

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Сочинском филиале

А.А.Бойко

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1392/30 «15» 04 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в период летней оздоровительной компании 2026г. в лагере труда и отдыха с дневным пребыванием «Дружба», организуемом при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 6 имени Ц.Л. Куникова г. Туапсе Туапсинского муниципального округа по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский муниципальный округ, г. Туапсе, ул. Полетаева, 10 (Литер А: 1 этаж помещения инв.№№10,11,13,15,17, спортзал; Литер А: 2 этаж помещения инв.№№2,6, 10,12,20; Литер А: 3 этаж помещения инв. №8.) вместимостью 25 детей.

Производство экспертизы начато: 02.04.2026 9:30

Производство экспертизы окончено: 15.04.2026 10:00

1. Основание: заявление вх.№2139/335/ОИ от 01.04.2026г., поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Геленджик, Туапсинском районе №20 от 14.01.2026г., вх.№159/6/ОИ от 14.01.2026г.

2. Заявитель: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №6 имени Ц. Л. Куникова г. Туапсе Туапсинского муниципального округа.

Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, м.о. Туапсинский, г. Туапсе, ул. Ленина, д. 1.

ИНН: 2322015887.

ОГРН: 1022303283310.

Фактический адрес: 352800, Краснодарский край, Туапсинский муниципальный округ, г. Туапсе, ул. Полетаева, 10.

3. Разработчик: нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы I, II, III (п. 3.14.));

Сочинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Свободы, 3 а

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (разделы I-V, VIII);
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.3, п. 4, п. 6, п. 75);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел III (таблица 3.5.), раздел V (таблицы 5.34, 5.54), раздел VI);
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (раздел IV).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- копия устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе Туапсинского муниципального округа;
- пояснительная записка №304 от 31.03.2026г. для лагеря труда и отдыха «Дружба»;
- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц №ЮЭ9965-26-51424755 от 24.03.2026г.;
- копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения: ОГРН 1022303283310, ИНН/КПП 2322015887/236501001;
- копия приказа №112-0 от 28.03.2026г. «Об открытии лагеря труда и отдыха «Дружба» на базе МБОУ СОШ № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе», с режимом дня и штатным расписанием;
- копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости: кадастровый номер: 23:51:0102008:726; назначение: нежилое, площадь 1747,2 кв.м.;
- копия технического паспорта на здание школы, по адресу: г. Туапсе, ул. Полетаева, 10, выданный филиалом ГУП КК «Крайтехинвентаризация» по Туапсинскому району 06.11.2007 г.;
- копия лицензии на осуществление медицинской деятельности №ЛО-23-01-013837 от 13.08.2019г.;
- копия санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии образовательной деятельности №23.КК.10.000.М.000185.07.19 от 25.07.2019г.;
- копия контракта №811 от 15.01.2026г. холодного водоснабжения и водоотведения, заключенного с МУП «ЖКХ г. Туапсе»;
- копия контракта № БО25-2283 от 15.01.2026г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами, заключенного с АО «Крайжилкомресурс»;
- копия договора №8-7 от 15.01.2026г. на теплоснабжение, заключенного с ООО «Теплоэнерго Краснодар»;
- копия контракта №2-В от 15.01.2026г. на проведение работ по дезинсекции, дератизации, заключенного с ИП Мироненко В.А. (номер лицензии в ЕРУЛ — № Л064-00111-23/03288901);
- копии актов от 27.02.2026г., от 29.03.2026г. о проведении дезинсекционных и дератизационных работ в помещениях учреждения;
- копия контракта №1-В от 15.01.2026г. на выполнение работ по санитарной обработке (дезинсекция территорий против комаров, акарицидная обработка территорий против клещей), заключенного с ИП Мироненко В.А. (номер лицензии в ЕРУЛ — № Л064-00111-23/03288901);
- копия договора об организации питания в лагере труда и отдыха б/н от 01 апреля 2026г., заключенного с АНО «Комбинат социального питания»;

- копия договора №21 от 29.01.2026г. на оказание услуг по медицинскому обслуживанию, заключенного с ГБУЗ «ТЦРБ №1» МЗ КК;
- копия акта №2 от 25.03.2024г. проверки вентиляционных каналов в помещениях МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова, выполненный ООО «ТехноСфера»;
- копии документов об оценке (подтверждении) соответствия:
 - питьевые водораздатчики (фонтаны питьевые) (сертификат соответствия РОСС RU.АИ32.Н02347 срок действия с 17.12.2013 по 16.12.2026),
 - катриджи сменные к водоочистным устройствам для доочистки и обеззараживания питьевой воды (сертификат соответствия №РОСС RU. HE06.Н16355 срок действия с 11.12.2023 по 10.12.2026);
 - полимерного покрытия на игровой площадке «Регупол» (сертификат соответствия № РОСС RU.АГ79.Н08690 срок действия с 25.05.2015 по 24.05.2028);
 - используемых дезинфицирующих средств («Дезснаб-Трейд» свидетельство о государственной регистрации продукции RU.77.99.18.939.P.000396.12.03 от 19.12.2003г.);
- протоколы испытаний (измерений), выполненные аккредитованным испытательным лабораторным центром (ИЛЦ) Сочинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.513749):
 - воды питьевой № 23-01-30/15619-26 от 13.04.2026г.,
 - микроклимата №23-01-30/14308-05-26 от 07.04.2026,
 - освещенности №23-01-30/14308-07-26 от 07.04.2026;
- акт санитарно-эпидемиологического обследования от 02.04.2026г.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средней общеобразовательной школы № 6 имени Ц.Л. Куникова г. Туапсе Туапсинского муниципального округа (далее – МБОУ СОШ № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе) работает на основании устава, утвержденного постановлением администрации муниципального образования Туапсинский муниципальный округ Краснодарского края №1072 от 23.05.2025г. и свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения от 12.04.1996г. (ИНН ИНН/КПП 2322015887/236501001, ОГРН 1022303283310). Тип образовательной организации – общеобразовательная организация.

МБОУ СОШ № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе имеет действующую Лицензию на осуществление образовательной деятельности №05727 от 25 июля 2013г. выданную Министерством образования и науки Краснодарского края, и санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии образовательной деятельности №23.КК.10.000.М.000185.07.19 от 25.07.2019г., выданное территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Туапсинском районе.

В соответствии с приказом №112-0 от 28.03.2026г. на базе МБОУ СОШ № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе запланировано функционирование лагеря труда и отдыха с дневным пребыванием детей в период летних каникул «Дружба» (далее – Лагерь). Планируемое количество смен в лагере – 1. Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня: с 01.06.2026г. по 22.06.2026г. Планируемое количество детей в смене – 25 человек. Возраст детей – 14-17 лет. Режим пребывания детей в лагере: с 8:30ч до 14:30ч. (более 4-х часов), предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак, обед). Организация дневного сна не предусмотрена. Разработан и утвержден режим дня в период работы лагеря. Согласно представленной пояснительной записки №304 от 31.03.2026г. учреждением не предполагается привлечение учащихся к работам с вредными и опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, выполнению ремонтно-восстановительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.

В образовательном учреждении проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, планировка зданий, помещений обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья (оборудован безбарьерный путь с указанием движения, установлены таблички с тактильным шрифтом Брайля, выполнена контрастная окраска краевых ступеней). Согласно представленной пояснительной записки, посещение Лагеря учащимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью не предусмотрено.

МБОУ СОШ № 6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе функционирует с 1957 года, здание школы – трехэтажное, отдельно стоящее, капитального строения, так как здание организации построено до вступления в силу СП 2.4.3648-20, оценка зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для осуществления заявленной деятельности проводится в соответствии с п.1.3, СП 2.4.3648-20.

Территория.

МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе имеет собственную территорию – земельный участок площадью 40023 кв.м, территория учреждения благоустроена, ограждена забором по всему периметру, озеленена, имеет наружное электрическое освещение. Территория учреждения благоустроена, ограждена забором по всему периметру, озеленена, имеет наружное электрическое освещение. Через собственную территорию образовательного учреждения не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, а также изолированные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение учреждения. Земельные участки сухие, проветриваемые, инсолируемые.

На собственной территории лагеря отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью хозяйствующего субъекта. Надворных туалетов на территории нет.

Территория МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе зонирована, на зону застройки, зону отдыха (оборудована лавочками, игровой и спортивной площадками), хозяйственную зону.

Части территории, свободные от объектов застройки и твердых покрытий, озеленены газонами, кустарниками и деревьями. Озеленение территории: территория озеленена из расчета не менее 50% от общей площади. Согласно сведениям, предоставленным в пояснительной записке на территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

В зоне отдыха размещена огражденная multifunctional спортивная площадка, на которой оборудованы футбольные ворота, волейбольная сетка, баскетбольная – щиты для мячей. Покрытие спортивно-игровой площадки травяное, естественное, дефектов покрытия не выявлено, отвод ливневых вод устроен.

Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами – дефекты покрытия не выявлены.

Проведение противоклещевых мероприятий (аккарицидное обследование и обработка) территории участка предусмотрено по контракту об оказании услуг на аккарицидную обработку №1-В от 15.01.2026г. с ИП Мироненко В.А.), согласно которому, запланировано проведение энтомологического обследования территории на клещей, комаров, а так же профилактическая аккарицидная обработка с апреля месяца 2026г., в т.ч. противоклещевые обработки перед открытием оздоровительной смены в лагере. Проведение аккарицидных обработок запланировано в отсутствие на территории учреждения детей.

Проезды, проходы, дорожки на территории учреждения имеют твердое (асфальтобетонное, плиточное) покрытие, дефектов покрытия не выявлено.

Контейнерная площадка для сбора ТКО и пищевых отходов расположена на собственной территории в хозяйственной зоне, в непосредственной близости от въезда на эту территорию на расстоянии более 25 метров от здания школы. Для сбора ТКО установлено 2 контейнера с крышками, крышки плотно прилегают. Контейнеры расположены на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием (площадка асфальтирована), размеры которого

превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением и имеет удобный подъездный путь. Вывоз ТКО осуществляется специализированной организацией согласно контракту № БО25-2283 от 15.01.2026г. с АО «Крайжилкомресурс».

Въезд и вход на территорию, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерной площадке для сбора мусора имеют ровное твердое покрытие, дефекты покрытия проездов подходов и дорожек на территории не выявлены.

На момент обследования на собственной территории скопления мусора не выявлено, территория содержится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Здания, помещения. Под размещение лагеря в МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе планируется использовать помещения зданий по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский муниципальный округ, г. Туапсе, ул. Полетаева, 10 – трехэтажное, отдельно стоящее, капитального строения, без подвального и цокольного этажей. Дата ввода в эксплуатацию школы: 1957 год.

Планировка зданий организации и набор помещений обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов, поточность технологических процессов соблюдена планировкой помещений, а также расстановкой мебели и оборудования. При входе в здания учреждения оборудованы тамбуры.

Под размещение лагеря, выделены следующие помещения МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе, расположенные под инвентарными номерами (см. таблица №1).

Таблица №1. Состав и площадь помещений, выделяемых для функционирования лагеря:

Литер здания, этаж	Инвентарный номер помещения	Назначение помещения	Площадь помещения, кв.м
<i>Игровые (отрядные) помещения</i>			
Литер А 2 этаж	2	Отрядная (игровая)	48,65
Литер А 2 этаж	12	Отрядная (игровая)	48,49
<i>Общая площадь игровых помещений составляет</i>			97,14
<i>Подсобные и вспомогательные помещения</i>			
Литер А 2 этаж	10	Туалет для девочек	14,4
Литер А 3 этаж	8	Туалет для мальчиков	14,9
Литер А 2 этаж	6	Помещение для сушки одежды и обуви	31,72
Литер А 2 этаж	20	Комната уборочного инвентаря	4,0
<i>Помещения для организации питания</i>			
Литер А 1 этаж	13,17,15	Обеденный зал	71,51
<i>Помещения медицинского назначения</i>			
Литер А 1 этаж	11	Кабинет врача	15,30
Литер А 1 этаж	10	Процедурный кабинет	10,70
<i>Помещения для занятий спортом</i>			
Литер А 1 этаж	без номера	Спортзал	132,25

Как видно из таблицы, состав и площади помещений, выделенные под размещение Лагеря, с учётом списочного состава детей соответствуют требованиям п. 3.14.5 СП 2.4.3648-20, п. 172 (таблица 6.1.) СанПиН 1.2.3685-21 (с учетом положений п. 1.3. СП 2.4.3648-20):

- площади отрядных предусмотрены из расчета не менее 2,5м²/чел;
- площади спортивных залов предусмотрены из расчета не менее 10м²/чел;
- площадь обеденного зала в столовой предусмотрена из расчета не менее 0,7 м²/чел;
- площади туалетов для мальчиков и девочек предусмотрены из расчета не менее 0,1м²/чел.

Мебель, оборудование. Помещения, выделяемые для лагеря обеспечены мебелью и игровым инвентарем в соответствии с ростом и возрастом детей. Вся мебель и инвентарь имеют покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Маркировка на мебель нанесена. Помещения для досуговых занятий (игровые/отрядные) оборудованы двухместными столами, стульями по числу занимающихся детей в группах, шкафами, стеллажами и полками для игрового инвентаря. Раздевалки оборудованы вешалками для одежды (в том числе отдельно для верхней одежды и спортивной одежды), скамьями. Количество вешалок соответствует количеству детей, которые могут одновременно заниматься.

Внутренняя отделка всех обследованных помещений и применяемые строительные и отделочные материалы, устойчивы к влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены, потолки и полы всех помещений детской организации без дефектов и повреждений отделки, а также без признаков поражения грибком и следов протеканий. Потолки в помещениях с повышенной влажностью являются влагостойкими. Отделка помещений представлена: в основном составе помещений (отрядные: игровые, кружковые, спортивный зал, обеденный зал) - полы покрыты линолеумом, стены и потолок – окрашены водоэмульсионной краской; в местах установки раковин, санитарно-технических приборов, в помещениях санитарных узлов, буфета-раздаточной, помещениях медицинского назначения, комнаты уборочного инвентаря, помещениях с повышенным выделением влаги стены и пол покрыты кафелем, потолок окрашен водоэмульсионной краской; полы в коридорах покрыты керамической плиткой, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Для соблюдения правил личной гигиены детей, исходя из списочного состава, под организацию лагеря выделено 2 санитарных узла, в том числе: один для девочек и один для мальчиков. Количество санитарно-технического оборудования в санитарных узлах для мальчиков: 3 унитаза, 2 умывальные раковины; в санузлах для девочек: 3 унитаза, 2 умывальные раковины. Количество выделенных санитарных узлов и их оснащённость санитарно-техническим оборудованием соответствует гигиеническим требованиям: 1 раковина на 30 детей, 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков. В туалетах устроены кабинки с дверцами. Площадь туалетов составляет не менее 0,1 кв.м на 1 ребенка.

Санузлы оснащены сиденьями на унитаз, мусорными ведрами, держателями туалетной бумаги, туалетной бумагой, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами.

На момент проверки оборудование и системы водоснабжения и канализации работают исправно. На момент обследования санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии, без сколов, трещин и других дефектов.

Для персонала предусмотрен отдельный туалет, оборудованный раковиной для мытья рук, унитазом.

Организация питания. Юридическое лицо, оператор питания - АНО «Комбинат социального питания» (юридический адрес: г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а), заключен договор на оказание услуг по организации питания детей и подростков в лагере труда и отдыха, организованном на базе МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе б/н от 1 апреля 2026г. с АНО «Комбинат социального питания»). Согласно представленной пояснительной записки для питания детей в лагере разработаны, утверждены и согласованы примерные меню на весь период функционирования; приготовление блюд будет осуществляться в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.

Организация – привозное питание, раздача блюд – сервировка персоналом на обеденные столы. Питание организовано в помещении буфета-раздаточной на первом этаже здания Литер А, доставка готовых блюд в буфет-раздаточную осуществляется в термосах для пищевых продуктов. Перевозка готовых блюд в термоконтейнерах осуществляется транспортом АНО «Комбинат социального питания».

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке здания школы МБОУ СОШ № 4 им. И.Н. Чабанова г. Туапсе, по адресу: 352803, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Максима Горького, 40. Перечень помещений и оборудования производственных помещений пищеблока МБОУ СОШ № 4 им. И.Н. Чабанова г. Туапсе представлен в таблице №2.

Состав и площади помещений буфета-раздаточной представлены в таблице №1. Норматив площади на одно посадочное место в обеденном зале соблюдается расстановкой мебели по числу питающихся, и составляет более 0,7 кв.м на 1 посадочное место (общая площадь – 71,51 кв.м). Питание детей будет осуществляться по графику, в 2 посадки.

Для соблюдения личной гигиены детей, перед входом в буфет - раздаточную размещены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды в количестве 5 шт. (из расчета – 1 раковина на 20 посадочных мест). Раковины обеспечены мылом, электрополотенцами в количестве 2 штуки, на момент обследования в рабочем состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) по числу принимающих пищу. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. Покрытие столовой мебели без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещении раздачи пищи оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Буфет-раздаточная оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием.

Обеденный зал оборудован обеденной мебелью: столами и стульями - без дефектов и повреждений, покрытие, которых позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Тара для готовых блюд (термосы) и разливные ложки предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд не требуется, готовые блюда доставляются в термической таре. Столовая посуда и столовые приборы подвергаются мойке. Для чего имеются трехсекционная ванна для мытья тарелок, двухсекционная ванна для мытья стаканов и столовых приборов с маркировкой объемной вместимости. Разливные ложки (порционные) подвергаются мойке и дезинфекции в моечной зоне буфета-раздаточной, где установлена двухсекционная моечная ванна, что обеспечивает соблюдение режима мытья кухонной посуды с маркировкой объемной вместимости. Между моечными ваннами и канализацией предусмотрены воздушные разрывы. Обратную тару (термосы) моют и дезинфицируют централизованно в АНО «Комбинат социального питания» на базе пищеблока МБОУ СОШ № 4 им. И.Н. Чабанова г. Туапсе.

Хранение кухонной и столовой посуды и инвентаря осуществляется на промаркированных стеллажах.

Для измерения температуры готовых блюд на раздаче, температуры воды в моечных ваннах используются спиртовые термометры, ртутные термометры не используются.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не выявлено использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия не обнаружено.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов обеспечивают поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствуют количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Количество оборудования, инвентаря, столовой посуды, столовых приборов обеспечивают поточность технологического процесса.

Производственный стол (стол для раздачи) – цельнометаллический, устойчив к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Хранения скоропортящейся продукции нет, организован подвоз горячих блюд в термосах, установлен холодильник, оборудованный термометром для хранения суточных проб. Складское помещение отсутствует.

На момент обследования оборудование в буфете-раздаточной исправно.

Для персонала оборудована специальная зона, где организованы условия для раздельного хранения личной одежды и санитарной одежды, отдельные полки для личной и санитарной обуви. Для личной гигиены персонала имеется санузел.

Таблица № 2. Перечень помещений и оборудования производственных помещений МБОУ СОШ № 4 им. И.Н. Чабанова г. Туапсе, по адресу: 352803, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Максима Горького, 40:

Литер здания (по техническому паспорту)	Инвентарный номер помещения	Назначение помещения	Площадь помещения, кв.м
Помещения для организации питания			
Литер а3	38	Горячий цех	57,6
Литер а3	83	Мучной цех	16,0
Литер а3	84	Мясорыбный цех с зоной для обработки яиц	16,3
Литер а3	85	Цех первичной обработки овощей	16,2
Литер а3	86	Цех вторичной обработки овощей	16,4
Литер а3	87	Холодный цех	16,0
Литер а3	50	Моечное отделение с зонами для мытья столовой и кухонной посуды	21,3
Литер а3	45	Гардеробная персонала	7,7
Литер а3	46,47,48	Санитарный узел для персонала	1,6/ 1,1/ 1,1
Литер а3	49	Комната хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	4,7
Литер а3	44	Загрузочная, коридор пищеблока	15,8
Литер а3	43	Склад сыпучих продуктов	9,7
Литер а3	42	Тамбур перед низкотемпературной камерой	1,7
Литер а3	41	Низкотемпературная камера	11
Литер а3	40	Цех первичной обработки яиц	4,5
Литер а3	39	Подсобное помещение	2,4

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В помещениях приготовления и раздачи пищи оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и предусматривают возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд

выполнена из нержавеющей стали.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом, расположенный в зоне приготовления теста, выделенном в горячем цехе – из твердых лиственных пород дерева.

Помещения для организации питания оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, технологическим, холодильным, моечным оборудованием.

Все помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, в соответствии с гигиеническими нормативами, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара в достаточном количестве выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд, ложки, вилки выполнены из нержавеющей стали. Не используются деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Складские помещения и производственные помещения обеспечены холодильным оборудованием для отдельного хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции с учетом условий их хранения. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим: имеется достаточное количество холодильного оборудования (холодильный шкаф для суточных проб, холодильный шкаф для молочной продукции, холодильный шкаф для птицы, мяса, рыбы, для яиц, холодильный шкаф для соковой продукции, холодильный шкаф для отходов, морозильные камеры для мяса, рыбы, птицы).

Технологическое и холодильное оборудование исправно, поддерживаются нормативные значения температурного режима. Для хранения скоропортящейся продукции установлены холодильники, оборудованные термометрами. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие столов для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

В помещениях для приготовления холодных закусок установлен стол с охлаждаемой поверхностью, кондиционер, для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка. Так же бактерицидная лампа установлена над зоной обработки яиц в мясорыбном цехе.

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

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды достаточно, что обеспечивает поточность технологического процесса.

Не выявлено использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия не

обнаружено. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов обеспечивают поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствуют количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения для персонала оборудованы раковинами для мытья рук со смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья, мылом, и бумажными полотенцами.

Для измерения температуры готовых блюд на раздаче, температуры воды в моечных ваннах используются спиртовые термометры.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению в таре изготовителя и хранятся в специально отведенных местах, попадание их в пищевую продукцию исключается. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств, промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

Хранение пищевых продуктов и сырья – упорядочено, сырье, полуфабрикаты хранятся отдельно от готовых блюд, хранение осуществляется по видам: мясо, рыба, молочные продукты, масложировая продукция, яйцо, овощи, фрукты.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений для организации питания, выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в подсобном помещении, на площади которого размещён поддон с подводкой горячего и холодного водоснабжения через смеситель (гибкий шланг), вешалка открытого типа для хранения швабр, шкаф для хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Указанное помещение оборудовано системой водоотведения, автономной системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Уборочный инвентарь промаркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится в отдельно выделенном помещении. Уборочный инвентарь для уборки санузлов имеет сигнальную окраску, хранится в инвентарной. Для проведения текущей и генеральной уборки помещений для организации питания в преддверии открытия и в период функционирования, приобретено достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

Для персонала организации питания оборудована комната персонала, где организованы условия для раздельного хранения личной одежды и санитарной одежды, отдельные полки для личной и санитарной обуви. Для личной гигиены персонала имеется душевая, санузел.

Пищевые отходы собираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, которые хранятся в холодильной камере для пищевых отходов и очищаются по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, сбор отходов осуществляется в закрывающиеся крышками контейнеры, расположенные на контейнерной площадке на территории учреждения, утилизация – по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Крайжилкомсервис».

Для проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока в преддверии открытия и в период функционирования, приобретено достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств («Дезснаб-Трейд» свидетельство о государственной регистрации продукции RU.77.99.18.939.P.000396.12.03 от 19.12.2003г.).

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков (представлен документ на питьевые водораздатчики (фонтаны питьевые) (сертификат соответствия РОСС RU.АИ32.Н02347 срок действия с 17.12.2013 по 16.12.2026) и фильтры для очистки воды (катриджи сменные к водоочистным устройствам для доочистки и

обеззараживания питьевой воды (сертификат соответствия №РОСС RU. HE06.H16355 срок действия с 11.12.2023 по 10.12.2026). Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Медицинское обслуживание. В учреждении оборудованы медицинские помещения в составе кабинета врача и процедурного кабинета. Помещения медицинского назначения расположены на 1 этаже здания школы (Литер А инв. №№11,10). Вся мебель в медицинском пункте выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая, устойчивая к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Имеется мягкий инвентарь, одноразовые инструменты, спецодежда, перчатки. Заключен договор №21 от 29.01.2026г. на медицинское обслуживание с ГБУЗ «ТЦРБ №1» МЗ КК.

Водоснабжение и канализация. Водоснабжение зданий: холодное и горячее – централизованное (представлен контракт на водоснабжение, водоотведение №811 от 15.01.2026г. холодного водоснабжения и водоотведения, заключенного с МУП «ЖКХ г. Туапсе»). На период отключения горячей воды предусмотрены резервные электроводонагреватели накопительного типа по 50 и 100 л. Горячим водоснабжением обеспечены санитарные узлы, помещения пищеблока, медицинские помещения, комнаты обработки уборочного инвентаря, а также умывальные раковины перед обеденным залом. Горячая вода подается через смесители. Резервные водонагреватели предусмотрены для помещений медицинского назначения, пищеблока, санитарных узлов, комнат обработки уборочного инвентаря, к умывальным раковинам перед обеденным залом.

Горячее водоснабжение от электроводонагревателей накопительного типа. Горячим водоснабжением обеспечены санитарные узлы, помещение буфета-раздаточной, медицинские помещения, комнаты обработки уборочного инвентаря, а также умывальные раковины перед обеденным залом. Горячая вода подается через смесители. На период выхода из строя одного электроводонагревателя, предусмотрен электроводонагреватель резервный. Резервные водонагреватели предусмотрены для помещений медицинского назначения, буфета-раздаточной, санитарных узлов, комнат обработки уборочного инвентаря, умывальных раковин перед обеденным залом.

По результатам лабораторных испытаний (протокол испытаний №23-01-30/15619-25 от 13.04.2026г.) вода холодная, отобранная из крана для мытья рук перед обеденным залом, на микробиологические (E.coli, колифаги, обобщенные колиформные бактерии, энтерококки, общее микробное число (ОМЧ)) и санитарно-химические (запах, привкус, мутность, цветность) показатели соответствует требованиям гигиенических нормативов.

Канализация – централизованная. Состояние канализации на момент обследования: аварийных ситуаций не выявлено. Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в санитарных узлах. Полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. В помещениях пищеблока от моечных ванн устроены воздушные разрывы.

Микроклимат, отопление и вентиляция. Теплоснабжение – централизованное. Отопительными приборами оснащены все помещения здания, отопительные приборы представлены биметаллическими радиаторами с защитными решетками. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей (деревянный массив). Во время функционирования лагеря отопление функционировать не будет в связи с завершением отопительного сезона в летнее время.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров (спиртовые).

Проведены замеры параметров микроклимата в отрядных помещениях. По результатам замеров (протокол измерений №23-01-30/14308-05-26 от 07.04.2026), параметры микроклимата

(температура, скорость движения воздуха, относительная влажность) в измеренных помещениях, соответствуют требованиям гигиенических нормативов.

Санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельной системой приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

В отрядных (игровых), а также помещениях общего пользования проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха (передвижные рециркуляторы).

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением. В санузлах оборудована вытяжная вентиляция без организованного притока, вытяжные каналы закрыты вентиляционными решетками. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

В санузлах оборудована вытяжная вентиляция без организованного притока, вытяжные каналы закрыты вентиляционными решетками. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

На пищеблоке вентиляция естественная через оконные проемы и приточно-вытяжная с механическим побуждением. Над производственным оборудованием, являющимся источником избытков тепла и влаги дополнительно оборудованы локальные системы местной вытяжной вентиляции.

В отрядных (игровых), а также помещениях общего пользования проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха (передвижные рециркуляторы), в зоне приготовления холодных блюд и зоне обработки яиц установлены УФ-облучатели.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка), инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, контроль эффективности проведены перед вводом в эксплуатацию, затем через 2 года, в дальнейшем 1 раз в 10 лет, последняя ревизия и очистка проведена 25.03.2024г. Обслуживание вентиляционных систем выполнено ООО «ТехноСфера». Система приточно-вытяжной вентиляции обеспечивает подачу достаточного объема наружного воздуха и кратность воздухообмена, о чем свидетельствует представленный акт обследования системы вентиляции МБОУ СОШ №6 им. Ц.Л. Куникова г. Туапсе от 25.03.2024г., выполненный с применением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

В санузлах оборудована вытяжная вентиляция без организованного притока, вытяжные каналы закрыты вентиляционными решетками. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

На пищеблоке вентиляция естественная через оконные проемы и приточно-вытяжная с механическим побуждением. Над производственным оборудованием, являющимся источником избытков тепла и влаги дополнительно оборудованы локальные системы местной вытяжной вентиляции.

Для проведения бесконтактной термометрии детей и персонала в учреждении имеется достаточный запас электронных термометров.

Естественное и искусственное освещение. Естественное освещение имеется во всех досуговых помещениях (отрядные/игровые), рекреациях, в спортзале, в помещениях буфетно-раздаточной, в обеденном зале, и осуществляется через оконные проемы. Остекление окон выполнено из цельного стекла, без наличия трещин и иного нарушения целостности стекла. От избыточной инсоляции в помещениях предусмотрены жалюзи с длиной не ниже уровня подоконника, выполненные из материала устойчивого к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную

площадь оконного проема. Система общего искусственного освещения выполнена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светового излучения: белый, со светорассеивающей конструкцией, в т.ч.: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой – защитная, в помещениях буфета-раздаточной, санитарно-бытовых помещениях – пылевлагодонепроницаемая.

В одном помещении не используются разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Проведены измерения освещенности в помещениях пребывания детей (протокол измерений освещенности №23-01-30/14308-07-26 от 07.04.2026). Измеренные уровни общей освещенности отвечают требованиям гигиенических нормативов.

Согласно пояснительной записке, в лагере отсутствуют люминесцентные лампы (все лампы заменены на светодиодные).

В помещениях, выделяемых для функционирования лагеря, вентиляция естественная, приток и вытяжка осуществляется через окна. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. На всех оконных проемах, используемых для проветривания, установлены москитные сетки от залета кровососущих насекомых.

Организация санитарно-противоэпидемического режима. Уборка в помещениях лагеря будет осуществляться техническим персоналом образовательного учреждения. Генеральная уборка помещений запланирована на период между окончанием учебного года в школе и открытием оздоровительного учреждения.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря выделено помещение (Лит А инв.№20), в том числе и для приготовления дезинфекционных растворов, хранения моющих и дезинфекционных средств. Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в недоступном для детей месте, и исключает доступ к нему детей. Помещение оборудовано холодной и горячей водой, подающейся через смеситель (имеется гибкий шланг), а также системой водоотведения (имеются поддоны). В подсобном помещении имеется сушка для ветоши, стеллаж для ведер и швабр. Уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь для санузла – выделен красной сигнальной маркировкой, хранится отдельно.

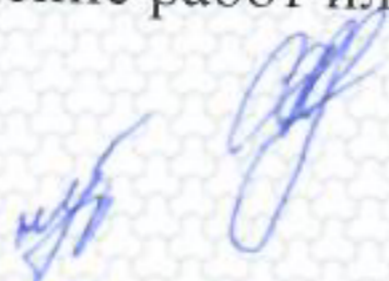
Для проведения текущей и генеральной уборки помещений лагеря выделено достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми в помещениях лагеря запланированы с начала 2026 года согласно графика (контракт №2-В от 15.01.2026г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции и акт выполненных работ от 29.03.2026г. с ИП Мироненко В.А.), работы планируется производить в отсутствие детей. На территории не выявлены грызуны и насекомые.

7. Вывод: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в период летней оздоровительной компании 2026г. в лагере труда и отдыха с дневным пребыванием «Дружба», организуемом при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 6 имени Ц.Л. Куникова г. Туапсе Туапсинского муниципального округа по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский муниципальный округ, г. Туапсе, ул. Полетаева, 10 (Литер А: 1 этаж помещения инв.№№10,11,13,15,17, спортзал; Литер А: 2 этаж помещения инв.№№2,6, 10,12,20; Литер А: 3 этаж помещения инв. №8.) вместимостью 25 детей **соответствуют** требованиям: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы I, II, III (п. 3.14.)); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания населения» (разделы I-V, VIII); СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.3, п. 4, п. 6, п. 75); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел III (таблица 3.5.), раздел V (таблицы 5.34, 5.54), раздел VI); СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (раздел IV).

Врач-стажер
Врач по общей гигиене



С.Д. Куадже
А.А. Герасимова

