

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»)
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Оренбургской области в Новоорском, Адамовском, Кваркенском районах»
(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области
в Новоорском, Адамовском, Кваркенском районах»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

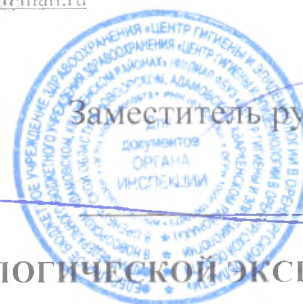
Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе
аккредитации

ОКПО 76138445 ОГРН 1055610010873 ИНН 5610086304 КПП 563502001

Юридический адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Кирова, д. 48 тел.: (8-3532) 77-29-23; факс: 77-56-08

E-mail: 56.fbuz@mail.ru

Фактический адрес: 462800, Оренбургская область, Новоорский район, п. Новоорск, ул. Ленина, д. 33, тел. (35363)-71841, факс
(35363)-71841, Emailgsen_no@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ОИ

Русинов А.А.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

№ 56.ФБУЗ.05.01-07.2021-133

«09» июля 2021 г.

1. Объект экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Уральская средняя общеобразовательная школа» для осуществления следующего вида деятельности:

Вид образования: образовательная деятельность.

Уровень образования:

- реализация основной общеобразовательной программы начального общего образования;
- реализация дополнительных общеобразовательных программ – дополнительных общеразвивающих программ.

2. Заявитель, юридический адрес: МАОУ «Уральская средняя общеобразовательная школа», по адресу: 462876, Оренбургская область, Кваркенский район, с. Уральское, ул. Школьная 12.

ОГРН 1025602488900 **ИНН** 5630004300

3. Фактический адрес: 462876, Оренбургская область, Кваркенский район, с. Уральское, ул. Школьная 9.

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологического обследования: заявление в Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в Новоорском, Адамовском, Кваркенском районах» от 11.06.21 г. № 390.

5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Представлены следующие документы:

А.А. Русинов

- копия Устава МАОУ «Уральская средняя общеобразовательная школа»;

- копия свидетельства о государственной регистрации права. Субъект права: МАОУ «Уральская средняя общеобразовательная школа», объект права: земельный участок, общая площадь 1281 кв.м., адрес объекта: Оренбургская обл, р-н Кваркенский, с. Уральское, ул. Школьная, д.9.

- копия свидетельства о государственной регистрации права. Субъект права: МАОУ «Уральская средняя общеобразовательная школа», объект права: здание начальной школы, назначение нежилое, 1-этажный, общая площадь 304,2 кв.м., адрес объекта: Оренбургская область, Кваркенский район, с.Уральское, ул. Школьная, ул.9 от 04.10.2012г. 56-АБ 679587.

- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе МАОУ «Уральская средняя общеобразовательная школа», серия 56 № 003590767;

-копия договора безвозмездного оказания услуг по приему, хранению и утилизации твердых бытовых отходов от 09.01.2019г; между Администрацией МО Уральский сельсовет в лице главы администрации Положенцевой Н.М., именуемый «Исполнитель», и МАОУ «Уральская СОШ», в лице директора Аляевой И.Б., именуемый «Заказчик»;

-копия договора № 69 от 01.01.2021г. между ООО «Дезинфекционный Центр «Оренбуржье», в лице директора Кошелевой Р.С., именуемый «Исполнитель» и МАОУ «Уральская СОШ», в лице директора Башкуровой С.М., именуемый «Заказчик», на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;

-план здания;

-копии протоколов лабораторно-инструментальных исследований;

7. Результаты экспертизы:

Территория учреждения: здание школы размещено в зоне жилой застройки. Территория общеобразовательного учреждения площадью 1281 кв.м. ограждена забором и озеленена, освещена, расположена за пределами санитарно-защитных зон предприятий, зон первого пояса санитарной охраны источников водоснабжения. Расстояние от деревьев до окон учебных кабинетов более 15м. На территории школы выделены следующие зоны: зона отдыха, хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона расположена на территории средней школы и включает в себя футбольное поле, беговую дорожку. Спортивно-игровая площадка имеет покрытие укатанным грунтом.

В хозяйственной зоне на площадке установлен 1 контейнер для сбора мусора с плотно закрывающейся крышкой. На расстоянии 25м. от здания. Площадка имеет водонепроницаемое покрытие, размер площадки превышает площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательным учреждением нет.

Здания, помещения, оборудование:

Здание начальной школы размещено в зоне жилой застройки в одноэтажном здании.

В здании школы расположены следующие помещения: 2 кабинета начальных классов, актовый зал, сенсорная комната, учительская, гардеробная, библиотека, рекреация, туалеты для обучающихся, подсобное помещение.

Гардеробная имеет зоны по классам, оснащена вешалками для одежды и местом для хранения обуви.

Учащиеся начальных классов-комплектов обучаются в закрепленных кабинетах.

Расчетное число учащихся в классах определено исходя из удельной площади на одного обучающегося.

Учебные помещения включают: рабочую зону обучающихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий.

Учебные кабинеты оборудованы учительскими столами, ученическими столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями обучающихся, наглядными пособиями. Мебель по группам роста промаркирована. Парты (столы) расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше.

Классные доски зеленого и темно-коричневого цвета (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, полностью укомплектованы источниками местного искусственного освещения (софитами). Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли.

Кабинеты начальных классов оборудованы раковинами со смесителями с подводом холодной и горячей воды. В туалете установлена раковина со смесителем с подводом холодной и горячей воды.

Занятия физической культурой в теплое время года организуется на спортивной площадке территории средней школы, в холодное время года уроки физкультуры проходят в актовом зале начальной школы. Для проведения уроков физкультуры имеется спортивный инвентарь: маты, волейбольные, футбольные мячи, скакалки, обручи. Санитарно-техническое состояние спортивного инвентаря и санитарно-гигиеническое состояние помещений находится в удовлетворительном состоянии. Уроки физкультуры проводятся с учетом группы здоровья и в соответствии с физиологической подготовкой учащихся.

Библиотека состоит из книгохранилища. Оборудована стеллажами для книг, шкафом, столами для чтения.

В здании школы размещен туалет для мальчиков и девочек. Туалет для мальчиков и девочек общий. В туалете установлены 2 унитаза в кабинках с дверями, 1 раковина для мытья рук. Туалет оснащен мусорными ведрами, держателем для туалетной бумаги, туалетной бумагой, бумажными полотенцами, мылом. Унитазы оборудованы сиденьями позволяющими проводить ежедневную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Школа обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Внутренняя отделка: стены и потолки всех помещений гладкие, без щелей и трещин, деформаций, признаков поражения грибком, устойчивые к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки и стены в помещениях побелены водоземлюсионной краской, полы в кабинетах деревянные, покрашены краской, что обеспечивает проведение уборки влажным способом.

Воздушно-тепловой режим: в учебных кабинетах, в рекреациях соблюдается режим проветривания, через функционирующие фрамуги и форточки. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Инженерно-техническое обеспечение:

Водоснабжение: централизованное холодное. Подача горячей воды осуществляется с помощью установленных электроводонагревателей накопительного типа.

Отопление: автономное, за счет газовой котельной.



Канализация: местный герметичный септик.

Освещение: освещение совмещенное: естественное освещение посредством оконных проемов, оборудованных регулируемыми солнцезащитными устройствами и люминесцентными лампами с защитной арматурой, все лампы находятся в рабочем состоянии. Для освещения классных досок установлено местное освещение (софиты).

Временное хранение использованных ламп организовано в отдельном помещении в заводской упаковке.

Вентиляция: естественная общеобменная, приток и отток воздуха осуществляется через дверные проемы, форточки и фрамуги, вентиляционные каналы.

Санитарное содержание помещений: санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Имеется график проведения текущих и генеральных влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация питания обучающихся: питания обучающихся начальной школы организовано на базе пищеблока средней школы МАОУ «Уральская СОШ» по адресу: 462876, Оренбургская область, Кваркенский район, с. Уральское, ул. Школьная 12.

Помещение пищеблока, работающего на сырье, включает в себя следующие помещения:

- цех овощной
- цех мясной
- складское помещение
- мучной цех
- помещение для холодильного оборудования
- моечная кухонной посуды
- моечная столовой посуды
- горячий цех
- помещение выдачи готовых блюд
- комната персонала пищеблока
- туалет.

В овощном, мучном и мясном цехах установлены цельнометаллические столы из нержавеющей стали, по 2 раковины со смесителями с подводом холодной и горячей воды.

Для организации хранения продуктов в помещении холодильного оборудования установлены 5 холодильников, морозильная камера.

Горячий цех оборудован электрической плитой, протирачной машиной, производственными столами, выполненными из нержавеющей стали с маркировкой «Овощи вареные», «мясо вареное», «куры вареные», «гастрономия», «хлеб», шкаф для хранения хлеба. Производственные столы оборудованы разделочными досками для разделки продуктов «ВМ», «ВО», «ВК», «гастрономия», «хлеб» изготовлены из дерева без трещин и механических повреждений. Для обеззараживания воздуха над участком по приготовлению холодных закусок установлена бактерицидная лампа.

Помещение выдачи готовых блюд оборудовано мармитом, столом для готовых блюд.

При обеденном зале столовой установлены 2 умывальника для мытья рук на 40 посадочных мест, умывальники оснащены мылом, бумажными полотенцами.

Система канализации местная, находится в исправном состоянии. Производственное помещение оборудовано трапами.

Естественная вентиляция обеспечивается за счет фрамуг, форточек, оборудованных москитными сетками. Над варочной поверхностью, моечными

раковинами и мармитом установлена вытяжная вентиляция с естественным побуждением.

Внутренняя отделка пищеблока: стены на всю высоту и полы выложены плиткой, потолки покрашены водоэмульсионной краской. Стены, полы и потолки имеют гладкую ровную поверхность, без трещин и дефектов, выполнены из материалов устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Расстановка оборудования и комплектование инвентарем осуществлено с соблюдением поточности технологического процесса.

Для контроля условий хранения продуктов питания в помещении пищеблока имеется гигрометр и термометр.

В помещениях для мытья кухонной и столовой посуды установлены 3-х секционные раковины, оснащенные смесителями с подводкой холодной и горячей воды, душевыми насадками. Установлены стеллаж для чистой посуды, стол для грязной посуды. На стенах вывешены инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств при мытье посуды.

В обеденной части пищеблока установлены обеденные столы и стулья с гигиеническим покрытием, позволяющим проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка помещений осуществляется в ежедневном режиме, обеденной части – после каждого приема пищи. Для уборки обеденных столов выделен отдельный инвентарь. Оборудование на момент обследования находится в исправном техническом состоянии, расстановка произведена с учетом поточности технологического процесса.

Обеспеченность кухонным инвентарем: кухонный и разделочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, находится в удовлетворительном санитарном состоянии, соответствует числу технологических линий.

Обеспеченность столовым инвентарем: столовая и чайная посуда, столовые приборы без дефектов, выполнены из материалов безопасных для детей, содержатся в удовлетворительном состоянии. Для мытья посуды используется щетки, моющие средства. Инструкции по обработке столовой и кухонной посуды и инвентаря имеются.

Питьевой режим: организован посредством питьевого фонтанчика, расположенного в фойе здания школы.

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: моющие и дезинфицирующие средства в наличии имеются. С целью дезинфекции используется дезинфицирующее средство «Жавель-Син», хранение осуществляется в таре поставщика, в специально выделенном месте, инструкция по применению имеется.

Документация на пищеблоке:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», все журналы ведутся по установленной форме.

Уборка помещений: осуществляется в ежедневном режиме. Весь уборочный инвентарь промаркирован в соответствии с назначением, схема кодирования вывешена в месте хранения. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное помещение. Генеральная уборка 1 раз в месяц.

Шкаф для раздельного хранения домашней и рабочей одежды персонала пищеблока установлен в специально выделенном месте.

Обеспеченность санитарной одеждой: каждый сотрудник пищеблока обеспечен 3-мя комплектами одежды и головными уборами.

Дезинсекционные, дератизационные мероприятия: договор на проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий предоставлен.

Организация производственного контроля: производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, договор представлен.

Договор на организацию вывоза отходов: договор представлен.

Протоколы лабораторных исследований и измерений:

- протокол № 0059-к от 21.01.2021г воды питьевой на микробиологические и санитарно-гигиенические показатели;

- протокол № 15929-к от 12.12.2020г проведение измерений температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха;

- протокол № 15930-к от 12.12.2020г проведения измерения освещенности;

Прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения сотрудниками:

Работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение пройдены в полном объеме.

Каждый работник образовательного учреждения имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Работники школы прошли предварительные и периодические медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Сотрудники школы допущены к работе после своевременного прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Уральская средняя общеобразовательная школа», расположенные по адресу: 462876, Оренбургская область, Кваркенский район, с. Уральское, ул. Школьная 9, для осуществления следующего вида деятельности:

Вид образования: образовательная деятельность


Уровень образования: - реализация основной общеобразовательной программы начального общего образования;

- реализация дополнительных общеобразовательных программ – дополнительных общеразвивающих программ

СООТВЕТСТВУЮТ

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертизу провел: 
врач по общей гигиене
0156310226189 от 25.03.2019г.

Д.К.Кинжетаева

Технический директор ОИ


А.А.Русинов