термометры на пищевом блоке не используются. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, инвентарь для уборки туалетов имеет

маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого инвентаря; по окончании уборки предусматривается обработка всего инвентаря с использованием моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования хранятся в специально отведенных местах. Емкости для рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля. В помещениях пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны, не содержатся синантропные птицы и животные; не проживают физические лица, в производственных помещениях не хранятся личные вещи и комнатные растения. Для персонала на пищеблоке оборудованы – гардеробная с индивидуальными шкафчиками для раздельного хранения личной и санитарной одежды и обуви; для персонала имеется санузел с раковиной для мытья рук, душевая. Пищевые отходы собираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, сбор отходов осуществляется в закрывающиеся крышками контейнеры, расположенные на контейнерной площадке на территории учреждения, утилизация – по контракту на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по Крымской зоне деятельности Регионального оператора в Краснодарском крае ООО «Экотехпром».

Медицинское обеспечение

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении оборудованы помещения медицинского назначения (медицинский кабинет, изолятор). Медицинское обслуживание детей и подростков осуществляет ГБУЗ «Городская больница Анапы» согласно договора на оказание первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях детскому населению №59 от 06.03.2025г., имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность. Набор помещений для оказания медицинской помощи включает: медицинский кабинет, изолятор. Состав и площади помещений медицинского назначения соответствуют требованиям п.172, таблицы 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. Медицинские кабинеты оснащены раковинами для мытья рук с подводом холодной и горячей проточной воды. Внутренняя отделка помещений медицинского блока допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: потолки окрашены водоземлюсионной краской; полы и стены покрыты керамической плиткой. Медицинский блок укомплектован необходимым медицинским оборудованием и инвентарем. Мебель имеет покрытие, допускающее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств, без дефектов и повреждений. Для проведения обеззараживания воздуха после окончания уборки установлен стационарный бактерицидный облучатель. Имеются термометры для проведения бесконтактной термометрии. Проведение предстерилизационной очистки и стерилизации не планируется – учреждение работает на одноразовой инструментари. Для отходов класса «А» имеются промаркированные емкости, отходы собираются в одноразовые пакеты и утилизируются в контейнер с закрывающейся крышкой, расположенный на контейнерной площадке с твердым основанием на территории учреждения. Медицинские отходы класса «Б» собирают в одноразовую мягкую (пакеты) и твердую (непрокальваемую) упаковку (контейнеры), имеющие желтую маркировку. Вывоз и утилизация (сбор, транспортирование, обработка, обезвреживание, размещение) медицинских отходов «Класс Б» осуществляется медицинской организацией по договору на оказание первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях детскому населению с ГБУЗ «Городская больница Анапы».

Организация работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Профилактические мероприятия по дератизации, дезинфекции, дезинсекции, в т.ч. акарицидные обработки в МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА осуществляет ООО «ККЛ», согласно контракта на оказание услуг №2024.023877 от 04.02.2025г. В приложении к договору указана кратность и перечень проводимых обработок, представлен план-график выполнения работ по акарицидной обработке территорий, дератизации МБОУ СОШ №7 ИМ. Л.И. СЕВРЮКОВА на 2025год. Согласно плану работы по проведению акарицидных и дератизационных обработок территории запланированы на май 2025г. перед открытием смены. На момент обследования насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено. Запас дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) имеется не менее чем на 5 дней. Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя, упорядоченно в специально выделенных помещениях, без доступа детей, на момент обследования используется дезинфицирующее средство «Клорсепт»; дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. В местах приготовления дезрастворов имеются инструкции по их приготовлению.

Разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2025год, утвержденная директором. Производственный контроль за организацией питания, в том числе лабораторные исследования, осуществляет оператор питания. Заключен договор на проведение лабораторных исследований в рамках производственного контроля с Красноармейским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

7.Вывод: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации лагеря труда и отдыха на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №7 муниципального образования город-курорт Анапа имени Героя Советского Союза Леонида Ивановича Севрюкова, расположенных по адресу: 353454, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Ленина, д. 169а, согласно технического паспорта здания: 1 этаж, Литер А: №110; 1 этаж Литер Б: №9, №10, №11, №24; №32; №101; №10а; №17, №18, №20; 2 этаж, Литер Б: №1; 3 этаж, Литер А: № 305, № 306, №12; №21; 4 этаж Литер А, **соответствуют** требованиям разделов I, II, п. 3.12 раздела III СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; разделов I-V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; раздела III, п. 98, п. 144, таблиц 5.34, 5.54, раздела V, раздела VI СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 3, 4, 6 раздела II, раздела IV 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»; раздела II СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг». с учетом максимальной вместимости не более 20 человек.

Врач по общей гигиене

В.Е. Иванов