

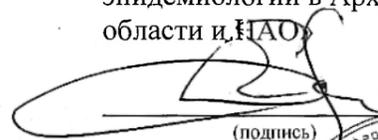
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области  
и Ненецком автономном округе»**

Юридический адрес: 163001, Архангельская область, г. Архангельск, пр. Троицкий, д. 164, корпус 1  
Реквизиты: ОКПО 75037067 ОГРН 1052901025616 ИНН 2901134035

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710030

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач Ненецкого филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Архангельской  
области и НАО»

  
Д.А. Елисеев  
(подпись)  
«22» мая 2025 г.  
  
МП  
ДЛЯ  
ДОКУМЕНТОВ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам, нормативам  
вида деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное  
имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и  
их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул  
при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома»

наименование объекта

Ненецкий автономный округ, с. Ома, ул. Школьная, д. 23

адрес

от «22» мая 2025 г. № 114

Период проведения инспекции (дата и время начала и дата и время окончания проведения инспекции)	с 29.04.2025 г. с 18 часов 00 минут до 22.05.2025 г. до 13 часов 00 минут
На основании	заявления № 516 от 28.04.2025 г. указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза
Заявитель:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома»
Юридический адрес	Ненецкий автономный округ, с. Ома, ул. Школьная, д. 23
Фактический адрес	Ненецкий автономный округ, с. Ома, ул. Школьная, д. 23
ОГРН	1038302273580
Ф.И.О. руководителя, телефон, адрес электронной почты:	Директор Болтовская Л.В., тел.: 89116747209, e-mail: <a href="mailto:oma-s@yandex.ru">oma-s@yandex.ru</a>

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Экспертное заключение напечатано в 2 экземплярах.

Стр. 1 из 7

**Рассмотрены:**

1. Заявление № 516 от 28.04.2025 г.
2. Копия свидетельства о государственной регистрации права 29-АЛ 067140 дата выдачи: 23.04.2015 г.
3. Копия выписки из единого государственного реестра недвижимости от 07.08.2024 г. № КУВИ-001/2024-200502415.
4. Копия штатного расписания.
5. Копия пояснительной записки.
6. Копия экспликации.
7. Копия договора № 12/ЛП-2025 на оказание медицинских услуг в лагере дневного пребывания детей и подростков от 18.04.2025 г.
8. Копия договора № 52/25 на проведение работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации от 22.05.2025 г.
9. Копия протокола испытаний № 83-00-12/00790-25 от 14.05.2025 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия / не соответствия требованиям 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), 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), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**Установлено:****1. Наименование оздоровительного учреждения, наименование и адрес нахождения образовательного учреждения, на базе которого организовано оздоровительное учреждение с дневным пребыванием.**

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома» по адресу: Ненецкий автономный округ, с. Ома, ул. Школьная, д. 23.

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение: № 83.ОВ.02.298.М.000032.03.15 от 20.03.2015 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности) (источник <http://fp.crc.ru>).

В оздоровительном учреждении отдых детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями не предусмотрен.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.4., 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

**2. Территория учреждения.**

Собственная территория оздоровительного учреждения имеется (выписка из единого государственного реестра недвижимости от 07.08.2024 г. № КУВИ-001/2024-200502415).

Ограждение имеется по всему периметру, целостность ограждения без дефектов.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

На территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

Территория наружным электрическим освещением оборудована.

Спортивно-игровые площадки: волейбольная площадка, баскетбольная площадка; покрытие грунт, трава, песок.

Для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию не используются спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории.

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется.

Контейнеры на мусорной площадке с закрывающимися крышками.

Покрытие въездов и входов на территории без дефектов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.2.1., 2.2.3., 2.2.4., 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

### **3. Характеристика здания:**

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены в отдельно стоящем 2-этажном здании (свидетельство о государственной регистрации права 29-АЛ 067140 дата выдачи: 23.04.2015 г.).

Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации выполняются в соответствии с договором № 52/25 на проведение работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации от 22.05.2025 г. (исполнитель – индивидуальный предприниматель Голубков Алексей Николаевич, г. Нарьян-Мар).

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.3.1., 2.9.5. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

### **4. Набор помещений, оборудование:**

Согласно пояснительной записке общее количество детей 70, с распределением на 3 группы: 35 детей, 20 детей, 15 детей; согласно штатному расписанию количество персонала: начальник площадки, 4 воспитателя, инструктор по физвоспитанию, педагог-организатор, музыкальный руководитель.

Набор помещений (1 этаж): 3 игровых комнаты, 3 помещения для занятий кружков, спортивный зал, столовая, туалеты, помещения для просушивания одежды и обуви, раздевалка для верхней одежды, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Тамбуры в здании оборудованы.

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

Емкости для сбора мусора в каждом помещении имеются.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.1., 2.4.3., 2.4.9., 2.11.1., 2.11.3. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

### **5. Внутренняя отделка помещений**

Проведение ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

Стены помещений (в том числе помещений пищеблока) гладкие, без признаков поражения грибком.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Стены помещений имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки в помещениях (в том числе помещениях пищеблока) окрашены влагостойкими материалами.

Для пола использованы материалы допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию.

Поверхность полов помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Поверхность стен помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Потолки помещений пищеблока обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, способствуют уменьшению конденсации влаги.

Двери производственных помещений пищеблока гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.7., 2.5.2., 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

#### **6. Отопление, воздушно-тепловой режим**

Отопление водяное, централизованное.

Переносные обогревательные приборы или приборы с инфракрасным излучением не используются.

Ограждающие устройства на отопительных приборах выполнены из дерева.

В учебных помещениях и кабинетах для контроля за температурой воздуха бытовые термометры имеются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

#### **7. Вентиляция**

Система вентиляции оборудована естественная, приточно-вытяжная в помещениях пищеблока.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

#### **8. Освещение**

Основные помещения обеспечены естественным освещением.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами.

Источники искусственного освещения в исправном состоянии.

Защитная арматура в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом, предусмотрена.

Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками (в том числе открывающиеся внешние окна (фрамуги)), оборудованы.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.13, 2.8.2., 2.8.5., 2.8.6., 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Экспертное заключение напечатано в 2 экземплярах.

Стр. 4 из 7

## 9. Водоснабжение

Здание образовательного учреждения не оборудовано централизованным холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение осуществляется по следующей схеме: вода во все помещения подается после предварительной очистки через систему водоснабжения из собственной скважины; для обеспечения горячего водоснабжения проводится подогрев воды через систему теплообменников, подается во все помещения.

Холодная и горячая вода подается через смесители.

Подачей холодной воды обеспечены помещения пищеблока, умывальная перед обеденным залом, туалеты.

Питьевой режим: кипяченая вода.

Согласно протоколу испытаний № 83-00-12/00790-25 от 14.05.2025 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды нецентрализованного водоснабжения (место отбора БВПУ с. Ома), соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 по показателям: Escherichia coli, бактерии рода Salmonella, колифаги, обобщенные бактерии, энтерококки, алюминий, аммиак и ионы аммония (суммарно), водородный показатель (рН), массовая доля железа (Fe), жесткость общая, марганец, медь, мутность, нитраты, нитриты, массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт, окисляемость перманганатная, сульфаты (сульфат-ион), фториды (F-0, хлориды (хлор-ион), цветность.

Кулеры для организации питьевого режима не используются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.5., 2.6.6. СП 2.4.3648-20; пп. 2.10., 2.15., 8.4.2., 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

## 10. Канализование.

Канализация: септик.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20, п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

## 11. Санитарно-техническое оборудование

Туалеты для мальчиков, для девочек, для персонала оборудованы на 1 этаже.

Унитазы в туалетных помещениях оборудованы кабинками с дверями, сидениями, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

В санитарных узлах имеются мусорные ведра в туалетной кабине, мусорные ведра у умывальных раковин, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами размещаются электрополотенца, мыло.

Санитарно-техническое оборудование исправное.

Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов оборудовано, имеются поддон, подводка горячей и холодной воды.

Раковины для мытья рук оборудованы: в туалетах, перед обеденным залом, в помещениях пищеблока.

Рядом с умывальными раковинами имеются мыло, электрополотенца.

При обеденном зале столовой умывальники установлены в количестве 3 шт. (1 умывальник на 15 посадочных мест).

Возле умывальников при обеденном зале установлены электрополотенца – 2 шт.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.11, 3.4.3., 3.4.10, 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

## **12. Пищеблок, столовая**

Организация питания, работающая на продовольственном сырье.

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье включает: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, кладовые, цех обработки яиц, холодильная, помещение персонала, туалет.

Количество посадочных мест в зале: 44.

Оборудование помещений пищеблока:

Горячий цех: пароконвектомат, плита 6-тиконфорочная. 4 стеллажа, полка настенная для досок, ванна, стол универсальный.

Холодный цех: холодильная камера, стеллаж, 2 полки настенных для досок, ванна моечная, стол универсальный, кухонный комбайн.

Мясо-рыбный цех: 2 мясорубки, полка настенная, холодильная ванна, ванна моечная, 2 стеллажа.

Овощной цех: ванна, картофелечистка, холодильная камера, стол универсальный.

Моечная столовой посуды: посудомоечная машина, водонагреватель, 3 полки навесная, сушилка для посуды, ванна моечная (2 секции), ванна моечная (3 секции), стеллаж.

Моечная кухонной посуды: 2 полки настенных для досок, ванна моечная двухсекционная, 2 стеллажа кухонных с решетчатыми полками.

Кладовые: 2 полки настенных, тележка сервировочная, 7 стеллажей, шкаф для хлеба, холодильник.

Цех для обработки яиц: морозильная камера-ларь, холодильник, тележка сервировочная, ванна моечная, 2 стеллажа.

Холодильная: 3 холодильных камеры, весы.

Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах для порционирования блюд имеется.

Кухонная, столовая посуда, разделочные доски, инвентарь без дефектов.

Технологическое оборудование исправно.

Столовая мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, дефекты отсутствуют.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеются разделочные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается отдельно.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Для хранения уборочного инвентаря оборудовано отдельное помещение.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: оснащено стеллажами и закрывающимися шкафчиками для раздельного хранения моющих и дезинфицирующих средств; для мелкотарных дезсредств используются металлические стеллажи, для стеклянных бутылей с дезсредствами – подтоварники.

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Условия хранения уборочного инвентаря для туалета: в отдельно отведенном месте в туалете.

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала оборудован в помещении персонала.

Одежда второго и третьего слоя, головные уборы, личные вещи хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви в шкафу в раздевалке.

Отдельный туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока оборудован.

Туалет для персонала пищеблока оборудован вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, умывальниками с устройствами для мытья рук.

Производственные помещения пищеблока, в которых осуществляется производство пищевой продукции, оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды, устройствами для вытирания рук.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.5.3., 2.6.5. СП 2.4.3648-20; пп. 2.15., 2.16, 2.19, 3.2., 3.7., 8.6.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

### 13. Медицинское обеспечение

Медицинское обслуживание осуществляется государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ненецкого автономного округа «Центральная районная поликлиника Заполярного района Ненецкого автономного округа» (договор № 12/ЛП-2025 на оказание медицинских услуг в лагере дневного пребывания детей и подростков от 18.04.2025 г.).

Регистрационный номер лицензии Л041-01130-83/00574874, дата предоставления лицензии: 09.07.2019, лицензирующий орган: департамент здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа (источник <https://roszdravnadzor.gov.ru/services/licenses>).

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.9.2., 3.12.2. СП 2.4.3648-20.

*(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)*

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** Вид деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул при государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома» по адресу: Ненецкий автономный округ, с. Ома, ул. Школьная, д. 23 **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач-эпидемиолог  
Ненецкого филиала  
ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии  
в Архангельской области и НАО»



Е.И. Абрамовская

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Экспертное заключение напечатано в 2 экземплярах.

Стр. 7 из 7

