

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе»

Орган инспекции

443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99

E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

446600, РОССИЯ, Самарская область, г. Нефтегорск, ул. Нефтяников, д. 1 Телефон, Факс: (846 70) 2-18-07
ОКПО 81848048, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/637743001

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель главного врача по
эпидемиологическим вопросам, руководитель
органа инспекции ФБУЗ "Центр гигиены и
эпидемиологии в Самарской области"

Т.В. Вандышева

«02» марта 2026 г.

Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, испытания,
токсикологических, гигиенических и иных видов оценок

от 26.02.2026 г. № 4808

Дата проведения инспекции: с 26.02.2026 по 26.02.2026

1. Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации:

Здание, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по отдыху и оздоровлению детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе №1 "Образовательный центр" имени Героя Советского Союза В.И. Фокина с. Большая Глушица Большеглушицкого района Самарской области (ГБОУ СОШ №1 "ОЦ" им. В.И. Фокина с. Б. Глушица), по адресу: 446180, Самарская область, Большеглушицкий район, с. Большая Глушица, ул. Бакинская, д.3.

2. Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе

2.1. Юридический адрес: 443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

2.2 Фактический адрес: 446600, Самарская область, город Нефтегорск, улица Нефтяников, дом 1

3. Изготовитель (разработчик):

3.1 Юридический адрес:

3.2 Фактический адрес:

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1)Поручение №21-05/61 от 24.02.2026 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе, зарегистрированное в филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе" №46 от 24.02.2026г.

2)Акт санитарно-эпидемиологического обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе» №4760 от 26.02.2026г.

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена по поручению ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе №21-05/61 от 24.02.2026 года с обследованием 26.02.2026г. врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе» Ткачик В.В. в присутствии директора школы Соколовой О.А. Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул будет организовано на базе функционирующего общеобразовательного учреждения ГБОУ СОШ №1 "ОЦ" им. В.И. Фокина с. Большая Глушица по адресу: 446180, Самарская область, Большеглушицкий район, с. Большая Глушица, ул. Бакинская, д.3.

Оздоровительное учреждение будет функционировать в период летних каникул (2026 года). Отряды планируется комплектовать исходя из числа обучающихся в ГБОУ СОШ №1 "ОЦ" им. В.И. Фокина с. Большая Глушица. Согласно представленной информации, наполняемость в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул составит 70 человек (3 группы).

Планируется организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием в период летних каникул: с 8:30 до 14:30 с организацией 2-х разового питания (завтраки обед), без дневного сна.

Здание школы отдельно стоящее 3-х этажное, расположено в условиях сложившейся сельской застройки .

Территория, прилегающая к зданию, благоустроена, ограждена по периметру, спланирована с учетом функционального зонирования, обеспечена наружным искусственным освещением.

На территории школы выделены зоны: для отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный отдельный вход с улицы:

Для сбора твердых бытовых отходов используется оборудованная контейнерная площадка на территории хозяйственной зоны школы. Контейнерная площадки имеет водонепроницаемое твердое покрытие, установлено 3 контейнера. Предусмотрен самостоятельный въезд с улицы на территорию хозяйственной зоны.

Входы на территорию образовательной организации покрыты асфальтом.

Здание школы подключено к централизованным сетям холодного (сельского) водоснабжения, электроснабжения, отопления. Канализация - местный выгреб.

Горячее водоснабжение - через водонагреватель. Теплоносителем служит горячая вода, приборы отопления- радиаторы. Вентиляция в помещениях образовательного учреждения — естественная, воздухообмен осуществляется за счет притока воздуха через фрамуги и двери. Помещения санузлов оборудованы вентиляционными каналами.

Вход в здание оборудован тамбуром.

Состав и площади помещений, которые планируется использовать для осуществления деятельности по организации отдыха и оздоровления детей в учреждении с дневным пребыванием детей в период летних каникул (согласно плану технического паспорта): расположены на 1-ом этаже: ком. №1, площадью - 54м²; ком. №3, площадью 72м²; ком. №10, площадью - 54,2м².

Согласно требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Раздел \1. «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и

режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи» п. 172 (таблице 6.1) наполняемость групп должна формироваться исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты (не менее 2,5 м²/чел).

По данным технического паспорта общая площадь кабинетов, которые будут использоваться как игровые комнаты, составляет 180,2 м² (2,57 м² на 1 человека).

Внутренняя отделка помещений игровых (учебных кабинетов) представлена: стены на всю высоту окрашены водоэмульсионной краской, потолки подвесные, пол покрыт линолеумом.

Стены и потолки без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком. Внутренняя отделка позволяет проводить уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств что соответствует п.2.5.2, п. 2.5.3 СП-2.4.3648-20.

На этаже, где предусматривается размещение детей, расположены отдельные санузлы для мальчиков и девочек, оборудованы кабинами с дверями. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Санитарно-техническое оборудование исправное и без дефектов.

Для проведения культурно-массовых мероприятий и занятий спортом для детей, находящихся в лагере, планируется использовать спортивный зал, площадью 288,7 м², расположенный на первом этаже здания. Также на территории школы расположено футбольное поле.

Учебные кабинеты (игровые) имеют естественное освещение. Естественное освещение осуществляется через светопроемы в наружных ограждающих конструкциях здания, остекление окон выполняется из цельного стекла, обеспечена возможность проведение проветривания в любое время года через оконные конструкции, что соответствует СП 2.4.3648-20 Раздел II Общие требования п.2.8.2, п.2.8.3, п. 2.7.2. Искусственное освещение в основных и вспомогательных помещениях выполнено светодиодными и люминесцентными лампами. Осветительные приборы на момент обследования в рабочем состоянии, имеют защитную светорассеивающую полностью закрытую конструкцию, что соответствует СП 2.4.3648-20 Раздел II Общие требования п. 2.8.9.

Окна оборудованы фрамужными устройствами, обеспечены солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы светлых тонов). На открывающихся окнах, в летнее время предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых (на момент проведения обследования имелись в наличии) п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20.

Хранение верхней одежды и обуви будет организовано в раздевалке для верхней одежды, на первом этаже.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов в здании имеются отдельные подсобные помещения, оборудованные поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Уборочный инвентарь имеет маркировку с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ, инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря, что соответствует СП 2.4.3648-20 Раздел II Общие требования п. 2.4.12, 2.11.3.

Медицинское обслуживание в ГБОУ СОШ №1 "ОЦ" им. В.И. Фокина с. Б. Глушица организуется по договору №10 от 11.01.2021 г. (бессрочно) с ГБУЗ СО "Большеглушицкая ЦРБ" (п.2.9.2 СП 2.4.3648-20).

Организация питания в оздоровительном учреждении планируется на базе школьного пищеблока, расположенного на 1 этаже.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед обеденным залом оборудованы умывальные раковины в количестве 9 штук.

Помещения столовой выделены в отдельный блок, оборудованы самостоятельным выходом на хозяйственный двор.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Набор производственных помещений данного пищеблока предполагает работу на полуфабрикатах: горячий цех с функциональным разделением зон, зона моечной кухонной и столовой посуды, помещение для хранения сыпучих продуктов, холодильное оборудование.

На пищеблоке объемно-планировочные и конструктивные решения помещений исключает встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Зона моечной кухонной и столовой посуды оборудована стеллажами и решетчатыми подставками для хранения чистой посуды.

Помещения оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции, горячий цех оборудован локальной вытяжной системой теплового оборудования.

Установлены раковины для мытья рук персонала.

Помещения оборудованы внутренними системами холодного водоснабжения и канализации. Зона моечной кухонной и столовой посуды оборудованы источником горячего водоснабжения. Оборудование, инвентарь и посуда на пищеблоке выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, промаркированы в зависимости от назначения.

Внутренняя отделка производственных помещений выполнена материалами, допустимыми влажную уборку помещений. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (р. II СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Набор помещений для размещения детей в данном оздоровительном учреждении дневного пребывания соответствует требованиям п.3.12.2 СП 2.4.3648-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании вышеизложенного:

Здание, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по отдыху и оздоровлению детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе №1 "Образовательный центр" имени Героя Советского Союза В.И. Фокина с. Большая Глушица Большеглушицкого района Самарской области (ГБОУ СОШ №1 "ОЦ" им. В.И. Фокина с. Б. Глушица), по адресу: 446180,

Самарская область, Большеглушицкий район, с. Большая Глушица, ул. Бакинская, д.3.

Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе

Юридический адрес: 443079, г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

Фактический адрес: 446600, Самарская область, город Нефтегорск, улица Нефтяников, дом 1

Соответствует государственным санитарным нормам и правилам:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Раздел 1 «Область применения»; Раздел II. «Общие требования»; Раздел III «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Раздел II «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания».

Врач по общей гигиене



Ткачик В.В.