



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ ИНГУШЕТИЯ»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

386101, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Московская, 39
Тел.: (8732) 22-91-76. Факс: (8732) 22-89-22. E-mail: fguzingushetia@mail.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710080 выдан 28.07.2015г.

«Утверждаю»

Главный врач



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Ингушетия»

Х.С. Чахкиев

04 2024 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 292

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемое для
осуществления оздоровительной деятельности в государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Сунжа»
(вид деятельности, работ, услуг)

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании:

заявления от 05.04.2024 г. № 35

1. **Заявитель:** директор Беков Беслан Багаудинович
2. **Наименование объекта:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СОШ № 1 г. Сунжа»

Юридический адрес: 386203, Республика Ингушетия, г. Сунжа, ул. Демченко, 45

Фактический адрес: 386203, Республика Ингушетия, г. Сунжа, ул. Демченко, 45

ИНН: 0603017727;

ОГРН: 1030600180335;

3. **Кем проведено обследование:** Экспертом ОИ – Ю.И.Балаевым

4. Цель экспертизы: Оценка соответствия санитарно-гигиенических условий государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:

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

5. Перечень рассмотренных документов:

- заявление на обследование объекта и выдачу экспертного заключения;
- копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе;
- копии свидетельства и выписки из Единого государственного реестра юридических лиц;
- копии свидетельства о праве собственности;
- копия 1 и 2 раздела устава;
- копия разрешения на ввод объекта в эксплуатацию.
- штатное расписание
- приказ о назначении

6. Основной профиль деятельности:

оздоровительная деятельность: организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием

7. Размещение объекта (наличие участка, зонирование территории (спортивная площадка, хозяйственная зона и т.д.), санитарное содержание территории):

Размещается на самостоятельном земельном участке по адресу: 386203, Республика Ингушетия, г. Сунжа, ул. Демченко, 45. Территория ограждена забором из металлических прутьев, озеленена (площадь озеленения составляет - 55%), освещена и благоустроена. Все проезды, дорожки, ведущие к хозяйственным постройкам и площадкам для мусоросборников на территории образовательного учреждения покрыты асфальтом и тротуарной плиткой.

На территории участка выделяются следующие зоны: учебная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона оборудована спортивным оборудованием. Покрытие спортивно-игровых площадок и футбольного поля твердое, ровное, полимерное.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны установлено 2 контейнера, с крышками, на бетонном основании, маркировкой класса «А».

8. Описание объекта инспекции:

Количество детей - 49

Количество кабинетов – 2, площади кабинетов составляют 42,3 – 79м², высота – 3.5м.

Режим дня: 08.15 прием детей, 08.35 - 08.45 зарядка, 08.45 – 09.00 линейка, 09.00 – 10.00 завтрак, 10.00 – 13.00 проведение коллективных творческих дел, прогулки, 13.00 – 14.00 обед, 14.00 – 14.30 игры на свежем воздухе, полдник, 14.30 уход детей домой.

8.1. Наличие условий для обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья:

Предусмотрена без барьерная среда доступа. Предусмотрены туалеты для маломобильных посетителей располагаются на каждом этаже, оборудованы унитазами, раковинами, электрополотенцами и поручнями.

8.2. Состав, функциональное назначение помещений:

Кабинеты располагаются на первом этаже.

8.3. Оборудование учебных помещений, оснащение:

Кабинеты включают: рабочую зону учителей, учащихся, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий и шкафов. Учебные кабинеты оснащены учебной мебелью регулируемой по росту-возрастным особенностям, учебными и интерактивными досками, рабочими местами учителей, учебно-наглядными пособиями по своим направлениям, шкафами. Во всех учебных помещениях предусмотрены раковины, подведена горячая и холодная вода, стены возле раковины обиты кафельной плиткой.

Мастерская по кулинарии установлены раковины с подведенной горячей и холодной водой, стена возле раковины облицована плиткой, ученические столы, столы для проведения практической части, холодильник, электроплита, шкафы для хранения посуды, посуда и кухонный инвентарь в наличии. Вентиляция общая и локальная над горячими поверхностями.

Мастерская по изучению технологии и обработке древесины и металла установлена раковина с подведенной горячей и холодной водой, стена возле раковины облицована плиткой. В мастерской установлено 4 верстака, оснащенных с подставками для ног, машинка заточная, станок токарный по дереву, вертикальный сверлильный станок, стружкоотсос для очищения воздуха от стружки и пыли, ручные инструменты, стеллажи для ручных инструментов и инструменты.

Спортзал оснащен тренажерами, баскетбольной сеткой, волейбольной сеткой, мячами, матрасами и другим спортивным инвентарем.

8.4. Санитарно-техническое состояние (отделка стен, потолка, полов) учебно-производственных помещений:

Внутренняя отделка во всех классных кабинетах, мастерских идентична: стены окрашены вододисперсионной краской, подвергаются влажной уборке, потолки подвесные, полы покрыты паркетом и плиткой в кабинете химии, мастерской для мальчиков.

Внутренняя отделка спортзала: потолок и стены окрашены вододисперсионной краской, стены подвергаются влажной уборке, на полу специальное резиновое покрытие.

8.5. Санитарно-техническое состояние (отделка стен, потолка, полов) санитарно-бытовых помещений:

Внутренняя отделка помещений: санузлы, душевые, санузлы, помещения для уборочного инвентаря, производственные цеха в пищеблоке: полы и стены на высоту 1,8м. выложены плиткой, остальная часть стен и потолков окрашены вододисперсионной краской.

8.6. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (санитарно-бытовые помещения). При наличии общежития – его характеристика, в том числе - условий проживания и бытового обеспечения обучающихся:

Внутренние санитарные узлы на каждом этаже в достаточном количестве, оборудованы кабинками с унитазами, оснащенными мусорными педальными ведрами, туалетной бумагой, раковинами с подачей горячей и холодной воды, оснащенные средствами личной гигиены, электрополотенцами.

Внутренние санитарные узлы на каждом этаже в достаточном количестве, помещения для личной гигиены девочек. Предусмотрены помещения для личной гигиены девочек с оборудованными биде.

8.7. Системы: отопления, вентиляции, хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализации. При наличии плавательного бассейна – характеристика:

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. Режим проветривания соблюдается посредством откидных фраг. Приточно-вытяжная система с механическим побуждением предусмотрена в помещениях при спортзалах, помещениях пищеблока. Водоснабжение централизованное.

Канализация выгребные ямы. Отопление автономное за счет котельной. Подогрев воды осуществляется через водонагревающие устройства.

8.8. Оценка освещенности (естественная, наличие штор (жалюзи); система искусственного освещения (тип ламп):

Освещение - комбинированное (естественное и искусственное). Искусственное освещение осуществляется за счет светодиодных ламп, все лампы в рабочем состоянии. Естественное освещение за счет оконных проемов, окна обеспечены солнцезащитными устройствами - жалюзи.

8.9. Организация питания обучающихся. Состав, функциональное назначение помещений, наличие и характеристика системы вентиляции.

Помещения пищеблока: умывальная, обеденный зал, моечные, 4 цеха, помещение для обработки яиц, 4 склада, загрузочная, санузел и душевая для персонала, гардероб. Имеет отдельный вход для персонала и приема пищевых продуктов. В умывальной установлено 6 раковин с подведенной горячей и холодной водой, электрополотенцами для рук и средства личной гигиены. Обеденный зал площадью 140м², на 100 посадочных мест. В обеденном зале установлены столы стулья, мармиты, два электрических стола для готовых блюд, раздаточные столы и стеллажи. Горячий цех: установлены раковины для персонала и моечные двухсекционные ванны, 2 плиты электрические 4-х конфорочные, 2 электрических котла, 2 электросковороды, жарочный шкаф, кухонный комбайнер, спайсер промышленный, столы. Моечная кухонной посуды: установлены двухсекционная моечная ванна, производственный стол, кассеты настенные, раковина для персонала. Для мытья посуды имеются моющие средства. Моечная столовой посуды: установлены трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, производственный стол, кассеты настенные, стеллажи для хранения посуды, раковина для персонала. Для мытья посуды имеются моющие средства. Мучной цех: производственные столы, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. Холодильное оборудование достаточное. Мясо - рыбный цех: три разделочных стола (для разделки мяса, рыбы и птицы), двухсекционная моечная ванна, контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, мясорубка, колода для разрубка мяса, раковина для мытья рук. Склады: установлены стеллажи, подтоварники, среднетемпературные холодильные шкафы. Овощной цех: установлены два производственных стола, картофеле очистительная машины, двухсекционная моечная ванна. Гардеробная для персонала оборудована индивидуальными шкафами для одежды и обуви. Для соблюдения личной гигиены предусмотрены душевая, санузел с подведённой горячей и холодной водой. Внутренняя отделка всех помещений пищеблока идентичны: полы и стены на 1,8м. выложены кафельной плиткой, остальная часть окрашены водоземлюсионной краской. Вентиляция – приточновытяжная с механическим побуждением и локальная над всеми рабочими горячими поверхностями имеется.

8.10. Дезинфекционный режим:

Уборочный инвентарь имеет маркировку с учетом функционального назначения помещений, хранится в специально отведенном месте. Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств, предусмотрено помещение оборудованное поддоном, с подводкой холодной и горячей воды, с естественной вытяжной системой, стены облицованы глазурованной плиткой. Дезинфицирующие средства для обработки имеются. Уборочный инвентарь промаркирован в полном объеме, хранится отдельно.

8.11. Объем проведенных лабораторно – инструментальных исследований и испытаний:

При санитарно-эпидемиологическом обследовании были проведены лабораторно-инструментальные исследования и испытания. Результаты лабораторных исследований и инструментальных испытаний соответствуют требованиям санитарных правил и норм. Протоколы исследований и испытаний прилагаются.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления оздоровительной деятельности: организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием на объекте: ГБОУ «СОШ №1 г. Сунжа», расположенное по адресу: 386203, Республика Ингушетия, г. Сунжа, ул. Демченко, 45,

СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Специалисты ОИ:

Эксперт ОИ
(должность)

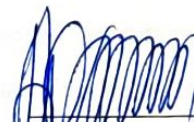
Ю.И.Балаев
(ФИО)

Технический директор
(должность)

М-А.С. Мальсагов
(ФИО)

И.о.руководителя ОИ
(должность)

М-А.С. Мальсагов
(ФИО)


подпись

подпись

подпись

Получил (а): « _____ » _____ 20 ____ г.

ФИО _____ подпись _____