



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае»)

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ RA.RU.710047

дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 21.05.2015

Юридический адрес: 680013, Россия, Хабаровский край, Хабаровск, ул. Владивостокская, д.9;

Адрес места осуществления деятельности: 681013, Россия, Хабаровский край, Комсомольск-на-Амуре,
ул. Севастопольская, д. 60;

тел./ факс: (4217) 54-32-40, E-mail: snadzorkom@mail.ru.

Акт

санитарно-эпидемиологического обследования деятельности учреждения по
организации отдыха детей и их оздоровления
(с дневным пребыванием)

25.10.2024г.

№ 293

Мной, помощником врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае, городе Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе» Бойковым П.Ю.

на основании заявления директора Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 Н.А. Жосан (вх. № 1175 от 17.10.2024г.)

в присутствии заместителя директора по ВР Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 Н.Н. Могылдя проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза деятельности учреждения по организации отдыха детей и их оздоровления (с дневным пребыванием)

на объекте: Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 6.

тип объекта: образовательный

по адресу: **Фактический:** г. Комсомольск-на-Амуре, Магистральное шоссе 25, корпус 3.

Юридический: г. Комсомольск-на-Амуре, Магистральное шоссе 25, корпус 3.

ОГРН: 1022700521370

ИНН: 2703004475

Заявленные виды деятельности: организация отдыха детей и их оздоровления (с дневным пребыванием).

Юридические основания для использования помещений, земельного участка: свидетельство о государственной регистрации права серия 27-АВ № 143638 от 03.03.2008г. (здание школы), свидетельство о государственной регистрации права серия 27 АА № 065770 от 16.07.2003г. (земельный участок).

Планируемое число детей в смену (кол-во отрядов в смене, число детей в

отряде):

-на период зимних каникул:

количество детей 40, количество отрядов 2, количество детей в отряде по 20, длительность смены с 27.12.2024г. по 08.01.2025г.

-на период весенних каникул 2025г.:

количество детей 40, количество отрядов 2, количество детей в отряде по 20, длительность смены с 24.03.2025г. по 31.03.2025г.

-на период летних каникул 2025г.:

3 смена - 66 детей, без организации сна, количество отрядов 4, количество детей в отрядах 17/17/16/16, длительность смены с 24.07.2025г. по 14.08.2025г. (19 дней).

Режим дня

Время работы учреждения (лагеря) сезонные каникулы с 8ч.30мин. – 14ч.30мин., летние каникулы с 08ч.30мин. до 16ч.30мин.

Кратность питания: сезонные каникулы – 2х разовое (завтрак, обед), летние каникулы – 3х разовое (завтрак, обед, полдник).

Организация сна: без организации сна

Мероприятия (кружки, секции перечислить): кружков – 4: 1. «Гении разума», 2.«Весёлые нотки», 3.«CINEMA», 4.«Школа неизведанных наук», 1 секция «Олимпиадник».

Продолжительность работы кружков, секций:

Для детей в возрасте 7-10 лет продолжительность занятий по 35 минут, для детей в возрасте 11 лет и старше - по 45 минут.

Какое количество детей занимается в кружке, секции: 12-20 человек.

Физическое воспитание детей, закаливание: утренняя гимнастика, занятия физкультурой в кружках, секциях, спортивные соревнования и праздники, проводятся на базе спортивного зала, стадиона. Закаливающие процедуры: воздушные и солнечные ванны, проводятся после адаптации детей в оздоровительном учреждении на спортивной, игровой площадке, под контролем медицинского работника. Дети на основании справок их здоровья разделены на группы: основная, подготовительная и специальная, дети основной и специальной группы занимаются в присутствии медицинского работника.

Характеристика территории

Здание имеет самостоятельный земельный участок.

Имеется ограждение по периметру территории, наружное электрическое освещение.

Зонирование территории – имеются зоны отдыха и хозяйственная.

Спортивно-игровые площадки имеют травяное и твёрдое (асфальт) покрытие.

Хозяйственная площадка для сбора ТБО оборудована 3-мя контейнерами с металлическими крышками, установленными на твёрдом бетонном водонепроницаемом покрытии, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м во все стороны. Хозяйственная зона, на которой установлены металлические контейнеры, имеет самостоятельный въезд и находится на расстоянии 30 метров от здания школы.

Мусор собирают в мусоросборники, при заполнении 2/3 их объёма осуществляется вывоз твёрдых коммунальных отходов на основании контракта № 02-24 от 01.01.2024г. с Обществом с ограниченной ответственностью Управляющая компания ООО «Таурус-Групп».

Кратность вывоза отходов – в холодный период года три раза в неделю, в тёплый период года ежедневно.

Услуги по дератизации, дезинсекции мусорных контейнеров и контейнерной площадки осуществляются на основании контракта № ГБ-12/24 от 12.01.2024г. с ООО «Медико-профилактическое предприятие «Декар».

Контейнеры (мусоросборники) очищают средствами, согласно договору на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции контейнеров, дератизации контейнерной площадки № 05-24 от 01.01.2024 с ООО «Медико-профилактическое предприятие» «Декар»: дезинфекция мусорных контейнеров, кратность обработки - при температуре +5⁰ и выше - 1 раз в 10 дней, при температуре +4⁰С и ниже – 1 раз в 30 дней (акт выполненных работ № 2876 от 18.11.2024г.); дератизация контейнерной площадки проводится при температуре +5⁰ и выше - ежемесячно, при температуре +4⁰С и ниже – 1 раз в квартал (акт выполненных работ № 2876 от 18.11.2024г.); дезинсекция контейнера проводится 2 раза в месяц в летний период (акт выполненных работ № 2876 от 18.11.2024г.).

Контракт на проведение дезинсекции (акарицидная обработка территории от клещей) с ООО «Медико-профилактическое предприятие» «Декар» № 34-24 от 01.04.2024г.

Акт выполненных работ об оказании услуг по дезинсекции клещевой (акарицидная обработка) № 1107 от 03.04.2024г.

Характеристика инженерного обеспечения:

Системы холодного водоснабжения

Централизованное - да. Договор на поставку воды – договор холодного водоснабжения и водоотведения № 3300124 от 01.01.2024г. с МУП «Горводоканал» г. Комсомольск-на-Амуре.

Наличие разводки для подачи холодной воды к умывальным раковинам, туалетным комнатам, помещениям пищеблока, медблоку, игровым, кружковым помещениям, помещению для приготовления дезрастворов – **имеется**.

Системы горячего водоснабжения

Централизованное - да. Муниципальный контракт на поставку горячей воды № 3/4/09313/00893 от 01.01.2024 г. с АО «Дальневосточная генерирующая компания» (АО «ДГК»).

Наличие разводки для подачи горячей воды к умывальным раковинам, туалетным комнатам, помещениям пищеблока, медблоку, игровым, кружковым помещениям – **имеется**.

Системы канализации

Централизованное - да. Реквизиты договора на водоотведение – Договор на поставку воды – договор холодного водоснабжения и водоотведения № 3300124 от 01.01.2024г. с МУП «Горводоканал» г. Комсомольск-на-Амуре.

Системы вентиляции

Наличие во всех помещениях каналов естественной вытяжной вентиляции: во всех помещениях имеются каналы естественной вытяжной вентиляции.

Приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована в многофункциональном спортивном зале, на пищеблоке.

Предоставлен акт контроля за эффективностью работы вентиляционных систем от 25.04.2024г., выданный ИП Апеченко Е.П. (кратность воздухообмена – 1701 м³час).

Проведены инструментальные измерения параметров микроклимата и шума.

В рамках реализации программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов представлен протокол измерений физических факторов (микроклимат) № 2.200.1 от 26.08.2024г., выданный аккредитованным ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» (аттестат аккредитации RA.RU.21AT64), согласно которому, температура воздуха, относительная влажность на пищеблоке в горячем цеху, кабинетах № 201, 202 и уровень звукового давления на рабочем месте повара при работе механической приточно-вытяжной вентиляции соответствуют гигиеническим нормативам.

Освещённость

Наличие естественного освещения - да.

Оконные проемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами - да.

Искусственное освещение представлено светодиодными лампами в соответствующей светозащитной и пылевлагонепроницаемой арматуре.

Договор № 128963 от 06.06.2024г. на оказание услуг по обращению с отходами 1 и 2 классов опасности с ФГУП «Федеральный экологический оператор» г. Москва. Действителен до 31.12.2024г.

Проведены инструментальные измерения искусственной освещённости.

В рамках реализации программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов представлен протокол измерений физических факторов (микроклимат) № 2.200.1 от 26.08.2024г., выданный аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» (аттестат аккредитации RA.RU.21AT64), согласно которому уровни искусственной освещённости на пищеблоке на рабочем месте повара, в кабинетах соответствуют гигиеническим нормативам.

Характеристика игровых комнат, кружковых и других помещений, используемых для отдыха детей в оздоровительном лагере

Здание 3х-этажное кирпичное, год строения 1980, износ – 30%.

Наполняемость игровых помещений – 18 детей.

Количество игровых помещений 4, этаж расположения 2:

- помещение площадью 63,6 м² (по техническому паспорту № 60), площадь на 1 ребёнка 3,53 м², при норме 2,5 м²;
- помещение площадью 53,6 м² (по техническому паспорту № 59), площадь на 1 ребёнка 2,97 м², при норме 2,5 м²;
- помещение площадью 53,7 м² (по техническому паспорту № 58), площадь на 1 ребёнка 2,98 м², при норме 2,5 м²;
- помещение площадью 53,6 м² (по техническому паспорту № 57), площадь на 1 ребёнка 2,98 м², при норме 2,5 м²;

Количество кружковых помещений 4:

- этаж расположения 1, помещение для занятий в кружке «Гении разума» площадью 63,5 м² (по техническому паспорту № 74), площадь на 1 ребёнка 5,29 м², при норме 3,5 м²;
- этаж расположения 2, помещение для занятий в кружке «Весёлые нотки» площадью 53,9 м² (по техническому паспорту № 40), площадь на 1 ребёнка 4,49 м², при норме 2,0 м²;
- этаж расположения 3, помещение для занятий в кружке «CINEMA» площадью

186,5м² (по техническому паспорту № 11), площадь на 1 ребёнка 15,54 м², при норме 3,5 м²;

- этаж расположения 4, помещение для занятий в кружке «Школа неизведанных наук» площадью 40,3 м² (по техническому паспорту № 12), площадь на 1 ребёнка 3,35 м², при норме 4,0 м²;

Для проведения секции «Олимпионик» используется многофункциональный спортивный зал площадью 293,8м² (по техническому паспорту функциональное помещение № 21). Площадь на 1 ребёнка 24,4 м², при норме 10,0м². Имеются раздевалки для мальчиков и девочек, душевые и санузлы, комната для спортивного инвентаря. Во всех помещениях установлены термометры, температурный режим 21-23⁰С. Наличие приборов для обеззараживания воздуха.

Режим проветривания помещений, утвержденный руководителем - имеется.

Засчетчивание окон в летний период от кровососущих насекомых - да.

Помещения игровых и кружковых, спален оборудованы бактерицидными установками для обеззараживания воздуха.

Характеристика внутренней отделки

Потолки в производственных и складских помещениях столовой окрашены водоэмульсионной краской, стены облицованы кафельной плиткой; бетонно-мозаичный пол.

Санитарно-бытовые помещения (туалетные комнаты) - стены облицованы глазурованной плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, пол покрыт кафельной плиткой.

В помещениях медицинского блока полы покрыты линолеумом. Стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской.

В остальных помещениях пол покрыт линолеумом стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской светлых тонов.

Материалы для внутренней отделки устойчивы к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами - да.

Пищеблок

Работа пищеблока организована на сырье.

Организацию питания осуществляет Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 2» согласно контрактам №№ 63-24, 64-24, 65-24, 67-24, 68-24 от 20.09.2024г.

Наличие отдельного входа для персонала и загрузки продуктов - имеется.

В состав пищеблока входят следующие помещения: горячий цех площадью 74,5 м² (по техническому паспорту № 7) с загрузочной, с зонами для обработки овощей и готовой продукции, мясо-рыбной продукции, с моечной зоной столовой и кухонной посуды, с помещением для персонала; кладовая овощей 4,0 м² (по техническому паспорту № 4), кладовая для хранения сыпучих продуктов 4,0 м² (по техническому паспорту № 1), санузел с бытовым помещением площадью 3,2м² (по техническому паспорту № 70, 73).

Для мытья рук в зонах производственного цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные жидким мылом и индивидуальными полотенцами.

Наличие специальной санитарной одежды у персонала: да, количество комплектов на одного сотрудника 3, которая хранится в шкафу, отдельно от верхней одежды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, количество комплектов на

одного сотрудника - 3, стирка спецодежды не реже 1 раза в неделю. Стирка организована по договору № 18/2024 от 17.01.2024г. между ООО «Фабрика химчистки «Блеск» и МУП «Комбинат школьного питания № 2».

Имеется зонирование для раздельной обработки сырой и готовой продукции.

Контракт на оказание услуг по обследованию холодильного и технологического оборудования пищеблока № 27 от 25.04.2024г. с ИП Апеченко Е.П.

Акт обследования холодильного и технологического оборудования на пищеблоке от 25.04.2024г., выданный ИП Апеченко Е.П.

Холодильное оборудование представлено: 3 – холодильниками, 2 – холодильными шкафами, 2 – морозильными ларями. Холодильного оборудования достаточно. Холодильная витрина имеется в зоне раздачи.

Технологическое оборудование представлено: мармитом для 1-х блюд, мармитом для 2-х блюд, 3мя электроплитами, жарочным шкафом трехсекционным, 2мя овоще-резательно-протирочными машинами, электросковородой, электрокотлом пищеварочным, машиной картофелеочистительной, мясорубкой, пароконвектоматом, двумя водонагревателями (проточным и накопительным), посудомоечной машиной.

Горячий цех оборудован 3мя электроплитами, электрокотлом пищеварочным, электросковородой, машиной протирочно-резательной (г.п), овощерезательной машиной, пароконвектоматом, 2 производственными столами для готовой продукции, разделочным инвентарем для готовой продукции, раковиной для мытья рук, 1 холодильником для хранения суточных проб, готовой продукции, прибором для обеззараживания воздуха, моечная ванна, стол и шкаф хлеб.

Мясо-рыбная зона оборудована: 2мя производственными столами «мясо», «рыба», 2-мя производственными моечными ваннами «мясо/рыба», «птица/яйцо», мясорубкой, разделочным инвентарем для сырой продукции, раковиной для рук, 1 морозильным ларём для хранения мяса, рыбы, птицы, контрольными весами для сырой продукции;

Зона для обработки овощей оборудована: 2-мя моечными ваннами для первичной и вторичной обработки овощей, 2-мя производственными столами «овощи» для нарезки сырых овощей, машиной картофелеочистительной, разделочным инвентарем для сырой продукции, овощерезательной машиной, контрольными весами для сырой продукции, раковиной для мытья рук. В цехе установлен передвижной прибор для обеззараживания воздуха.

Моечная столовой посуды оборудована: моечными ваннами для мытья столовой посуды (3 шт.), моечными ваннами для стеклянной посуды и столовых приборов (2 шт.), стеллажом для чистой посуды, сушилкой для посуды, столом для чистой посуды (1 шт.), столами для грязной посуды (2 шт.), раковиной для мытья рук, столами для приема грязной посуды (3 шт.).

Моечная кухонной посуды оборудована производственным столом, 2-мя моечными ваннами оборудованными душевыми насадками с гибким шлангом. Столовые приборы после мытья прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Мытье кухонной посуды и разделочного инвентаря – в двухсекционных ваннах. Разделочные доски ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. В моечных помещениях - инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств,

и температурных режимах воды в моечных ваннах. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, установлен выше сифонных устройств. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте 35 см от пола.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой - да.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно моются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу - да.

Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх - да.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделена емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой да.

Столы в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств, мочалок (щеток), ветоши - да.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема - да.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические - да.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов) - да.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются промаркированные доски из дерева твердых пород без трещин, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами - да.

Третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали - да.

Для кипячения молока используется отдельная посуда - да.

Локальные вытяжные системы вентиляции в зоне максимального загрязнения имеются, на пищеблоке в горячем цехе.

Наличие технологических карт для приготовления блюд и кулинарных изделий - имеются.

Обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах - да.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд да.

Отбор суточных проб готовой продукции (все приготовленные блюда) суточные пробы отбираются и хранятся в специальном промаркированном холодильнике 48 часов.

Укомплектованность столовой посудой количество комплектов 3 на 1 ребенка, кухонной посудой количество комплектов достаточная, обеспечен запас столовой

посуды да. Наличие приказа о составе бракеражной комиссии имеется. Бракеражную комиссию возглавляет директор.

Наличие журналов на пищеблоке:

1. Гигиенический журнал сотрудников – имеется;
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – имеется;
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – имеется;
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – имеется;
5. Ведомость контроля за рационом питания – имеется;
6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – имеется;
7. Журнал проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации – имеется.

Завоз продуктов питания осуществляется транспортом поставщиков на комбинат школьного питания по договорам: с ООО «МастерГрад» (хлебобулочные изделия), с ООО «ДВМК» (мясо свинины), с ООО «Продэкстра» (печень говяжья, куриные продукты, сыр, соки, крупы, сахар, бакалея, молоко сгущенное, повидло), с ИП Степашко О.В. (филе минтая, консервы), с ООО «Мясная Индустрия» (мясо говядины), с АО «Птицефабрика» (яйцо куриное), с ИП Крылова Н.С. (картофель свежий), с ООО «Агрофрукт» (овощи свежие), с ООО «Ассорит плюс» (смесь компотная, капуста морская), с ООО «ДВК» (сайра натуральная).

В рамках реализации программы производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов представлены протоколы лабораторных испытаний (аккредитованный ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае») обеда на микробиологические исследования готовых блюд, определение калорийности и химический состав блюд № 27-01-02/06702-24 - 27-01-02/06706-24 от 16.09.2024г. – соответствуют гигиеническим нормативам.

Обеспеченность обеденного зала мебелью на 120 посадочных мест, умывальниками 6 в рабочем состоянии (из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест). Питание организовано в две посадки. Площадь обеденного зала составляет 187,6м², на одно посадочное место – 1,56 м², при нормативе не менее 0,7 м² на посадочное место

Умывальники обеспечены жидким мылом, бумажными полотенцами на держателях, мусорным ведром.

Организация питьевого режима в оздоровительном лагере

Организован бутилированной питьевой водой в 1,5 л. бутылках «Серебряная благодать», заключён контракт № ГБ – 44-24 от 05.06.2024г. с ИП Михеев М.Ю.

Документы, подтверждающие качество и безопасность воды: декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-RU. PA09.B.33749/24 от 11.10.2024г. по 10.10.2027г. включительно.

Имеются одноразовые стаканчики и ёмкости для сбора использованных стаканчиков: да.

Организация медицинского обслуживания

Медицинское обслуживание осуществляется в медицинском блоке. Медицинский блок состоит из: медицинского кабинета площадью 17,1 м² (по техническому паспорту № 3), оборудованного раковиной для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды, процедурного кабинета 14,5 м² (по техническому паспорту № 40). Для временной изоляции детей используется медицинский

кабинет.

Оснащение медицинского кабинета: соответствует заявленному виду деятельности - да.

Соглашение о совместной деятельности при организации медицинского обслуживания учащихся образовательного учреждения от 09.01.2024 г. с КГБУЗ «Детская городская больница» министерства здравоохранения Хабаровского края.

Аптечка укомплектована.

Обеспеченность санитарно-бытовыми помещениями

Гардероб: количество - 1 площадью 51,1 м² (по техническому паспорту помещение № 5), оборудован вешалками для верхней одежды, полочками для обуви.

Санузлы всего: всего санузлов 4: для мальчиков 2 санузла (3 умывальные раковины, 7 унитазов) и 2 санузла для девочек (4 умывальные раковины, 7 унитазов) на 2 этаже; для персонала имеется отдельный санузел (1 умывальная раковина, 1 унитаз) на 2 этаже.

Санитарно-техническое оборудование, кабинки, сидения на унитазах находятся в исправном состоянии, мыло, полотенца, туалетная бумага и держатели для туалетной бумаги, педальные ведра **имеются**.

Помещения для сушки одежды и обуви: выделено место для сушки одежды и обуви на первом этаже – в гардеробе, имеются полочки для сушки обуви, вешалки для одежды.

Возможность обеспечения санитарного содержания помещений

Наличие и достаточность уборочного инвентаря – да.

Организация места хранения и обработки – хранится и обрабатывается в специально выделенном помещении на втором этаже площадью 5,3 м² (по тех. паспорту № 34), помещение оборудовано поддоном с подводкой горячей и холодной водой, подающейся через смеситель и с отведением в канализацию. В помещении происходит приготовление дезсредств.

Маркировка уборочного инвентаря - **имеется**.

Используются моющие и дезинфицирующие средства: «Септолит Лайт», «Септолит ДХЦ», «Септолит Лайт», «Септолит Экспресс».

Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств – **имеются**.

- Проведение уборки территории: ежедневно

- текущей уборки помещений: ежедневно (2 раза в день)

- уборки санузлов: ежедневно (ежедневно, и по мере необходимости)

- уборки пищеблока: после каждого приема пищи

- уборка спортивного зала: после каждого занятия

- генеральная уборка: перед началом оздоровительного сезона, 1 раз в неделю и по окончании оздоровительной смены.

Укомплектованность штата: всего 13, из них: начальник лагеря 1, старший вожатый 1, педагог-воспитатель 4, руководитель кружков 5, технический персонал 2.

Сведения о медицинских осмотрах и гигиеническом обучении и аттестации: представлено 11 медицинских книжек, со сведениями о медицинском осмотре, профилактических прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, гигиеническом обучении и аттестации. Последний медосмотр сотрудников МОУ СОШ № 6 пройден в период апрель-август 2024г., гигиеническое обучение и

аттестация сотрудников МОУ СОШ № 6 пройдены в январе 2023г., январе, августе, октябре 2024г., последний медосмотр сотрудников Муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания № 2» пройден в феврале, марте 2024г., гигиеническое обучение и аттестация сотрудников Муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания № 2» пройдено в марте, мае 2024г.

Наличие договора и графика проведения обследования персонала пищеблока на носительство возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии: договор № 1008-0624/М от 30.05.2024г. с ООО «Медицинское учреждение «Центр медицинских комиссий - Дземги».

Согласно графика, сотрудники пищеблока будут проходить обследование за три дня до начала оздоровительного сезона.

Количество сотрудников пищеблока, имеющих среднее профессиональное образование по соответствующей специальности: 3

Высшее профессиональное образование по соответствующей специальности: 0

Непрофильное образование: 0

Теоретические курсы: 0

Наличие договора и журнала на проведение дератизации:

- Контракт на проведение работ по дератизации, дезинсекции (профилактические мероприятия) помещений № 03-24 от 01.01.2024г. с ООО «Медико-профилактическое предприятие «Декар» (обработка помещений – ежемесячно, акт выполненных работ № 2558 от 25.11.2024г.; территории – 2 раза в год, акт выполненных работ № 1107 от 03.04.2024г.)

- На проведение плановых обследований помещений на заселённость членистоногими № 03-24 от 01.01.2024г. с ООО «Медико-профилактическое предприятие «Декар», регламентировано 2 раза в месяц, акт выполненных работ № 2557 от 14.11.2024г., № 2558 от 25.11.2024г. – членистоногие не обнаружены.

Противоэпидемические мероприятия

Наличие дозаторов с антисептическим средством для обработки рук при входе в здание имеется, в санузлах имеется, запас антисептика составляет 10 л.

Бесконтактные термометры имеются – 5 шт.

Наличие приборов для обеззараживания воздуха имеются – 10 шт.

Наличие средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) для технического имеются, для сотрудников пищеблока имеется (запас масок 300 шт.), перчаток (100 пар.)

Наличие приборов для обеззараживания воздуха имеются – 15 шт.

Проветривание помещений – да.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования выдан для получения экспертного заключения.

Я, _____, с материалами санитарно-эпидемиологического обследования ознакомлена: _____

(личная подпись должностного лица, в присутствии которого проведено обследование)

Специалист, проводивший обследование:  Бойков П.Ю.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования получен _____
(ФИО, подпись)