



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

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Красноярском крае»

ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,
ИНН/КПП 2463070760/246301001
Сопочная ул., д. 38, г. Красноярск, 660100
тел. (391)202-58-33, факс 243-18-47,
E-mail: mail@fbuz24.ru

www.fbuz24.ru

23 АПР 2026 № 020-5194

на № 6/Н от 17.03.2026

на вх. № 13/4184 от 18.03.2026

Директору
МБОУ «Тертежская ОШ»

Краснослободцевой Т.А.

Партизанская ул., зд. 121, с. Тертеж,
м.о. Манско-Уярский,
Красноярский край,
663508

E-mail: tertegsh@mail.ru

Уважаемая Тамара Андреевна!

Направляю Вам заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в МБОУ «Тертежская ОШ» по адресу: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121.

Сообщаю Вам, что в соответствии с Административным регламентом Роспотребнадзора по предоставлению государственных услуг, при направлении заявления в Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю Вы можете не прикладывать на бумажном носителе указанное выше экспертное заключение, в связи с тем, что санитарно-эпидемиологические экспертизы размещаются на Едином портале государственных и муниципальных услуг (функций).

Приложение: заключение № 2771 от 23 АПР 2026 на 7 л. в 1 экз.

Начальник отдела документационного
обеспечения и работы с заказчиками

Кузякина Е.В.

Исполнитель
Врач по общей гигиене отдела
санитарно-эпидемиологических экспертиз

Кочергин А.А.



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710074

Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 02 июля 2015 г.

Юридический адрес:

660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38

Тел. (391) 202-58-33, факс (391) 243-18-47

E-mail: mail@fbuz24.ru

www.fbuz24.ru

ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475

ИНН/КПП 2463070760/246301001

Фактический адрес:

660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38

Тел. (391) 202-58-33, факс (391) 243-18-47

E-mail: mail@fbuz24.ru

www.fbuz24.ru

ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475

ИНН/КПП 2463070760/246301001



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

О.В. Сорокина

« ____ » _____ 2026 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

23 АПР 2026

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления

г. Красноярск

№ **2771**

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (далее – экспертиза) соответствия санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Тертежская основная школа» (далее – МБОУ «Тертежская ОШ») по адресу: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121 проведена на основании заявления МБОУ «Тертежская ОШ» (ИНН 2424008208, ОГРН 1222400028520, юридический адрес: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121) от 18.03.2026 вх. № 13/4184, предписания Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю от 15.01.2026 № 109.

Экспертиза проводилась врачом по общей гигиене Кочергиным А.А. отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз в соответствии со ст. 42 Федерального

Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Дата проведения инспекции: с 18.03.2026 по 22.04.2026.

Экспертиза проводилась на соответствие требованиям следующих нормативных документов:

1) санитарные правила 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), пункт 1.9 раздела I; пункты 2.2.2-2.2.5, 2.3.1, 2.4.1, 2.4.3, 2.4.5, 2.4.6.1-2.4.6.3, 2.4.9-2.4.13, 2.5.2, 2.5.3, 2.6.1, 2.6.3-2.6.6, 2.7.1-2.7.5, 2.8.1-2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.9, 2.9.2, 2.9.7, 2.10.3, 2.11.1, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.6, 2.11.8, раздела II; пункт 3.12.2 раздела III;

2) санитарные правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), пункты 2.1, 2.8, 2.9, 2.12, 2.13, 2.15, 2.16 раздела II; пункты 3.2, 3.13, 3.4, 3.7 раздела III; пункт 4.7 раздела IV; пункты 8.1.3, 8.1.4, 8.1.10, 8.4.2 раздела VII;

3) санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее – СанПиН 1.2.3685-21), пункты 172, 177, таблицы 3.5 раздела III; таблицы 6.1, 6.4, 6.19 раздела VI.

При проведении экспертизы использовались следующие документы и информационные материалы:

1) акт по результатам санитарно-эпидемиологического обследования № А0975/26 от 09.04.2026, подготовленный врачом по общей гигиене Кочергиным А.А.;

2) протокол измерений физических факторов неионизирующей природы № 122-702 от 07.04.2026 испытательного лабораторного центра (далее – ИЛЦ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510243, дата внесения сведений в Реестр аккредитованных лиц 12.05.2015);

3) протоколы испытаний № 24-24/10826-26 от 13.04.2026 аккредитованного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»;

4) выписка из Единого государственного реестра юридических лиц от 21.04.2026 № ЮЭ9965-26-71391696;

5) выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости от 10.08.2023;

6) рабочая документация образовательного центра на 50 учащихся с дошкольными группами на 30 мест в с. Тертеж Манского района;

7) санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.32.000.М.000687.07.23 от 21.07.2023 на осуществление образовательной деятельности, выданное Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю;

8) приказ МБОУ «Тертежская ОШ» от 23.03.2026 № 5-23-03 «Об организации летнего оздоровительного лагеря», устанавливающий режим дня, организационно-

штатную структуру дневного лагеря и список помещений для работы лагеря на базе школы;

- 9) список поставщиков продуктов питания;
- 10) меню для лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул;
- 11) программа производственного контроля при организации горячего питания МБОУ «Тертежская ОШ» с применением принципов ХАССП.

Экспертиза проведена по следующим направлениям:

- 1) экспертиза территории оздоровительного учреждения;
- 2) экспертиза зданий, строений, сооружений, технологического оборудования и иного имущества, обеспечивающих реализацию основного вида деятельности;
- 3) экспертиза организации питания;
- 4) экспертиза бытовых и вспомогательных помещений;
- 5) экспертиза внутренней отделки помещений;
- 6) экспертиза инженерного и санитарно-технического оборудования.

1. Общие сведения

Заказчик экспертизы – МБОУ «Тертежская ОШ».

Юридический / фактический адрес: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121.

МБОУ «Тертежская ОШ» осуществляет свою деятельность по адресу: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121 на праве оперативного управления нежилым зданием.

У образовательной организации имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на здание, строение, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности № 24.49.32.000.М.000687.07.23 от 21.07.2023.

МБОУ «Тертежская ОШ» планирует организовать на своей базе оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул.

В соответствии с приказом МБОУ «Тертежская ОШ» от 23.03.2026 № 5-23-03 «Об организации летнего оздоровительного лагеря» планируется организовать один сезон с 01.06.2026 по 30.06.2026 с целью оздоровления учащихся в количестве 11 человек.

Работа оздоровительного учреждения предполагается с 08.30 до 14.30 часов в будние дни с организацией двухразового питания, без сна.

Представленный режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение занятий спортивного направления, проведение культурных мероприятий, игр на свежем воздухе, регулярное двухразовое питание, что соответствует требованиям п. 2.10.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Медицинское обслуживание детей будет осуществляться по договору, заключенному с медицинской организацией, что соответствует требованиям п. 2.9.2 раздела II СанПиН 2.4.3648-20.

К работе в оздоровительном учреждении допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Представлен списочный состав сотрудников

оздоровительного учреждения с дневным пребыванием, включая персонал пищеблока. На момент проведения экспертизы сотрудниками оздоровительного учреждения не пройдены медицинский осмотр и гигиеническое обучение. В апреле 2026 г. всеми сотрудниками пришкольного лагеря планируется пройти очередной периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

2. Экспертиза территории оздоровительного учреждения

Территория образовательной организации оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелёными насаждениями, что соответствует требованиям п. 2.2.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Территория образовательной организации разделена на зоны для учащихся школы и детского сада, физкультурно-спортивную зону, зону отдыха, хозяйственную зону.

Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Физкультурно-спортивная зона оборудована комплексной спортивной площадкой для игр в баскетбол и волейбол, площадкой со столами для настольного тенниса, беговой дорожкой, площадкой с турниками, рукоходом и другими малыми архитектурными формами.

Спортивно-игровые площадки имеют искусственное прорезиненное покрытие, что соответствует требованиям п. 2.2.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Спортивные площадки спланированы с учётом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

На территории хозяйственной зоны оборудована закрытая с четырёх сторон площадка с твёрдым покрытием для сбора твёрдых коммунальных отходов (далее – ТКО). На площадке установлены 4 контейнера с закрывающимися крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров во все стороны. Вывоз ТКО осуществляется по договору со специализированной организацией. Деятельность по обращению с отходами на территории оздоровительного учреждения соответствует требованиям п.п. 2.2.3, 2.11.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Проезды, подходы и дорожки на территории школы имеют твёрдое покрытие (асфальт), без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.2.4 раздела II СП 2.4.3648-20.

Постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью школы на территории отсутствуют, что соответствует требованиям п. 2.2.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

3. Экспертиза зданий, строений, сооружений, технологического оборудования и иного имущества, обеспечивающих реализацию основного вида деятельности

Помещения, задействованные в организации отдыха детей и их оздоровления, расположены на первом этаже двухэтажного нежилого здания. Помещения, расположенные в подвальном и цокольном этажах для организации отдыха детей и

их оздоровления, не используются, что соответствует требованиям п. 2.3.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Вход в здание образовательной организации оборудован тамбуром и тепловой завесой, что соответствует требованиям п. 2.4.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые комнаты №№ 1-1 (площадью 21,7 м²), 1-2 (площадью 20,6 м²), гардеробные, столовую и пищеблок, санузлы, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Таким образом, набор помещений соответствует требованиям п. 2.3.1 раздела II, п. 3.12.2 раздела III СП 2.4.3648-20.

С целью обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях пребывания детей установлены передвижные бактерицидные рециркуляторы, что соответствует требованиям п. 3.12.2 раздела III СП 2.4.3648-20.

Учитывая требования п.п. 172, 177 раздел VI СанПиН 1.2.3685-20 (таблица 6.1) при нормативе 2,5 м²/чел в помещениях для отдыха, игровых комнатах расчётная максимальная наполняемость помещений составляет:

- в кабинете № 1-1 – 8 человек;
- в кабинете № 1-2 – 8 человек.

Для просмотра видеороликов в оздоровительном учреждении для детей в летний период планируется использовать средства отображения информации. Электронные средства обучения используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и техническим паспортом, что соответствует требованиям п. 2.4.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Установка экранов с проекторами в игровых выполнена на расстоянии не менее 2-х метров от места просмотра, что соответствует требованиям п. 2.4.10 раздела II СП 2.4.3648-20.

В соответствии с требованиями п. 2.4.3 раздела II СП 2.4.3648-20 помещения оздоровительного учреждения обеспечены мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей. Функциональные размеры мебели соответствуют требованиям «ТР ТС 025/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции».

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Вся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9 раздела II СП 2.4.3648-20.

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

4. Экспертиза организации питания

Организацию питания детей оздоровительного учреждения предусмотрено осуществлять в столовой образовательного учреждения, работающей на

полуфабрикатах, персонал столовой находится в штате МБОУ «Тертежская ОШ», что соответствует требованиям п. 1.9 раздела I СП 2.4.3648-20.

Согласно представленному режиму дня питание предусмотрено двухразовое (завтрак и обед).

Для организации питания детей разработано меню для лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул, утверждённое директором МБОУ «Тертежская ОШ», что соответствует требованиям п. 8.1.3 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разработано на две недели (10 рабочих дней), что соответствует требованиям п. 8.1.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлена программа производственного контроля при организации горячего питания МБОУ «Тертежская ОШ» с применением принципов ХАССП, что соответствует требованиям п. 2.1 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Также представлен список поставщиков пищевых продуктов.

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования установлено, что на пищеблоке имеются технологические документы (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), что соответствует требованиям п. 2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно организационно-штатной структуры дневного лагеря, количество работников пищеблока на период работы лагеря составляет 3 человека на 11 детей, что соответствует требованиям раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 6.19).

Пищеблок имеет следующий набор помещений: загрузочную, кладовую овощей, помещение для первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, моечную кухонной посуды, моечную столовой посуды, склад скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, склад сухих пищевых продуктов, место выдачи готовой продукции в детский сад, гардероб для персонала, санузел персонала с душевой, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи соответствует требованиям п. 2.4.6.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Технологическое оборудование пищеблока представлено:

- загрузочная: подтоварник, весы напольные электрические, передвижная тележка;

- склад сухих пищевых продуктов: металлические стеллажи;

- склад скоропортящихся продуктов: холодильные шкафы Polair (4 шт.);

- склад хранения овощей: ларь, кондиционер;

- помещение обработки овощей: моечные ванны (2 шт.), педальная моечная раковина, цельнометаллический производственный стол-тумба, выполненный из нержавеющей стали, кухонный комбайн, картофелеочистительная машина, электронные весы;

- горячий цех: электрические плиты (2 шт.), электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электрокотёл, печь СВЧ, электронные весы, производственные столы (4 шт.) и производственные столы-тумбы (2 шт.), выполненные из нержавеющей стали, моечная ванна, педальная моечная раковина для рук;

- мясо-рыбный цех: электрическая мясорубка, электронные весы, холодильные шкафы Polair (2 шт.), двухсекционная моечная ванна, моечная ванна, педальные

моечные раковины (2 шт.), производственные столы-тумбы (7 шт.), выполненные из нержавеющей стали.

- холодный цех: универсальный привод, кухонный комбайн, холодильный шкаф Polair, среднетемпературный холодильник Бирюса, педальная моечная раковина для рук, производственные столы (4 шт.) и производственные столы-тумбы (2 шт.), выполненные из нержавеющей стали, металлический шкаф для хлеба;

- линия раздачи: мармит для первых блюд, мармит для вторых блюд, среднетемпературная холодильная витрина, электрический кипяtilьник, стол для хранения приборов и подносов, стол для грязной посуды, кассовый прилавок;

- зона выдачи готовых блюд для детского сада: холодильник для персонала, производственные столы-тумбы (2 шт.), выполненные из нержавеющей стали;

- моечная для мытья столовой посуды: трёхсекционная моечная ванна, моечная ванна, столы для сбора грязной посуды (2 шт.), стеллажи для сушки посуды, педальная раковина для мытья рук персонала;

- моечная для мытья кухонной посуды: моечные ванны (2 шт.), стол-тумба для сбора грязной посуды, стеллаж для сушки посуды, педальная раковина для мытья рук персонала.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах.

Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуды, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия на пищеблоке не используются.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ртутные термометры на пищеблоке не используются.

Для хранения суточных проб установлен отдельный холодильник.

На пищеблоке установлены цельнометаллические производственные столы и столы-тумбы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненные из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе и на участке раздачи используются бактерицидные рециркуляторы.

Пищеблок и столовая оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.9 раздела II, п.п. 3.2, 3.13 раздела III, п. 4.7 раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для организации питания имеется обеденный зал площадью 43,5 м², рассчитанный на 30 посадочных мест. Учитывая требования п. 172 раздела VI

СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 6.1) установлено, что при нормативе 0,7 м²/посадочное место в обеденном зале, его наполняемость для 11 человек соблюдена.

На входе в столовую установлены: 3 раковины, дозатор для жидкого мыла, электрическая сушилка для рук, педальное ведро для сбора мусора.

В гардеробе для хранения специальной и верхней одежды персонала установлены металлические двухстворчатые шкафы (3 шт.), что соответствует требованиям п. 3.4 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока образовательного учреждения оборудован отдельный санузел с душевой, что соответствует требованиям п. 3.7 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения имеются журналы в соответствии с требованиями п. 3.8 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке предусмотрен отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, для чего выделены и промаркированы специальные ёмкости, что соответствует требованиям п. 8.1.10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Экспертиза бытовых и вспомогательных помещений

В соответствии с требованиями п. 2.4.11 раздела II СП 2.4.3648-20 туалетные комнаты для мальчиков и для девочек расположены на каждом этаже здания, для детей оздоровительного учреждения будут использоваться туалетные комнаты на 1 этаже. Туалетные комнаты оборудованы раковинами и туалетными кабинами с дверями.

В соответствии с требованиями п. 2.4.11 раздела II СП 2.4.3648-20, таблицы 6.4 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с дневным пребыванием должно быть не менее 1 умывальника на 30 человек, 1 унитаза на 30 мальчиков, 1 унитаза на 20 девочек, 1 писсуара на 30 мальчиков.

В санузле для мальчиков предусмотрено: 1 раковина, 1 писсуар и 1 унитаз. В санузле для девочек предусмотрено: 1 раковина и 1 унитаз. При заявленной максимальной наполняемости оздоровительного учреждения (11 человек) имеющееся количество санитарных приборов для девочек и мальчиков соответствует требованиям п. 2.4.11 раздела II СП 2.4.3648-20, таблицы 6.4 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

Для персонала выделен отдельный туалет, оборудованный раковиной, унитазом и биде.

Туалетные кабины оснащены педальными вёдрами для сбора мусора, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены дозаторами с жидким мылом, диспенсерами для бумажных полотенец, электрическими сушилками для рук,

педальными вёдрами для сбора мусора. Всё оборудование исправно, без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11 раздела II СП 2.4.3648-20.

Выделено помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, оборудованное поддоном и раковиной с подводкой горячей и холодной воды. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытом шкафу, исключающем доступ к нему детей, что соответствует требованиям п. 2.4.12 раздела II СП 2.4.3648-20.

Для уборки каждой группы помещений пищеблока (производственных цехов, моечных, складских помещений, вспомогательных помещений, санузла) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который хранится вне производственных помещений пищеблока в помещении хранения уборочного инвентаря. Инвентарь для мытья туалета хранится отдельно от другого уборочного инвентаря непосредственно в санузле пищеблока.

6. Экспертиза внутренней отделки помещений

Внутренняя отделка помещений, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления позволяет обеспечить возможность и доступность проведения качественной влажной уборки с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Полы в учебных кабинетах покрыты линолеумом, стены окрашены водно-дисперсионной краской; в санузлах и помещениях пищеблока полы и стены облицованы керамической плиткой; потолки во всех помещениях окрашены водоэмульсионной краской.

Стены, потолки и полы помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.п. 2.5.2, 2.5.3 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.16 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Экспертиза инженерного и санитарно-технического оборудования

Здание оборудовано системами холодного водоснабжения, водоотведения, для горячего водоснабжения используются водонагреватели накопительного типа, что соответствует требованиям п. 2.6.1 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.15 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячая и холодная вода подаётся через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Вода из систем отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей не используется, что соответствует требованиям п. 2.6.4 раздела II СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой обеспечены учебные кабинеты, производственные помещения пищеблока, санузлы, умывальные перед обеденным залом, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов, что соответствует требованиям п. 2.6.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован через стационарные питьевые фонтанчики, установленные на каждом этаже здания, что

соответствует требованиям п. 2.6.6 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 8.4.2 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе проведения экспертизы были выполнены испытания (исследования) воды, представлен протокол испытаний пробы питьевой воды централизованного водоснабжения.

В соответствии с протоколом испытаний № 24-24/10826-26 от 13.04.2026 аккредитованного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» проба питьевой воды централизованного водоснабжения из питьевого фонтанчика по санитарно-микробиологическим показателям (*E. coli*, колифаги, обобщённые колиформные бактерии, общее микробное число, энтерококки) соответствует гигиеническим нормативам таблицы 3.5 раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

Для мытья рук в оздоровительном учреждении предусмотрены раковины, установленные в учебных кабинетах, на входе в столовую и в каждой туалетной комнате, что соответствует требованиям п. 2.9.7 раздела II СП 2.4.3648-20.

Инженерно-техническое оборудование помещений позволяет поддерживать параметры микроклимата и способно обеспечить сохранение теплового баланса ребёнка с окружающей средой и поддержание оптимального или допустимого теплового состояния организма в соответствии с требованиями п. 2.7.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в кабинетах в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится, что соответствует требованиям п. 2.7.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Контроль температуры воздуха в кабинетах осуществляется с помощью электронных термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Отопительные приборы расположены под окнами. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов безвредных для здоровья детей, что соответствует требованиям п. 2.7.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Помещения пищеблока оборудованы автономной системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, что соответствует требованиям п. 2.7.4 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.12 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оборудование, являющееся источником выделения во внешнюю среду избыточного тепла, влаги, газов (тепловое оборудование, моечные ванны) имеют локальные вытяжные системы с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.7.4 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.13 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Учебные кабинеты обеспечены естественным боковым освещением, что соответствует требованиям п. 2.8.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Трещины и иные нарушения целостности стекла отсутствуют. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.8.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Окна помещений оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (жалюзи). Длина солнцезащитных устройств не ниже уровня подоконника, что соответствует требованиям п. 2.4.13 раздела II СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светового излучения – белый, что соответствует требованиям п. 2.8.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом измерений физических факторов неионизирующей природы № 122-702 от 07.04.2026 аккредитованного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» среднее значение искусственной освещённости в кабинете № 1-2 оздоровительного учреждения составило 566 ± 52 лк, при нормируемом значении не менее 300 лк, что соответствует требованиям п.п. 2.8.1, 2.8.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию: в помещениях пищеблока – пылевлагонепроницаемую, что соответствует требованиям п. 2.8.6 раздела II СП 2.4.3648-20.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.8.9 раздела II СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов работ, что соответствует требованиям п. 2.11.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя, что соответствует требованиям п. 2.11.6 раздела II СП 2.4.3648-20.

Ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, что соответствует требованиям п. 4.6 раздела IV СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вытяжные вентиляционные решётки не содержат следов загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.11.8 раздела II СП 2.4.3648-20.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляются по договору со специализированной организацией.

8. Выводы

8.1. Территория оздоровительного учреждения соответствует требованиям пунктов 2.2.2-2.2.5, 2.11.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

8.2. Архитектурно-планировочные решения соответствуют требованиям пунктов 2.3.1, 2.4.1, 2.4.6.1, 2.4.11, 2.4.12, 2.5.2, 2.5.3 раздела II; пункта 3.12.2 раздела III СП 2.4.3648-20; пункта 2.16 раздела II; пункта 3.7 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункта 172, таблицы 6.1 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

8.3. Технологическое оборудование соответствует требованиям пунктов 2.4.3, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.9 раздела II СП 2.4.3648-20; пункта 2.9 раздела II; пунктов 3.2, 3.13, 3.4 раздела III; пункта 4.7 раздела IV; пункта 8.1.10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.4. Инженерное и санитарно-техническое оборудование соответствует требованиям пунктов 2.4.11, 2.4.13, 2.6.1, 2.6.3-2.6.6, 2.7.1-2.7.5, 2.8.1-2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.9, 2.8.10, 2.9.7, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.8 раздела II СП 2.4.3648-20; пунктов 2.12, 2.13, 2.15 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20; таблицы 3.5 раздела III; таблицы 6.4 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

8.5. Организация деятельности оздоровительного учреждения соответствуют требованиям пункта 1.9 раздела I; пунктов 2.9.2, 2.10.3, 2.11.6 раздела II СП 2.4.3648-20, пунктов 2.1, 2.8 раздела II; пункта 3.8 раздела III; пункта 4.6 раздела IV; пунктов 8.1.3, 8.1.4, 8.4.2 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблицы 6.19 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

9. Заключение

На основании проведённой экспертизы установлено, что здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемое для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в МБОУ «Тертежская ОШ» по адресу: 663508, Красноярский край, м.о. Манско-Уярский, с. Тертеж, ул. Партизанская, зд. 121 соответствует требованиям пункта 1.9 раздела I; пунктов 2.2.2-2.2.5, 2.3.1, 2.4.1, 2.4.3, 2.4.6.1-2.4.6.3, 2.4.9, 2.4.11-2.4.13, 2.5.2, 2.5.3, 2.6.1, 2.6.3-2.6.6, 2.7.1-2.7.5, 2.8.1-2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.9, 2.8.10, 2.9.2, 2.9.7, 2.10.3, 2.11.1, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.6, 2.11.8, раздела II; пункта 3.12.2 раздела III СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; пунктов 2.1, 2.8, 2.9, 2.12, 2.13, 2.15, 2.16, раздела II; пунктов 3.2, 3.13, 3.4, 3.7 раздела III; пункта 4.7 раздела IV; пунктов 8.1.3, 8.1.4, 8.1.10, 8.4.2 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; пунктов 172, 177, таблицы 3.5 раздела III; таблиц 6.1, 6.4, 6.19 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза деятельности МБОУ «Тертежская ОШ» в части прохождения персоналом учреждения гигиенического обучения и аттестации, прохождения медицинского освидетельствования не осуществлялась по причине непредставления в адрес Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» соответствующей документации для инспекции, а также в следствие того, что на момент проведения инспекции деятельность МБОУ «Тертежская ОШ», как организации отдыха детей и их оздоровления, не осуществлялась.

Руководству МБОУ «Тертежская ОШ» с целью обеспечения требований санитарного законодательства до начала осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления, предлагается выполнить следующие мероприятия:

- персоналу оздоровительного учреждения пройти в полном объёме медицинский осмотр, курс гигиенического обучения согласно установленным срокам с записью результатов в личные медицинские книжки;

- перед началом смены обеспечить прохождение работниками пищеблока обследования на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу;
- обеспечить к началу оздоровительного сезона требуемый запас дезинфицирующих средств для обеспечения противэпидемического режима.

Исполнитель
Врач по общей гигиене

Согласовано:
Технический директор




Кочергин А.А.

Мирончикова Е.А.

