



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ВЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и

эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»

Фигнал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены
и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в городе

Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в городе Пыть-Яхе»

(ФФБВЗ «ЦГ и Э» в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в

г. Пыть-Яхе»)

Орган инспекции

Юридический адрес: 628012, Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Вознина, д. 72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fgus3@hmao.su; сайт: http://fbus3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001 Фактический адрес: Промышленная зона Пионерная, ул. Набережная, строение 12, помещение 3, г. Нефтеюганск, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Тюменская область, 628309 телефон: 8(3463) 238903, факс: 8(3463) 226520 e-mail: ff_12@hmao.su	Аттестат RA.RU.710084 Дата включения в реестр 03.07.2015г.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Акт санитарно-эпидемиологического обследования
с «02» октября 2018 г.

Мною санитарным врачом по общей гигиене ФФБВЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г. Пыть-Яхе» Махмудовой Г.С. в присутствии начальника лагеря Середкиной Е.С. проведено обследование ДОЛ при МБОУ «Школа развития №24» с целью установления соответствия требованиям нормативных документов:

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".

Описательная часть

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение: Санитарно – эпидемиологическое заключение № 86.НП.01.000.М.000036.06.15 от 04.06.2015 г. ТО УРПН в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г. Пыть-Яхе».

Санитарно-эпидемиологическое заключение №86.НП.01.000.М.000085.10.17 от 27.10.2018г. на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления МБОУ «Школа развития №24» выданное ТО Роспотребнадзора в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе.

Объем выполняемой деятельности: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в каникулярное время (осенние, весенние и летние каникулы) 2018-2019 года

на базе МБОУ «Школа развития №24», проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий для детей.

Персонал оздоровительного учреждения:

- численность работающих (из числа подлечащих обязательств) при приеме на работу и периодическим медосмотрам и гигиенической аттестации) с указанием должностей: Штатное расписание, списочный состав сотрудников ДОЛ утверждены приказом от №448 от 06.09.2018г «Об утверждении штатного расписания и списочного состава сотрудников лагеря с дневным пребыванием детей в осенний каникулярный период 2018 года в МБОУ «Школа развития №24».

Согласно представленного штатного расписания сотрудников, занятых в организации отдыха и оздоровления детей в каникулярное время на базе МБОУ «Школа развития №24» задействованы 4 человека: начальник лагеря - 1, воспитатели - 2, инструктор по физической культуре - 1. К работе в лагере привлекаются: уборщик служебных помещений - 1 человек.

Сотрудники пищеблока, медицинский работник являются сотрудниками сторонних организаций (НТ МУП «Школьное питание», ВУ ХМАО-Югры «НОКБ им. Ликив»), оказание услуг осуществляется согласно заключенных договоров: НТ МУП «Школьное питание» - 4 человека (зав. производством - 1, повар - 1, кухонный рабочий - 2), ВУ ХМАО-Югры «НОКБ им. Ликив» - 1 человек (фельдшер).

В соответствии с утвержденным штатным расписанием ДОЛ при МБОУ «Школа развития №24» представлены следующие результаты исследований, лабораторных исследований, внесены данные результатами результатов исследований, отметками о прохождении гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.

Представлены данные сотрудников пищеблока от 27.09.18г. по договору с ООО «Оздоровительный Центр «Вира» (ООО ВИРА-Центр) о лабораторном обследовании с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона в соответствии с требованиями п. 10.6.2. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

В период весенних каникул 2019 года планируется привлечь сотрудников, занятых в организации отдыха и оздоровления детей в каникулярное время - 5 человек: начальник лагеря - 1, воспитатели - 3, инструктор по физической культуре - 1.

К работе в ДОЛ будут привлечены технические работники (уборщик служебных помещений) МБОУ «Школа развития №24» - 1 человек.

Сотрудники пищеблока, медицинский работник являются сотрудниками сторонних организаций (НТ МУП «Школьное питание», ВУ ХМАО-Югры «НОКБ им. Ликив»), оказание услуг осуществляется согласно заключенных договоров:

НТ МУП «Школьное питание» - 4 человека (зав. производством - 1, повар - 1, кухонный рабочий - 2), ВУ ХМАО-Югры «НОКБ им. Ликив» - 1 человек (фельдшер).

Включает в себя физкультурно-спортивную, отдыха и хозяйственную зоны. Оборудование зоны отдыха и физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения

программы по физическому воспитанию и оздоровительным мероприятиям. Спортивно-игровые площадки имеют специализированное твердое покрытие. Столовая и имеет самостоятельный выезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов территория ДОЛ предусмотрена контейнерная площадка с количеством контейнеров – 2. Площадка имеет ограждение и твердое основание, контейнера оборудованы плотно закрывающимися крышками. Вывоз пищевых отходов производится ежедневно по согласованию №1 от 29.12.2017г между ИП МУП «Школьное питание» и ИП Черный Г.Д. о передаче пищевых отходов. Проезды и дорожки оздоровительного учреждения имеют асфальтовое покрытие. Территория учреждения содержится в чистоте. Уборка территории осуществляется ежедневно в утренние часы.

Инсектоакарицидная обработка территории (площадь обработки): договор №50/18 от 20.03.2018г. на проведение профилактической дезинсекции (акарицидная обработка открытой стоянки) с ЧОУ ДПО «МПОТ». Акт приема-сдачи выполненных работ от 30.07.2018г. Акт энтомологического обследования территории от 31.07.18г. ФФБВЗ «ЦиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и в г.Лысь-Яхе». Дезинсекционные услуги от 19.12.2017г. с ЧОУ ДПО «МПОТ». Акт приемки-сдачи выполненных работ от 30.09.2018 г.

Знание общеобразовательного учреждения: ДОЛ в период летних каникул, ДОЛ в период осенних и весенних каникул, ДОЛ на первом и втором этапе знания МБОУ «Школа развития №24» помещений на первом и втором этаже здания общеобразовательного учреждения.

наличие естественного освещения: Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение (игровые комнаты, медблок, пищеблок, столовая, актовый зал, спортивный зал). Осуществляется естественное освещение через оконные проемы, оконные решетки и решетки. Осуществляется естественное освещение помещений (жалюзи).

Тип светильниками с газоразрядными (люминесцентными) лампами, со сплюснутыми (закруглыми) рассеивателями.

Искусственное освещение предусматривается во всех помещениях и территории учреждения.

Тип ламп, арматура, количество световых точек и т.д.: Газоразрядные лампы низкого давления (люминесцентные);

Уровень искусственного освещения по результатам замеров: Измерения уровня искусственного освещения при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы не проводилось (не предусмотрено поручением).

Система отопления: Отопление предусмотрено в соответствии с требованиями, предъявляемыми к общественным зданиям и сооружениям. Знание учреждениям подключено к централизованной системе отопления в качестве отопителя, в качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы.

Холодное и горячее водоснабжение: Знание подключено к централизованной сетям холодного и горячего водоснабжения, на пищеблоке смонтирована локальная система доочистки воды.

Представлен протокол лабораторных исследований воды после системы доочистки на пищеблоке, отобранной по производственному контролю.

По результатам лабораторных исследований вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения после доочистки по санитарно-химическим, органолептическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 " Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения (протокол лабораторных исследований №8644 от 04.10.2018, выполнен ИП ФФБВЗ «ЦиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и в г.Лысь-Яхе»).

Канализация: Знание общеобразовательного учреждения включено к централизованному сетям канализации.

В помещениях пищеблока предусмотрена производственная канализация, отходящая от хозяйственно-бытовой, в производственных помещениях предусмотрены сливные трапы.

Комплектация оздоровительного учреждения (отряды): в период осенних каникул представлено 2-мя отрядами общей численностью 40 человек обучающихся 1-4 класса (отряд №1 наполняемостью 20 человек, отряд №2 – 20 человек).

В период весенних каникул 2019г. планируется детей в ДОЛ - 60 чел., возрастной состав детей – обучающихся 1-4 классов, представлено 3-мя отрядами. Продолжительность ДОЛ – 5 дней. Режим пребывания – с 8.30 до 14.30 часов.

В период летних каникул в 2019г. планируется детей в ЛОУ - 50 чел., возрастной состав детей – обучающихся 1-4 классов, представлено 2-мя отрядами. Продолжительность ЛОУ – 21 день. Режим пребывания – с 8.30 до 14:30 часов. Организация питания – 2-разовое (завтрак, обед). Питание организовано на базе столовой МБОУ «Школа развития №24».

Организация режима дня: Работа детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием осуществляется с 29.10.2018г. по 02.11.2018г. в количестве 2-х отрядов с количеством детей – 40. Режим дня – с 08-30 до 14-30 без организации дневного сна. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий, работу кружков (шахматы и др.).

Оздоровительное учреждение планирует работать в соответствии с представленным режимом дня:

Режимные моменты	Время проведения
1. Встреча детей, зарядка (фойе школы, спортивная площадка, спортивный зал)	08.30-9.00
2. Утренняя линейка (спортивная площадка, спортивный зал)	9.00-09.15
3. Завтрак (столовая)	09.15-10.00
4. Работа по плану отрядов, осуществлению полезной труд, работа кружков и секций (игровые комнаты, спорт площадка, музыкальный зал, шахматный кабинет, компьютерный зал)	10.00-12.00
5. Оздоровительные процедуры (спортивный зал, спорт площадка, мед. кабинет)	12.00-13.00
6. Обед (столовая)	13.00-14.00
7. Свободное время (игровые комнаты, спорт площадка, музыкальный зал, шахматный кабинет, компьютерный класс)	14.00-14.30
8. Уход домой	14.30

Организация оздоровительного питания (меню): Питание в оздоровительном учреждении организовано НГ МУП «Школьное питание» на базе МБОУ «Школа развития №24». Составлено примерное меню с 2-х разовым питанием на период организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период осенних каникул, рассчитанное на 7 дней, с указанием директором НГ МУП «Школьное питание», начальником лагеря при МБОУ «Школа развития №24».

В период весенних каникул предусмотрено 2-х разовое питание, рассчитанное на 7 дней, с указанием директором НГ МУП «Школьное питание», начальником лагеря при МБОУ «Школа развития №24».

10 лет и с 11 лет и старше. Примерное меню утверждено директором НГ МУП «Школьное питание», начальником лагеря при МБОУ «Школа развития №24».

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Ссылки на рецепты используются блгод кулинарных изданий в соответствии со сборниками рецептов приводятся. Перспективное 7-дневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".

Организация питьевого режима: Питьевой режим в каникулярные периоды 2018-2019 учебного года в оздоровительном лагере организован. Вода бутилированная питьевая «Столовая» расфасованная в емкости, поставяемой по договору №158/2 на поставку продукции от 25.04.2017г. с ООО «Завод столовых вод». Одноразовые стаканы, в наличии имеются, предусмотрены контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

Воздушно – тепловой режим: В отрядных помещениях проветривание организовано через форточки и фрамуги. Для отапливания избыточного теплового воздействия на окнах предусмотрены жалюзи.

В помещениях пищеблока предусмотрена вентиляция с механическим побуждением. Основные и вспомогательные помещения лагеря (отрядные, актовый зал, сан.узлы и др., площадки, кол-во):

Детский оздоровительный лагерь в период осенних каникул включает в себя следующий набор помещений: игровые (помещения для занятий кружков) – 3 кабинета №101,102,104, актовый зал, спортивный зал, помещение медицинского назначения; пищеблок, столовая; раздевалки для мальчиков и для девочек на 1и 2 этажах, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов).

В туалете для девочек на первом этаже оборудовано 2 раковины для мытья рук, в кабинках установлены по 1 унитазу. На втором этаже в туалете для мальчиков установлены по 1 унитазу и 1 писсуар, перед туалетом оборудованы 3 раковины для мытья рук. Туалеты обеспечены педальными ведрами, бумажными салфетками, электрополотенцами, жидким мылом.

Детский оздоровительный лагерь в период весенних каникул предполагает включать в себя следующий набор помещений: игровые –переводимые учебные кабинеты №101,102,104, 206в, 206г, актовый зал, спортивный зал, помещение медицинского назначения; раздевалки для верхней одежды; санитарно-бытовые помещения (туалеты для мальчиков и для девочек, расположенные на 1и 2 этажах, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов).

Детский оздоровительный лагерь в период летних каникул предполагает в себя включать: игровые переводимые учебные кабинеты №101,102,104,201, актовый зал, спортивный зал, помещение медицинского назначения; пищеблок, столовая; раздевалки для верхней одежды; санитарно-бытовые помещения (туалеты раздельные для мальчиков и для девочек, расположенные на 1и 2 этажах, помещение для хранения дезинфицирующих растворов).

В помещениях, запланированных для работы оздоровительного лагеря ведется учебный процесс.

Организация сна для детей не планируется.

Помещение медицинского назначения: Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрены кабинет с процедурной (привочной). Медицинский блок обеспечен необходимым набором инструментов, медицинское оборудование, лекарственными средствами, письмами и манипуляционными столами, стульями, ширмой, кушеткой, шкафом, холодильником, емкостями для сбора и временного хранения отходов класса «А» и «В» и т.д. Для временной изоляции заболевших детей используется медицинский или процедурный кабинет.

Медицинский кабинет имеет действующую лицензию на осуществление медицинской деятельности.

Питательный блок оздоровительного учреждения:

Питательный блок МБОУ «Школа развития №24», расположен на 1-м этаже образовательного учреждения. В состав помещений входит: горячий цех ($S=25,2 \text{ м}^2$), мясо-рыбный цех ($S=5,25 \text{ м}^2$), место для обработки яиц с раковинами, холодильником и набором промаркированных емкостей, овощной цех ($S=3,48 \text{ м}^2$), склад овощей и сыпучих продуктов ($S=8,8 \text{ м}^2$), моечная кухня ($S=11,9 \text{ м}^2$).

Санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Здание подключено к централизованной городской сетью холодного и горячего водоснабжения и канализации. Все производственные пеха оборудованы раковинами с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, электрополотенцами. Необходимым набором посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования обеспечены в достаточном количестве, все оборудование в рабочем состоянии, ведется журнал учета неисправностей оборудования.

Работает пищеблок на продовольственном сырье. Холодильное оборудование установлено в горячем цехе (бытовой холодильник для сытных проб), в складском помещении (холодильная камера для мяса, рыбы, холодильный шкаф для молочной продукции, камера для овощей и фруктов, холодильный шкаф под яйцо, холодильный шкаф для пищевых отходов) Холодильное оборудование в исправном состоянии, обеспечено встроенными контрольными термометрами, ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Для приготовления готовых блюд планируется использовать питьевую воду. Обратка продовольственного сырья осуществляется в специально выделенных пехах, оборудованных столами, разделочными досками, ножками и т.д., маркировка имеется в соответствии с назначением. Для мытья и обработки столовой и кухонной посуды выделено отдельное помещение, оборудованное стеллажами, столами, поддонами, ваннами с подводкой холодной и горячей водой, одной посудомоечной машиной, раковиной для мытья рук.

В помещении моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, что соответствует требованиям п.5.4, 5.8, 5.10, 5.11, 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства («Део-хлор», «Миродез-пур», мыльно-солевой раствор), инструкции по их применению имеются, для мытья посуды «Ника супер», уборочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве, маркировка имеется. Хранится уборочный инвентарь в отдельном помещении, оборудованном поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Уборочный инвентарь для сан.узла хранится отдельно. Для мытья и обработки рук персонала в сан.узле имеется хозяйственное мыло, жидкое мыло, дезинфицирующее средство для обработки рук, электрополотенце.

Условия для обработки посуды, маркированной посуды, перфорированная емкость, спец. одежда, инструкция. Раствор, используемый для дезинфекции для обработки янп (Ника спец. одежда, инструмент). Отдельный уборочный инвентарь для обработки янп (Ника спец. одежда, инструмент). Раствор, используемый для дезинфекции для обработки янп (Ника спец. одежда, инструмент). Раствор, используемый для дезинфекции для обработки янп (Ника спец. одежда, инструмент). Раствор, используемый для дезинфекции для обработки янп (Ника спец. одежда, инструмент).

Холодильного оборудования имеется, ведется. Витаминизация 3-их блюд осуществляется

Представлена программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания детей при организации отдыха и занятости детей в период каникул, утвержденная директором НТ МЛП «Школьное питание» Витер С.С.

Составлено перспективное меню с 2-х разовым питанием на 7 в соответствии с нормативными требованиями.

Питанием обеспечиваются дети осенней смены ДОЛ с дневным пребыванием в столовой вместимостью на 150 посадочных мест при учреждении МБОУ «Школа развития №24».

Умывальники обеспечены мылом, установлены электрополотенца. Раковины оборудованы учетом роста-возрастных особенностей детей.

Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима:

- Наличие моющих, чистящих, дезинфицирующих средств, спец.дежды, борочного инвентаря:

Хранение и обработка борочного инвентаря для уборки в туалетах осуществляется в специально выделенном месте сан.узлов. Оборудовано 1 посадочное помещение для обработки борочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, оборудованное полком, раковиной, и 1 посадочное помещение для хранения борочного инвентаря и сушилки ветoshi. Тазы, ветошь, для мытья игрушек, спорт.инвентаря выделены, маркировка соблюдена.

Для проведения уборки и дезинфекции помещений, оборудования, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены (для проведения дезинфекционных мероприятий используется «Миролез-пу», (инструкции по применению и памятки по режимам обработки помещений).

Места общего пользования (туалеты, столовая, медицинский кабинет) содержатся в чистоте. Для уборки каждой группы помещений (туалеты, столовая, медицинский кабинет) выделен отдельный промаркированный борочный инвентарь. Инвентарь для уборки санузлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого борочного инвентаря. Помещение для хранения, мытья и обработки борочного инвентаря имеется.

Наличие договоров (на проведение дезинсекции и дератизации, на вывоз твердых бытовых отходов и др.): Договор №43 на поставку продукции от 20.12.2017г., договор №158/2 от 25.04.2018г. с ООО «Завод столовых вод»; Гражданско-правовой договор №038730001171600011 от 22.12.2017г. на оказание услуг по технической эксплуатации устанoвки доочистки питьевой воды с ООО «Энергомонт-Монтаж»; Гражданско-правовой договор №32/18 от 21.09.2018г. на оказание услуг по организации питания детей в канicularное время с НТ МЛП «Школьное питание», контракт №0387300011717000009 от 28.12.2017г. с ООО «Спецкоммусервис» на вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов, соглашение №1 от 29.12.2017г. о передаче пищевых отходов с ИП Черный Г.Д., договор №132-18 от 19.12.2017г. на оказание профилактических дератизационных, дезинсекционных услуг с ЧОУ ДПО «МИОТ».

Лино, проводившее экспертизу:

Врач по общей гигиене

(подпись)

М.П

(Ф.И.О)

Махмудова Г.С.

Лино, прислуживающее при обследовании