



Федеральная служба
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»)

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» в Городском,
Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тонкинском,
Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах
Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск

Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU.710007

ул. Доватора, д. 9, г. Городище, 606502

Телефон / Факс: 8(83161) 9-15-82

E-mail: gorgescen@yandex.ru <http://www.cgie52.ru>

ОКПО 01923244 ОГРН 1055248048866 ИНН 5262136833 КПП 524802001

Утверждаю:

Главный врач филиала

И.С. Кузнецова

Экспертное заключение № 03-1426 от 06 05 2025 г.

Заявитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Богородская основная школа (МБОУ Богородская ОП), ИНН 5207003208 ОГРН 1025200868978.
Юридический адрес: 606770, Нижегородская область, м.о. Варнавинский, с. Богородское, ул. Советская, д. 42.

Объект инспекции: Здание, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, предполагаемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

Фактический адрес: лагерь с дневным пребыванием детей «Солнышко» на базе МБОУ Богородская ОП, 606770, Нижегородская область, м.о. Варнавинский, с. Богородское, ул. Советская, д. 42.

На экспертизу представлены следующие документы:

- копия приказа №1 6-к от 10.03.2025г. «О мерах по организации отдыха, оздоровления детей в период школьных каникул 2025 года»;
- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц от 15.03.202г.;
- копия технического паспорта на нежилое здание;
- копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО № 3392/25 от 13.01.2025 г. с АО «Ситиматик - Нижний Новгород»;
- копия договора на проведение дезинфекционных (дезинсекционных и дератизационных) работ № 6 от 13.01.2025г. с ООО «Дезконтроль» с актом выполненных работ № 34 от 04.03.2025г.;
- копия договора на проведение дезинфекционных (дезинсекционных и дератизационных) работ (проведение барьерной дератизации, акарицидной обработки и эпидемиологического обследования) № 2 от 13.01.2025г. с ООО «Дезконтроль» (лицензия 52.ИИ.08.003.Л1.000054.12.24 от 25.12.2024г.);
- копия договора № 57/2025 от 13.01.2025г. на вывоз жидких бытовых отходов с МУП Варнавинского муниципального округа «Варнавинкоммунсервис»;
- копия договора №5-вс1 от 13.01.2025г. о техническом обслуживании

- вентиляционной системы МБОУ Богородская ОПИ с ООО «Пожэлектросервис» и акта проверки эффективности работы вентиляции от 2025г.;
- копия акта проверки технического состояния оборудования пищеблока от 19.03.2025 г.;
- копия договора №5 от 09.01.2025г. на предоставление медицинских услуг с ГБУЗ ИО «Варнавинская ЦРБ»;
- копии договоров № 0108-1, № 0108/-2 от 01.08.2024г. на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров с ООО «Медицинский центр Эксперт52»;
- копия заключительного акта ООО «Медицинский центр Эксперт52» по результатам проведенного предварительного (периодического) медицинского осмотра работников от 24.10.2024г.;
- копия договора № 448 от 21.02.2025г. с ООО «МАКСМЕД» на проведение клинико-диагностических обследований;
- пояснительная записка со штатным расписанием ЛДЦПД «Солнышко»;
- копия договора с единственным поставщиком ООО «Нижегородская логистическая компания» № 5062/Л от 17.03.2025г. на поставку продуктов питания;
- копии договоров с ИП Дурандиной С.А. от 24.03.2025г. розничной купли-продажи продуктов питания, от 24.03.2025г. розничной купли-продажи питьевой воды;
- копия договора № 33 от 01.04.2025г. на поставку хлеба, хлебобулочных, кондитерских и бараночных изделий с ИП Изгачевым А.А.;
- акт санитарно-эпидемиологического обследования от 09.04.2025г.

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
заявление от МБОУ Богородская ОПИ, вх. № 03-1136/с от 07.04.2025 г.

Дата проведения инспекции: с 07.04.2025 г. по 06.05.2025 г.

В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Лагерь с дневным пребыванием детей «Солнышко» будет организован на базе МБОУ Богородская ОПИ по адресу: Нижегородская область, м.о. Варнавинский, с.Богородское, ул. Советская, д.42. Планируются три смены: летняя смена с 02.06.2025г. по 22.06.2025г., осенняя смена с 27.10.2025г. по 02.11.2025г. и зимняя смена с 23.03.2026г. по 29.03.2026г., наполняемость по 15 человек каждая (по 1 отряду).

Возрастной состав – дети 7 - 10 лет. Режим работы лагеря с 08.30 до 14.30, с двухразовым питанием (завтрак, обед), без организации дневного сна.

Территория учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и высаженными зелеными насаждениями, что соответствует требованиям п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту - СП 2.4.3648-20). Имеется оборудованная спортивно-игровая площадка для проведения физкультурно-оздоровительных мероприятий.

Для сбора отходов используется контейнер с крышкой, который размещен на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием в хозяйственной зоне на территории школы, что соответствует требованиям п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20. На оказание услуг по обращению с ТКО заключен контракт с АО «Ситиматик-Нижний Новгород».

Здание школы 2-х этажное отдельно стоящее. Для лагеря с дневным пребыванием детей планируется использование следующих помещений (по техпаспорту) на 1-м этаже: для кружковых занятий учебные кабинеты № 3- 39,1м², № 23 - 38,7м², для проведения подвижных игр - спортивный зал площадью 136,1м². Площади кружково-игровых помещений соответствуют требованиям раздела VI табл. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее по тексту - СанПиН 1.2.3685-21), норматив не менее 2,5 м²/чел.

В помещениях для игр и кружковых занятий установлена регулируемая по высоте мебель (столы, стулья). 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 СП 2.4.3648-20.

Гардероб на 1-м этаже, оборудован в достаточном количестве вешалками для верхней одежды и полочками для обуви. В отдельном помещении на 1-м этаже (пом. № 4) созданы условия для просушивания одежды и обуви.

Для временной изоляции заболевших будет использоваться кабинет площадью 8,5 м² (пом. № 14), расположенный на 1-м этаже здания школы. Медицинское обеспечение детей будет осуществляться по договору с ГБУЗ НО «Варшавинская ЦРБ».

Туалеты раздельные для мальчиков и девочек, расположены на 1-м этаже здания школы. В туалете для мальчиков установлены 1 унитаз в изолированной кабинке с дверью, 2 писсуара, разделение перегородкой, 1 умывальная раковина. В туалете для девочек установлены 3 унитаза в изолированных кабинках с дверями, одна из которых предназначена для персонала, 1 умывальная раковина. Количество санитарных приборов достаточное, что соответствует требованиям раздела VI табл. 6.4 СанПиП 1.2.3685-21. Туалеты оснащены ведрами для мусора, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20.

Питание детей будет организовано в школьной столовой, расположенной на 1-м этаже здания школы. На поставку сырья и пищевых продуктов заключены договоры с ИП Дурацкой С.А., ИП Изгачевым А.А., ООО «Нижегородская логистическая компания». Обеденный зал на 20 посадочных мест, площадью 20 м². В обеденном зале установлены 3 умывальные раковины, имеются мыло и 2 электрополотенца.

Пиццблок включает следующий набор помещений: помещение для обработки сырой продукции (с мясорыбной зоной, овощной зоной для первичной обработки овощей, зоной для обработки яиц), горячий цех (кухня) с зоной вторичной обработки овощей, зоной моечной столовой и кухонной посуды; складское помещение для пищевых продуктов и овощей с холодильным оборудованием. Производственные помещения пиццблока оборудованы всем необходимым технологическим, холодильным оборудованием и инструментом, технологические процессы организованы с соблюдением принципа поточности. Все технологическое и холодильное оборудование исправно, имеется в достаточном количестве.

Помещение для обработки сырой продукции оборудовано столами для сырой продукции (мясо, рыба, птица, яйца, овощи), весами электрическими, электрической мясорубкой для сырой продукции, емкостями для обработки яйца, моечной ванной для первичной обработки овощей, двумя моечными ваннами для обработки сырой продукции, раковиной для мытья яиц. Ко всем моечным ваннам и раковинам имеется подводка холодной и горячей воды через смеситель, моечная ванна для мытья яиц оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Горячий цех оборудован четырехконфорочной электроплитой с духовым шкафом, весами электрическими, холодильником для хранения суточных проб, одним цельнометаллическим столом и столом для хлебобулочных изделий, шкафом для хранения хлебобулочных изделий, стеллажом цельнометаллическим для хранения кухонной посуды, стеллажами для хранения столовой посуды, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, раковиной для мытья рук, электронагревателем накопительного типа на 50 литров. Для мытья кухонной и столовой посуды оборудовано достаточное количество моечных ванн, ко всем моечным ваннам и раковинам пиццблока имеется подводка горячей и холодной воды через смеситель, у всех моечных ванн предусмотрены душевые насадки с гибким шлангом, что соответствует требованиям п. 2.6.3, п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20, раздела VI п. 195 СанПиП 1.2.3685-21.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов и овощей оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

На пищеблоке кухонной посуды и разделочных столов в достаточном количестве. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых продуктов. Технологическое и санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Уборочный инвентарь в соответствии с набором помещений и проводимых уборочных работ имеется, хранится в отдельном шкафу. Условия для хранения личных вещей, обуви и специальной одежды персонала пищеблока имеются.

Питьевой режим будет осуществляться с использованием бутилированной воды (договор с ИП Дурандиной С.А.) в обеденном зале, предусмотрен запас одноразовых стаканчиков и контейнер для сбора использованной посуды, что соответствует требованиям п.2.6.6 СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка помещений учреждения: полы без дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию; стены и потолки без дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражения грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20.

Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение осуществляется от электронагревателей накопительного типа. Подводка холодной горячей воды имеется ко всем раковинам через смесители, что соответствует требованиям п.2.6.3, п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20.

Сточные воды по внутренней системе канализации отводятся в водонепроницаемую емкость и вывозятся по договору с МУП Варнавинского муниципального округа «Варнавинкоммунсервис».

Освещение совмещенное. Естественное боковое освещение осуществляется через оконные проемы, остекление окон выполнено из цельного стекла, что соответствует требованиям п.2.8.3 СП 2.4.3648-20. Общее искусственное освещение выполнено светильниками со светодиодными или люминесцентными лампами, осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в спортивном зале - защитную конструкцию, при обследовании все светильники в исправном состоянии, что соответствует требованиям п.2.8.6, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20.

Отопление центральное. Вентиляция естественная, приток и вытяжка осуществляется через оконные и дверные проемы. В помещении пищеблока вытяжная вентиляция с механическим побуждением воздуха. Имеется акт проверки эффективности работы вентиляции, выполненной ООО «Элэктросервис» в 2025 году.

Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания помещений в любое время года, что соответствует требованиям п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20. В помещениях, предназначенных для пребывания детей, предусмотрены термометры для контроля температуры воздуха, что соответствует требованиям п. 2.7.3 СП 2.4.3648-20. Для дезинфекции воздушной среды в каждом помещении пребывания детей имеются передвижные приборы по обеззараживанию воздуха, что соответствует требованиям п.3.12.2 СП 2.4.3648-20.

Для приготовления дезинфекционных растворов и обработки уборочного инвентаря выделено отдельное помещение на 1-м этаже здания школы, оборудованное поддоном с подводкой горячей и холодной воды и системой водоотведения, что соответствует требованиям п. 2.4.12, п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20. Доступ для детей в данное помещение исключен. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений, имеется в достаточном количестве. Для хранения уборочного инвентаря выделено помещение на 2-м этаже здания школы. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, что соответствует

требованиям требованиями п.2.11.3 СП 2.4.3648-20. Для проведения уборок помещений имеется запас моющих и дезинфицирующих средств. В качестве дезинфицирующих средств используются «Пика-Хлор», «Пика-2». Дезсредства хранятся в упаковке производителя, растворы готовятся в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, что соответствует требованиям п.2.11.6 СП 2.4.3648-20.

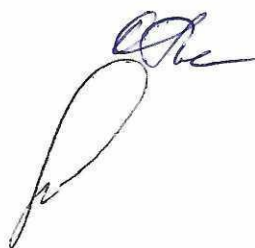
На проведение периодических медицинских осмотров работников заключены договоры с ООО «Медицинский центр Эксперт52». Представлен заключительный акт по результатам проведенного предварительного (периодического) медицинского осмотра работников от 24.10.2024г. На обследование сотрудников пищеблока на стафилококк и кишечные инфекции заключен договор с ООО «МАКСМЕД».

В помещениях следов присутствия грызунов и насекомых не обнаружено, что соответствует требованиям п.2.11.9 СП 2.4.3648-20. Мероприятия по дезинсекции и дератизации в помещениях, барьерная дератизация, энтомологическое обследование и акарицидная обработка организованы и проводятся по договорам с ООО «Дезконтроль», что соответствует требованиям п.2.9.5 СП 2.4.3648-20.

Заключение: Здание, строение, сооружение, помещения, оборудование и иное имущество, предполагаемые для использования лагерем с дневным пребыванием детей «Солнышко» для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Богородская основная школа по адресу: 606770, Нижегородская область, м.о. Варшавинский, с. Богородское, ул. Советская, д.42, соответствуют требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Заместитель главного врача филиала
врач по коммунальной гигиене

Заместитель руководителя ОИ -
технический директор



О.В. Рыбакова

Е.М. Мельникова