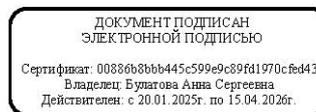




Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах)
627750, РОССИЯ, Тюменская область, город Ишим, ул. Ленина, 28, каб.202, каб. 204, каб. 302.
Тел: + 7(34551) 5-16-83, +7 (3452) 567-990 доб. 6001, доб 6802, 6804, доб 6202
e-mail: ishim@fguz-tyumen.ru, ishim.ogig@fguz-tyumen.ru
веб-сайт: www.fguz-tyumen.ru
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759
ИНН/КПП 7203158959/720301001

Орган инспекции
Номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710359

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель (заместитель) ОИ
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тюменской области»
в городе Ишиме, Ишимском, Абатском,
Викуловском, Сорокинском районах



А.С.Булатова

№ 2057/ОД

«21» апреля 2025г.

Даты проведения инспекции:
с «25» марта 2025г по «21» апреля 2025г

г. Ишим
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Наименование услуги: санитарно-эпидемиологическая экспертиза по установлению соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием.
2. Заявитель: Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Гольшмановский молодежный центр» (МАУ ДО «Гольшмановский МЦ»).
Юридический адрес: 627300, Российская Федерация, Тюменская область, Гольшмановский район, р.п. Гольшманово, ул. Садовая, дом 102;
ИНН 7220099485, ОГРН 1177232015630.
3. Получатель: Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Гольшмановский молодежный центр» (МАУ ДО «Гольшмановский МЦ»).
Юридический адрес: 627300, Российская Федерация, Тюменская область, Гольшмановский район, р.п. Гольшманово, ул. Садовая, дом 102;
ИНН 7220099485, ОГРН 1177232015630.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21).

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Представленные документы:

Заявление №1214 от 25.03.2025г.; выписка из ЕГРЮЛ от 11.03.2025г.; выписка из ЕГРН на здание от 07.08.2017г. (оперативное управление, №72:07:04010001:6650-72/005/2017-2 от 07.08.2017г.); выписка из ЕГРН на земельный участок с КН 72:07:090107341 от 25.01.2018г.; постановление Администрации Голышмановского МР №817 О передаче муниципального имущества от 11.07.2017г.; санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №72.ОЦ.01.000.М.000057.01.18 от 26.01.2018г.; технический паспорт; Устав МАУ ДО «Голышмановский МЦ»; штатное расписание; приказ №6/1-О Об организации летнего отдыха и занятости детей от 03.02.2025г.; информация о количестве возрастных групп, их размещение, тематическое направление, условия приема детей с ОВЗ; информация по набору помещений, холодильного и технологического оборудования пищеблока; акт на проверку вентиляционных каналов от 05.04.2024г., выданный ТОО «Всероссийское добровольное пожарное общество»; договор №11 о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей от 09.01.2025г. с ГБУЗ ТО «Областная больница №11» (р.п. Голышманово); выписка из реестра лицензий от 22.03.2024г. (лицензия №ЛО41-01107-72/00369627 от 28.11.2019г. на осуществление медицинской деятельности); договор на право безвозмездного пользования №1/03 от 10.03.2025г. с МАОУ «Голышмановская СОШ №1»; проекты меню, договора на оказание услуг по организации питания в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием воспитанников в период летних каникул 2025 года; договор №97 купли-продажи с ООО «Чистая вода «ПОЛЯРИС» от 25.02.2025г.; декларация о соответствии воды питьевой кондиционированной «Аква-Полярис» первой категории, расфасованной в поликарбонатные емкости объемом 19,0 литров ЕАЭС N RU Д- RU.PA04.B.13236/24 от 07.05.2024г.; справка о проведении акарицидной обработки специалистами ООО «Спецбиосервис» 12.05.24г.; договор №0014095 возмездного оказания услуг по дератизации с ФБУЗ «ЦГиЭ в Тюменский области» от 29.01.2024г. (акты выполненных работ от 08.05.2024г., от 05.12.2024г.); договор №0015637 возмездного оказания услуг по дератизации с ФБУЗ «ЦГиЭ в Тюменский области» от 29.01.2025г.; договор №008/25 Питьевая вода и водоотведение от 23.12.2024г. с ООО «Голышмановотеплоцентр»; договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с бюджетной организацией - собственником/владельцем нежилого помещения/объекта №ТО02КО0406000427 от 01.01.2025г. с ООО «Тюменское экологическое объединение»; договор №06-5тэ/25 поставки тепловой энергии от 27.12.2024г. с ООО «Голышмановотеплосервис»; протоколы лабораторных испытаний: №72-01-05/00597-25 от 21.02.2025г. - вода питьевая централизованного водоснабжения; протокол лабораторных испытаний микроклимата №О.80 от 07.02.2025г.; протокол лабораторных испытаний искусственной освещенности №О.81 от 07.02.2025г.

Общие сведения об объекте:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Голышмановский молодежный центр» (МАУ ДО «Голышмановский МЦ») расположено по адресу: Тюменская область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 72, строение 5, организуется для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Оздоровительное учреждение комплектуется из числа обучающихся одной образовательной организации.

Плановая мощность (посещаемость, количество обслуживаемых в день, вместимость (посменно), пропускная способность): сотрудников - 11 человек, детей – 50 человек.

Сроки открытия оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

2 смена с 03.06.25г. - 25.06.25г. в составе 50 человек в возрасте 6,6 - 16 лет.

Продолжительность смены в оздоровительном учреждении составляет не менее 21 календарного дня, что соответствует п.3.11.2 СП 2.4.3648-20.

Представлена пояснительная записка об отсутствии детей с ОВЗ посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе МАУ ДО «Гольшмановский МЦ».

Размещение объекта, благоустройство территории:

Здание МАУ ДО «Гольшмановский МЦ», одноэтажное, расположено в зоне жилой застройки.

Через собственную территорию 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 объектов, что соответствует п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, что соответствует 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Территория оздоровительного учреждения разделена по принципу функционального зонирования. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зона.

Спортивные мероприятия в лагере с дневным пребыванием детей планируется проводить на территории МАОУ «Гольшмановская СОШ №1». Спортивная площадка имеет натуральное покрытие. Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и на площадках, имеющих дефекты, не проводятся, что соответствует п.2.2.2. СП 2.4.3648-20.

В 2024 году была проведена акарицидная обработка территории. Представлена справка о проведении акарицидной обработки специалистами ООО «Спецбиосервис» 12.05.24г. Планируется проведение акарицидной обработки в мае 2025 года специалистами ООО «Спецбиосервис».

В 2024 году проводились мероприятия по дератизации. Представлены: договор №0014095 возмездного оказания услуг по дератизации с ФБУЗ «ЦГиЭ в Тюменский области» от 29.01.2024г. (акты выполненных работ от 08.05.2024г., от 05.12.2024г. В 2025 году планируется проведение мероприятий по дератизации (договор №0015637 возмездного оказания услуг по дератизации с ФБУЗ «ЦГиЭ в Тюменский области» от 29.01.2025г.).

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда, с водонепроницаемым твердым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке установлены контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками, что соответствует п.2.2.3, п.2.11.1.СП 2.4.3648-20. Вывоз осуществляется по договору (договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с бюджетной организацией - собственником/владельцем нежилого помещения/объекта №ТО02КО0406000427 от 01.01.2025г. с ООО «Тюменское экологическое объединение»).

Покрытие проездов, подходов и дорожек не имеет дефектов, что соответствует п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.

Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не обнаружено, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

Набор и площади помещений, оборудование:

Оздоровительное учреждение размещено на первом этаже одноэтажного здания. В подвальных и цокольных этажах не размещаются помещения для детей и молодежи, что соответствует требованиям п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения (организуется для детей с 6,6 до 10 лет), помещения для оказания медицинской помощи (в ГБУЗ ТО ОБ №11 (р.п. Гольшманово)), столовую, раздевалку для верхней одежды, туалеты, помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, что соответствует требованиям пп. 1.3., 3.12.2. СП 2.4.3648-20.

Выделены следующие помещения для организации лагеря: кабинеты №8, №7, №4 – отрядные комнаты, кабинеты №1, №2, №5, №6 – спальни, зал – игровая, столовая.

Количество детей в игровых комнатах, помещениях для занятий кружков определено исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного ребенка, соблюдении требований к расстановке мебели, что соответствует требованиям пп. 2.4.2., 3.4.14. СП 2.4.3648-20, таблице 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Спальни оборудованы кроватями с жестким ложем. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног), что соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.

Согласно таб.6.1 СанПиН 1.2.3685-21. количество детей в спальнях помещений рассчитано не менее 4,0 м²/чел.

При организации дневного сна используются личные спальные принадлежности и полотенца отдыхающих детей, а стирка постельного белья и полотенец осуществляется родителями индивидуально для каждого ребенка, что соответствует требованиям п. 3.12.3. СП 2.4.3648-20.

Дети обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель (парты, столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, таблица 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.

Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

На первом этаже размещены туалеты для детей (молодежи) разного пола. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины на момент обследования обеспечены мылом, кожным антисептиком, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, таблице 6.4. СанПиН 1.2.3685-21. В туалетах выделены кабинки для персонала.

В организации созданы условия для мытья рук отдыхающих, что соответствует требованиям п. 2.9.7. СП 2.4.3648-20.

Ежедневная влажная уборка с применением моющих средств проводится в соответствии с графиком. График уборок учебного помещения имеется, что соответствует требованиям п. 2.11.2. СП 2.4.3648-20.

На момент осмотра вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20. (представлен акт на проверку вентиляционных каналов от 05.04.2024г., выданный ТОО «Всероссийское добровольное пожарное общество»).

На момент осмотра в помещениях насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено, что соответствует требованиям п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20.

Медицинская деятельность в организации осуществляется медицинской организацией, что соответствует требованиям п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20. Представлены: договор №11 о

совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей от 09.01.2025г. с ГБУЗ ТО «Областная больница №11» (р.п.Голышманово), выписка из реестра лицензий от 22.03.2024г. (лицензия №ЛО41-01107-72/00369627 от 28.11.2019г. на осуществление медицинской деятельности).

Медицинское обслуживание детей осуществляется в ГБУЗ ТО «ОБ №11» (р.п. Голышманово) по адресу: Тюменская область, р.п. Голышманово, ул. К. Маркса 1. Для временной изоляции заболевших детей предполагается использование отдельного помещения (кабинет).

Питание отдыхающих организовано в столовой МАОУ «Голышмановская СОШ №1», расположенной на первом этаже по адресу: Тюменская область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 72, стр. 1 (представлены: договор на право безвозмездного пользования №1/03 от 10.03.2025г. с МАОУ «Голышмановская СОШ №1», проекты меню, договора на оказание услуг по организации питания в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием воспитанников в период летних каникул 2025 года). Питание детей МАУ ДО «Голышмановский МЦ» осуществляется отдельно от детей МАОУ «Голышмановская СОШ №1».

Для всех отдыхающих созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале – 140. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале. При обеденном зале установлены 7 умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест, что соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Оборудование пищеблока соответствует заявленному (утвержденному) меню.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке установлена локальная установка водоподготовки, предназначенная для обработки водопроводной воды, предусматривающей умягчение, улучшение органолептических свойств, а также обеззараживание воды ультрафиолетовыми лучами. Принцип действия: исходная вода поступает на ионообменный фильтр (комплексной очистки (I ступень)), где проходит ионообменную обработку. По окончании фильтроцикла для восстановления фильтрующих свойств загрузочного материала, производится его регенерация раствором поваренной соли в автоматическом режиме. После I ступени вода подается в сорбционный фильтр (II ступень), где фильтрация происходит через слой активированного угля. По окончании фильтроцикла производится промывка загрузочного материала обратным током воды в ручном режиме. После прохождения сорбционного фильтра вода обеззараживается в бактерицидной установке (III ступень) при помощи УФ-лучей.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающего на сырье, предусмотрены следующие помещения: помещение персонала, загрузочная, овощехранилище, склад скоропортящихся продуктов, склад сыпучих продуктов, цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная, санузел, душевая, комната уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20, п. 1.3. СП 2.4.3648-20.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов происходит в разных цехах, раздельным оборудованием и инвентарем, что соответствует п. 3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор помещений пищеблока:

«Загрузочная» - установлены: 2 холодильных шкафа.

«Овощехранилище» оснащено среднетемпературным (1 шт) и низкотемпературным (3 шт) холодильным оборудованием, стеллажами для хранения продуктов, гигрометром.

«Склад сыпучих продуктов»: установлены стеллажи, подтоварники, психрометры.

«Склад скоропортящихся продуктов»: шкаф холодильный среднетемпературный, холодильник.

«Цех первичной обработки овощей»: односекционная моечная ванна, раковина для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды, картофелечистка, производственные столы.

«Мясо - рыбный цех»: две односекционные моечные ванны, электромясорубка, производственные столы, контрольные весы, морозильная камера, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

«Горячий цех»: оборудован электроплитами с терморегуляторами - 3шт, одной электросковородой, производственными столами, пароконвектоматом - 2шт., холодильным шкафом для суточных проб, производственной раковиной, раковиной для мытья рук персонала. Над технологическим оборудованием, являющимся источником выделения тепла установлена локальная вытяжная система вентиляции. На момент обследования находится в рабочем состоянии. Выделено место для нарезки хлеба, где установлены: производственный стол, хлебозерка, разделочный инвентарь, шкаф для хранения хлеба.

«Моечная для мытья кухонной и столовой посуды»: двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, трехсекционная моечная ванна для мытья столовой посуды, 2 производственных стола, посудомоечная машина, стеллаж и сушилки для посуды, раковина для мытья рук.

«Раздаточная зона»: мармит для раздачи горячих блюд, 2 производственных стола.

Для обеззараживания воздуха в овощном цехе, в зоне раздачи, мясо-рыбном цехе используются бактерицидные установки, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Над технологическим оборудованием, являющимся источниками выделения тепла и влаги установлена локальная вытяжная система вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, умывальная перед обеденным залом, туалеты, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Используются дополнительные автономные системы и оборудование для обеспечения горячего водоснабжения в производственных цехах и моечных, что соответствует требованиям п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный), кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2., п.8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 3.13., п.8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для работников производственных помещений отведена комната персонала, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), хранятся в специально отведенных местах, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В рамках противоэпидемических мероприятий организовано: имеется запас дезинфицирующего средства для проведения ежедневной влажной уборки помещений; для гигиенической обработки рук используется на входе в здание и в туалетах кожный антисептик; составлены графики проведения ежедневных и генеральных уборок; для регулярного обеззараживания воздуха в помещениях пребывания детей используется переносной облучатель-рециркулятор воздуха бактерицидный.

Внутренняя отделка помещений:

Применяемые строительные и отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, что соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки имеют влагостойкое покрытие, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отделка помещений в кабинетах: пол – линолеум, стены и потолки окрашены вододисперсионной краской.

Световой режим:

Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды - москитными сетками, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующего субъекта соответствуют гигиеническим нормативам (протокол лабораторных испытаний искусственной освещенности №О.81 от 07.02.2025г.), что соответствует требованиям п.2.8.1.

СП 2.4.3648-20. Исследования выполнены испытательной лабораторией (центром) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AM52).

Игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальня обеспечены боковым естественным освещением, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иное нарушение целостности стекла при осмотре не обнаружено. Оконные стекла чистые без загрязнений, на момент осмотра, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшают светоактивную площадь оконного проема, что соответствует требованиям п. 2.8.4. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными лампами со спектрами светового излучения: белый, что соответствует требованиям п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20.

Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков, что соответствует требованиям п. 2.8.8. 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. СП 2.4.3648-20.

Воздушно-тепловой режим:

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20. Отопление центральное (представлен договор №06-5тэ/25 поставки тепловой энергии от 27.12.2024г. с ООО «Гольшмановотеплосервис»). В качестве отопительных приборов используются радиаторы с ограждающими устройствами. Система вентиляции естественная, через внутренние вытяжные каналы.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена соответствуют гигиеническим требованиям (протокол лабораторных испытаний температуры воздуха, относительной влажности воздуха №О.80 от 07.02.2025г.), что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20. Исследования выполнены испытательной лабораторией (центром) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AM52).

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

Контроль температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, что соответствует требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Водоснабжение, канализация, санитарное оборудование помещений:

Здание оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, водоотведения, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Представлен договор №008/25 Питьевая вода и водоотведение от 23.12.2024г. с ООО «Гольшмановотеплоцентр». В помещениях организации установлены водонагревающие устройства (электроводонагреватели), что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует гигиеническим нормативам (протокола лабораторных испытаний: протокол лабораторных испытаний воды питьевой централизованного водоснабжения №72-01-05/00597-25 от 21.02.2025г.), что соответствует требованиям п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20. Исследования выполнены испытательной лабораторией (центром) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Тюменской области», в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AM52).

Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей, что соответствует требованиям п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организуется посредством выдачи детям воды промышленного производства через установки с дозированным розливом (кулеры), что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20, п.8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлены: договор №97 купли-продажи с ООО «Чистая вода «ПОЛЯРИС» от 25.02.2025г., декларация о соответствии воды питьевой кондиционированной «Аква-Полярис» первой категории, расфасованной в поликарбонатные емкости объемом 19,0 литров ЕАЭС N RU Д- RU.PA04.B.13236/24 от 07.05.2024г. Хозяйствующий субъект, на момент осмотра, обеспечен запасом чистой посуды (одноразовой), что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20. Кулеры подвергаются мойке 1 раз в семь дней. Мойка кулеров с применением дезинфицирующего средства осуществляется 1 раз в месяц, что соответствует требованиям п. 8.4.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено место, исключающее доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

В помещениях хозяйствующего субъекта имеются емкости для сбора мусора. Переполненные емкости для мусора не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений, что соответствуют требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Заключение:

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных Муниципальным автономным учреждением дополнительного образования «Гольшмановский молодежный центр» (МАУ ДО «Гольшмановский МЦ») для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Гольшмановский молодежный центр» (МАУ ДО «Гольшмановский МЦ»), расположенного по адресу: 627300, Тюменская область, Гольшмановский район, р.п. Гольшманово, ул. Садовая, 72 строение 5, установлено соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические

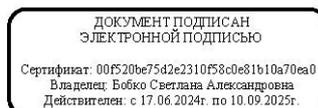
нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21).

Специалист ОИ, врач по общей гигиене



О.Ф. Гаврикова

Технический директор ОИ,
заведующий отделением гигиены –
врач по общей гигиене



С.А. Бобко