



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710059

Дата внесения данных в реестр аккредитованных лиц 03.06.2015

Места осуществления деятельности:

150054, Ярославская область, г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 4,

152907, Ярославская область, г. Рыбинск, ул. Солнечная, д. 39.

Юридический и почтовый адрес: 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, дом 4;

тел.(4852)736269; E-mail:mail@fguz.yar.ru; http:// fguz.yar.ru

ОКПО 76534939; ОГРН 1057601089798; ИНН 7606053148; КПП 760601001

УТВЕРЖДАЮ

Исх. №

76-20-ДН/16-09-2069-08

«16»

05

2025г.

Место осуществления деятельности органа инспекции:

150054, Ярославская область, г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 4

Руководитель органа инспекции ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Ярославской области»

Е.В. Любавина

«16»

сентя

2025г.



060225.846.1/5.ДН.05/1421-150525

регистрационный номер

Подписка

Мне, Сергеевой Юлии Владимировне
в соответствии с КоАП РФ разъяснены права и обязанности эксперта, предусмотренные
ст.25.9 указанного выше Закона. Об ответственности за дачу заведомо ложного заключения
по ст.19.26 КоАП РФ предупрежден(а)

Дата: 23.04.2025

Эксперт:

Сергеева

Ю.В. Сергеева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

(протокол инспекции)

№1421 от 15.05.2025

1. Объект (область) инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, расположенные по адресу: 152072, Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46, которые муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа №2 им. В.И.Ленина г. Данилова Ярославской области предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в период каникул на базе функционирующего учреждения.

2. Заказчик инспекции: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области, территориальный отдел в Даниловском муниципальном районе, ИНН 7606052909, ОГРН 1057601079470

- юридический адрес: 150003, г. Ярославль, ул. Воинова, д.1,

- фактический адрес: 152400, Ярославская область, г.Данилов, ул.Заводская, д.7.

3. Владелец объекта инспекции: муниципальное бюджетное общеобразовательное

Эксперт

Сергеева

Ю.В. Сергеева

учреждение средняя школа №2 им. В.И. Ленина г. Данилова Ярославской области (средняя школа №2), ИНН 7617005964 ОГРН 1027601456893,

- юридический адрес: 152072, Российская Федерация, Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46;

- фактический адрес: Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46.

4. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза (инспекция) на этапе ввода в эксплуатацию.

5. Дата проведения инспекции: начато: 23.04.2025

окончено: 15.05.2025

6. Место проведения инспекции: 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, д.4

7. Цель инспекции: установление соответствия (несоответствия) объекта инспекции техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

8. Основание для проведения инспекции: поручение территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области в Даниловском муниципальном районе №22 от 05.02.2025 вх.№76-20/10/846-90,ДН-2025

9. Документы, устанавливающие требования к объекту (области) инспекции:

- 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);
- СП 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 СП 2.1.3684-21);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности окружающей среды» (далее СанПиН 2.1.3685-21).

10. Документы, устанавливающие методы инспекции:

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 2.4.0324-23 «Алгоритм по проведению оценки соответствия организаций отдыха детей и их оздоровления обязательным требованиям».

11. Инспекция проведена: врачом по общей гигиене Сергеевой Ю.В., сертификат специалиста 1154242723603, регистрационный номер СНМ01215-85/20 от 30.12.2020 по специальности «Общая гигиена», выданный АНО ДПО СИНМО.

12. Представленные документы:

- акт обследования (первичный), выполненный органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» от 23.04.2025;
- копия Устава образовательного учреждения от 09.11.2015;
- копия свидетельства о государственной регистрации права 76-АБ №340517 от 23.04.2012;
- копия свидетельства о внесении в единый государственный реестр;
- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе;

Эксперт  Ю.В. Сергеева

- выписка из Единого государственного реестра юридических лиц по состоянию на 12.04.2025 №ЮЭ 9965-2572262747;
- копия технического паспорта №2442 на здания по адресу: Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46;
- пояснительная записка;
- копия контракта №76414000096 от 22.01.2025 на оказание услуг по энергоснабжению;
- копия договора холодного водоснабжения и водоотведения № д0016 от 09.01.2025 с ГП ЯО «Северный водоканал»
- копия договора №1953/П/ЯРО-2025Данилов от 09.01.2025 с ООО «Хартия» на оказании услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами;
- копия договора о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей ГБУЗ ЯО Даниловская ЦРБ от 01.09.2023;
- копия договора на выполнение дератизационных, дезинсекционных и акарицидных обработок с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР» №283/3-Д от 28.03.2025;
- копия протокола исследования воды №01530 от 22.04.2025, выполненного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР»;
- копия протокола замеров параметров микроклимата №107ф от 29.04.2025, выполненного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР»;
- копия протокола замеров освещенности №96 от 09.04.2025, выполненного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР».

13. При инспекции установлено:

Средняя школа №2 по адресу: Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46 заявляет деятельность по организации отдыха и оздоровления детей в период каникул в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей на базе образовательного учреждения.

1. Основные сведения (проектная или расчетная мощность, период функционирования, продолжительность смен).

Проектная мощность – 100 человек – 4 отряда по 25 человек для обучающихся образовательного учреждения 1 - 7 классов, расчетная мощность – 140 человек. Заявляемый режим работы лагеря: 1 смена, с 02 июня по 27 июня 2025 года, что составляет 26 календарных дней, в том числе 18 рабочих дней; пребывание детей с 8.00 до 14.00 часов с организацией двухразового питания (завтрак, обед).

Средняя школа №2 имеет лицензию на образовательную деятельность №Л035-01245-76/00186528, выданную 26.01.2016 Министерством образования Ярославской области.

Фамилия, и. о. руководителя: начальник лагеря Икина Н.Е.

2. Описание и анализ соответствия территории хозяйствующего субъекта санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Земельный участок на праве собственности, используется для размещения образовательного учреждения, что соответствует требованиям п.1.6 СП 2.4.3648-20. Через территорию учреждения не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объекта (п.2.1.1 СП 2.4.3648-20). Собственная территория образовательного учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, что удовлетворяет требованиям п.2.2.1 СП 2.4.3648-20. Колючие кустарники, а также зеленые насаждения с ядовитыми плодами не обнаружены (п.2.2.1 СП 2.4.3648-20). На территории

Эксперт  Ю. В. Сергеева

общеобразовательного учреждения выделены следующие зоны: учебная, физкультурно-оздоровительная, зона отдыха и хозяйственная. Для зонирования территории используются ограждения и естественные зеленые насаждения.

Въезды и входы на территорию учреждения, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерной площадке имеют твердое покрытие. Территория содержится в чистоте, что соответствует требованиям п.2.11.1 СП 2.4.3648-20.

На собственной территории отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью учреждения (п.2.2.5 СП 2.4.3648-20).

До открытия лагеря планируется проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. В целях профилактики клещевого энцефалита будет организовано проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей перед началом смены.

Грызуны и следы их пребывания на территории визуально не обнаружены.

3. Наличие, описание и оценка системы горячего и холодного водоснабжения (в том числе резервуара для запаса питьевой воды и резервного источника водоснабжения), водоотведения; при наличии - очистных сооружений, систем отопления и подогрева воды.

Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения и канализации (договор холодного водоснабжения и водоотведения № д0016 от 09.01.2025), источник водоснабжения центральный водопровод ГП ЯО «Северный водопровод», горячее водоснабжение – за счет электрических водонагревателей, что удовлетворяет требованиям п.2.6.1 СП 2.4.3648-20. Горячая и холодная вода подается через смесители, что удовлетворяет требованиям п.2.6.3 СП 2.4.3648-20.

Отопление централизованное, теплоноситель - горячая вода.

4. Описание и санитарно-гигиеническая характеристика зданий, корпусов, пищеблока, вспомогательных помещений.

Здание образовательного учреждения отдельно стоящее, двухэтажное, кирпичное, год постройки 1984.

Набор помещений, заявляемый для функционирования детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на базе образовательного учреждения: помещения по техпаспорту на 1 этаже: №8 – 47,0 м², №9 – 30,8 м² – игровые, №20 – 150,4 м² спортивный зал с отдельными раздевалками для мальчиков и девочек и спортивными, №44 – 98,3 м² столовая с обеденным залом на 150 посадочных мест; на 2 этаже: №1 – 124,9 м² актовый зал. На 1 этаже оборудована раздевалка, оснащенная открытыми вешалками с крючками для верхней одежды и головных уборов; выделено место для сушки одежды и обуви. Требования к минимальному набору помещений, необходимому для функционирования хозяйствующего субъекта организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием детей, заявляемыми в п.2.3.1, 3.12.2 СП 2.4.3648-20 выполнены.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений (п.2.7.1 СП 2.4.3648-20). Вентиляция помещений, предназначенных для пребывания детей – естественная, общеобменная, через вентиляционные каналы и фрамуги в окнах.

Естественное освещение в помещениях через оконные проемы, что соответствует требованиям п.2.8.2 СП 2.4.3648-20; остекление окон выполняется из цельного стекла (п.2.8.3 СП 2.4.3648-20); система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными или светодиодными лампами (п.2.8.5 СП 2.4.3648-20). Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года (п.2.7.2 СП 2.4.3648-20).

Эксперт



Ю.В. Сергеева

Применяемые отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.5.1 СП 2.4.3648-20), создают матовую поверхность для равномерного освещения помещений (п.2.8.8 СП 2.4.3648-20).

Медицинское обслуживание: по договору о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей с ГБУЗ ЯО Даниловская ЦРБ от 01.09.2023, что соответствует требованиям п.2.9.2 СП 2.4.3648-20. Медицинский кабинет оснащен медицинским оборудованием и инвентарем: весы, ростомер, шкафы для медикаментов, холодильник, УФ-бактерицидный облучатель - рециркулятор модели «Сфетофон 34»; раковиной с подводкой воды, дезинфицирующими средствами и антисептиком «Барселона».

5. Наличие собственного источника водоснабжения (наличие СЭЗ, подтверждающего соответствие водного объекта санитарно-эпидемиологическим требованиям для его безопасного использования в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, и СЭЗ на проект зон санитарной охраны (при наличии)).

Собственный источник водоснабжения отсутствует.

6. Наличие открытого водоема для купания детей (намерение использования, указание на наличие СЭЗ на водоем при его использовании в рекреационных целях).

Открытые водоемы для купания детей в оздоровительный период не предусмотрены.

7. Описание и санитарно-гигиеническая оценка бассейна (при наличии).

Бассейн отсутствует.

8. Описание отделки помещений и их текущего санитарно-технического состояния, оценка документов, подтверждающих происхождение и безопасность материалов (после ввода в эксплуатацию, проведения ремонтных работ).

Ремонтные работы в заявленных помещениях в 2025 году не проводились. Косметический ремонт (частичная покраска, восстановление целостности поверхностей и покрытий) проводился во всех помещениях в плановом порядке в 2024 году. Применяемые отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.5.3 СП 2.4.3648-20, п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. Оценка соответствия мебели санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Помещения обеспечены необходимой мебелью, в соответствии с их ростом и возрастом, что удовлетворяет требованиям п.2.4.3 СП 2.4.3648-20. Расстановка мебели обеспечивает необходимые условия для использования с учетом обеспечения свободного доступа, располагается так, чтобы не оставлять недоступных для уборки мест, не загораживать источники света и не загромождать проходы. Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п.2.4.3, 2.4.9 СП 2.4.3648-20.

Спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что удовлетворяет требованиям п.2.4.9 СП 2.4.3648-20.

10. Оценка условий для занятия физической культурой и спортом, в том числе описание покрытия спортивных и игровых площадок.

Для организации отрядных физкультурно-оздоровительных мероприятий предполагается использование спортивного зала и спортивных площадок. Спортивный зал площадью 150,4м²; при спортивном зале оборудованы снарядные и раздевалки для мальчиков и девочек. Покрытие спортивных площадок беспыльное, что удовлетворяет требованиям п.2.2.2 СП 2.4.3648-20.

Эксперт  Ю.В. Сергеева

11. Наличие и описание условий отдыха для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов (при планировании организации отдыха данной категории отдыхающих).

Отдых лиц, для которых необходимы особые условия, не планируется.

12. Наличие условий для приготовления дезинфицирующих растворов, хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В здании на первом этаже имеется помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды, исключая доступ к нему детей (п.2.4.12 СП 2.4.3648-20).

Рабочие растворы дезинфицирующих средств используются по режиму при вирусных инфекциях; инструкции по приготовлению растворов имеются (п.2.4.12 СП 2.4.3648-20). Запас дезинфицирующих средств хранится в упаковке производителя, что удовлетворяет требованиям п.2.11.6 СП 2.4.3648-20.

Учреждение обеспечено уборочным инвентарем; инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ; инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно, что удовлетворяет требованиям п.2.11.3 СП 2.4.3648-20.

13. Наличие и оборудование туалетов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Оценка условий для соблюдения правил личной гигиены детей.

В здании на каждом этаже оборудованы туалеты для мальчиков и девочек в соответствии с проектными решениями, что удовлетворяет требованиям п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. Для персонала выделен отдельный санузел.

Туалеты оборудованы умывальниками и туалетными кабинами с дверями; туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах; умывальные раковины обеспечены мылом, электро- и бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора, что соответствует требованиям п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. В туалетных кабинках имеется туалетная бумага. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует требованиям п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. Запас мыла, туалетной бумаги и полотенца имеется.

При входе в здание для обработки рук детей и персонала предусмотрено использование кожного антисептика.

В столовой оборудованы 8 раковин для мытья рук с моющим средством и антисептиком для рук (п.2.9.7 СП 2.4.3648-20).

14. Оценка организации горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями: набор помещений, площадей, холодильного и технологического оборудования исходя из объема и ассортимента реализуемой продукции, условия соблюдения поточности технологических процессов, состояние коммуникационных систем и оборудования пищеблока, обеденного зала на момент проведения СЭЭ (по документам).

Питание детей организовано на базе пищеблока образовательного учреждения по договорам с поставщиками продуктов питания. Поступление продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, ответственным лицом (п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Заявленное питание детей в лагере – двухразовое (завтрак, обед) в соответствии с примерным

Эксперт  Ю.В. Сергеева

десятидневным меню, утвержденным директором учреждения. Обеденный зал на 150 посадочных мест оборудован столовой мебелью, имеющей покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20).

Архитектурно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока и используемое техническое оборудование соответствует типу предприятия питания столовая. Предприятие питания работает с полным технологическим циклом (на сырье); помещения эксплуатируются в соответствии с проектом. Набор помещений столовой: горячий цех; холодный цех, мясорыбный цех, цех обработки яиц, овощной цех, цех выпечки, моечные кухонной и столовой посуды, участок раздачи пищи, складские помещения для хранения продуктов и холодильного оборудования, моечные столовой и кухонной посуды, помещение для хранения уборочного инвентаря, раздевалка персонала (п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20). Производственные помещения столовой размещены с учетом последовательности и поточности технологического процесса, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала столовой (п.2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.5,2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На производстве используется серийно выпускаемое технологическое оборудование. Производственные помещения оснащены производственными столами, специализированным кухонным и холодильным оборудованием в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Набор технологического оборудования: электрическая плита, пароконвектомат, мармит, кипятильник, стеллажи, столы, раковина для мытья рук; в моечной столовой посуды - три раковины для мытья столовой посуды, в моечной кухонной посуды - ванна для мытья кухонной посуды. Холодильное оборудование (2 холодильника) оснащены термометрами; складские помещения - приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Пищеблок оборудован системами электроснабжения, водоснабжения и водоотведения, отопления и теплоснабжения, на момент обследования внутренние сети в исправном состоянии. Для обеспечения горячей водой имеется электроводонагреватель. Ко всем моечным ваннам подведена горячая и холодная вода через смесители (п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Тепловое и моечное оборудование оборудовано локальными вытяжными системами (п.2.7.4 СП 2.4.3648-20). В помещении установлен рециркулятор - облучатель модели «Сфетофон 34» (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20).

Объем и расстановка технологического и холодильного оборудования обеспечивают необходимые условия для приема, хранения и реализации пищевых продуктов, с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов), разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах.

Для мытья посуды и поверхностей, используется средство «Прогресс», для дезинфекции - «НИКА хлор». Хранение моющих и дезинфицирующих средств предусмотрено в таре производителя, для приготовления рабочих растворов имеются промаркированные ёмкости, инструкции (п.3.10, 4.5, 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Внутренняя отделка помещений (керамическая плитка, краска) соответствует назначению, позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что удовлетворяет требованиям п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, персонал обеспечен санитарной одеждой, одноразовыми масками и перчатками для приготовления и порционирования блюд. Имеется шкаф для хранения санитарной одежды. Раковины для мытья рук обеспечены жидким

Эксперт  Ю.В. Сергеева

мылом, дезинфицирующим средством «Барселона», бумажными полотенцами. Контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий и сроков годности продуктов, за оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке, осуществляется бракеражной комиссией.

15. Описание организации питьевого режима.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, что удовлетворяет требованиям п.2.6.6 СП 2.4.3648-20.

16. Описание схемы сбора и вывоза отходов.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на площадке с твердым покрытием, что соответствует требованиям п.2.2.3, 2.11.1 СП 2.4.3648-20, п.3 СанПиН 1.2.3684-21. Услуги по обращению с твердыми коммунальными отходами оказываются ООО «Хартя» по договору №1953/П/ЯРО-2025/Данилов от 09.01.2025.

Организация обеспечена необходимым количеством оборудования для обращения с отходами (контейнеры, урны, пакеты, мешки).

17. Наличие, достаточность и исправность оборудования для обеззараживания воздуха.

Для дезинфекции воздушной среды в помещениях, предназначенных для пребывания детей, на пищеблоке предусмотрено использование рециркуляторов – облучателей ТМ «Сфетофон 34», что удовлетворяет требованиям п.2.9.5 СП 2.4.3648-20. Оборудование исправно.

18. Оценка оборудования для проведения термометрии, запасов дезсредств.

Термометрия проводится бесконтактным методом с помощью прибора «NON-CONTAKTINFRARED» (п.2.9.5 СП 2.4.3648-20).

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется организацией с помощью термометров (п.2.7.3 СП 2.4.3648-20).

Запас дезинфицирующих средств хранится в упаковке производителя в недоступном для детей месте, что удовлетворяет требованиям (п.2.11.6 СП 2.4.3648-20).

19. Оценка соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям при организации питания, дератизационных, дезинсекционных, акарицидных обработок, бассейна (при наличии), на соответствие которым проводилась экспертиза.

Договор на выполнение дератизационных, дезинсекционных и акарицидных обработок с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР» №283/3-Д от 28.03.2025 (п.2.2.6, 2.11.1 СП 2.4.3648-20).

В помещениях визуально не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, что удовлетворяет требованиям п.2.11.9 СП 2.4.3648-20, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

20. Анализ протоколов исследований (при наличии):

При оценке результатов лабораторно-инструментальных исследований и измерений, выполненных в рамках производственного контроля в учебном 2024 – 2025 году специалистами ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области в Даниловском МР», установлено:

– в пробе питьевой воды из крана холодного водоснабжения (отбор 09.04.2025, протокол исследования воды №01530-25 от 22.04.2025) определяемые органолептические, санитарно-химические, микробиологические показатели удовлетворяют требованиям, установленным в таблицах 3.1, 3.3, 3.5 СанПиН 1.2.3685-21. Количественное содержание определяемых химических веществ не превышает предельные значения предельно-

Эксперт  Ю.В. Сергеева

допустимых концентраций (ПДК), установленных для этих веществ в таблице 3.13 СанПиН 1.2.3685-21. Таким образом, исследованная проба питьевой воды соответствует требованиям п.2.6.2 СП 2.4.3648-20, п.75 СП 2.1.3684-21;

– уровень освещенности в помещениях образовательного учреждения, в которых 09.04.2025 производились измерения (протокол измерений освещенности №96ф от 09.04.2025), соответствует гигиеническим нормативам, установленным в таблице 5.54 СанПиН 1.2.3685-21, что соответствует требованиям п.144 СанПиН 1.2.3685-21, п.2.8.1 СП 2.4.3648-20;

– параметры микроклимата в помещениях образовательного учреждения, в которых 29.04.2025 производились измерения (протокол замеров параметров микроклимата №107ф от 29.04.2025) соответствует гигиеническим нормативам, установленным в таблице 5.34 СанПиН 1.2.3685-21, что соответствует требованиям п.98 СанПиН 1.2.3685-21, п.2.7.1 СП 2.4.3648-20.

Заявитель несёт полную ответственность за достоверность представленных сведений.

14.Закключение о соответствии:

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, расположенные по адресу: 152072, Ярославская область, Даниловский район, г.Данилов, ул.Урицкого, д.46, которые муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа №2 им. В.И. Ленина г. Данилова Ярославской области предполагает использовать для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в период каникул в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей, **соответствуют** требованиям:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 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 - противозидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности окружающей среды».

Врач по общей гигиене



Сергеева Ю.В.

Эксперт



Ю.В. Сергеева