

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

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

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

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Д.А. Елисеев

(подпись)

« 14 » мая 2025 г.

МП

для
документов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

наименование объекта

Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н. Калмыкова, д. 6 «А»; ул. Рабочая,
д. 22 (бассейн); ул. имени И.К. Швецова, д. 4 (столовая); ул. Заводская, д. 20 (столовая)

адрес

от « 14 » мая 2025 г. № 103

Период проведения инспекции (дата и время начала и дата и время окончания проведения инспекции) с 22.04.2025 г. с 9 часов 00 минут до 14.05.2025 г. до 12 часов 00 минут

На основании

заявления № 473 от 21.04.2025 г.

указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза

Заявитель:

Государственное бюджетное учреждение
дополнительного образования Ненецкого автономного
округа «Спортивная школа олимпийского резерва «Труд»

Юридический адрес

Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н.
Калмыкова, д. 6 «А»

Фактический адрес

Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н.
Калмыкова, д. 6 «А»

ОГРН

1108383000648

Ф.И.О. руководителя, телефон,
адрес электронной почты:

Директор Паромов С.С., тел.: 89116537373,
e-mail: naotrud@yandex.ru

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

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22 (бассейн): № 83.ОВ.02.414.М.000067.10.19 от 21.10.2019 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности).

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. имени И.К. Швецова, д. 4 (столовая): № 83.ОВ.02.723.М.000027.08.20 от 31.08.2020 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности).

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Заводская, д. 20 (столовая): № 83.ОВ.02.312.М.000037.05.16 от 20.05.2016 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности) (источник <http://fp.crc.ru>).

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

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

2. Территория учреждения.

Собственная территория оздоровительного учреждения имеется по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н. Калмыкова, д. 6 «А» (выписки из единого государственного реестра недвижимости от 17.02.2025 г. № КУВИ-001/2025-40140835, от 14.11.2019 г. № КУВИ-001/2019-27535730).

Ограждение имеется по всему периметру, целостность ограждения без дефектов.

На территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

Территория наружным электрическим освещением оборудована.

Спортивно-игровые площадки: тренажерная площадка (травяное покрытие), футбольная площадка с трибунами, лыжероллерная трасса, площадка ГТО (все – полимерное покрытие).

Площадки не имеют дефекты, неровности, выбоины.

Для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию используются спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории: бассейн ГБУ ДО НАО «Дворец спорта «Норд» по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22.

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется.

Контейнеры на мусорной площадке с закрывающимися крышками.

Покрытие въездов и входов на территории без дефектов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.2.4., 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

3. Характеристика здания:

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены в отдельно стоящем 2-хэтажном здании по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н. Калмыкова, д. 6 «А» (выписки из единого государственного реестра недвижимости от 14.11.2019 г. № КУВИ-001/2019-27535335, № КУВИ-001/2019-27536202).

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

12. Пищеблок, столовая

Питание организовано в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Средняя школа № 3» по адресу: Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. имени И.К. Швецова, д. 4 по договору об оказании услуг питания № 15 от 15.04.2025 г.

Организация питания, работающая на продовольственном сырье.

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье включает: тамбур (хранение пищевых отходов), помещение хранения оборотной тары, туалет для персонала, гардеробная для персонала, душевая, комната отдыха персонала, подсобное помещение для хранения и обработки инвентаря, сервисная, прачечная, кабинет заведующего производством, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, горячий цех, холодный цех, цех нарезки хлеба, мясо-рыбный цех, пекарский цех, овощной цех (цех первичной обработки овощей), овощной цех (цех вторичной обработки овощей), кладовые.

Количество посадочных мест в зале: 300.

При обеденном зале столовой умывальники установлены в количестве 7 шт. (1 умывальник на 42 посадочных места).

Возле умывальников при обеденном зале установлены электрополотенца – 3 шт.

Оборудование помещений пищеблока:

Горячий цех: производственный столы (для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, пароконвектоматы, 2 пароводяных котла 120 л, машина протирочная, электрокотлы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, моечная ванна, раковина для мытья рук.

Холодный цех: среднетемпературный холодильный шкаф, универсальный механический привод, стол с охлаждаемой поверхностью, установка для обеззараживания воздуха, весы, слайсер, 3-хсекционная ванна, раковина для мытья рук.

Цех нарезки хлеба: шкаф для хранения хлеба, хлеборезательная машина, раковина для мытья рук.

Мясо-рыбный цех: среднетемпературный холодильный шкаф, весы, электромясорубки, фаршемешалка, разделочные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Пекарский цех: среднетемпературный холодильный шкаф, весы, пекарский шкаф, тестомес, машина выбивальная, разделочные столы, ванна моечная, раковина для мытья рук.

Овощной цех (цех первичной обработки овощей): картофелеочистительная машина, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Овощной цех (цех вторичной обработки овощей): производственный стол, среднетемпературный холодильный шкаф, универсальный механический привод, моечная ванна для повторной обработки овощей, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.

Кладовые: стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы, термометры для измерения температуры и влажности.

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

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

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

Технологическое оборудование исправно.

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

6. Отопление, воздушно-тепловой режим

Отопление водяное, централизованное.

Переносные обогревательные приборы или приборы с инфракрасным излучением не используются.

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

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

7. Вентиляция

Система вентиляции оборудована естественная и приточная.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания.

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

8. Освещение

Основные помещения обеспечены естественным освещением.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными и люминесцентными лампами.

Источники искусственного освещения в исправном состоянии.

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

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

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

9. Водоснабжение

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, умывальные, умывальная перед обеденным залом, помещения для обработки уборочного инвентаря, туалеты. Горячая и холодная вода подается через смесители. Резервные источники горячего водоснабжения установлены на пищеблоке.

Питьевой режим: питьевой фонтанчик.

Согласно протоколу испытаний № 2076 от 16.12.2024 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды централизованного водоснабжения, отобранная по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. им. С.Н. Калмыкова, д. 6 «А», соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 по показателям: водородный показатель (рН), цветность, мутность, железо общее (суммарно), марганец, общее микробное число, обобщенные колиформные бактерии, *Escherichia coli*.

Согласно протоколу испытаний № 28 от 27.01.2025 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды централизованного водоснабжения, отобранная по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая,

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

Холодный цех: овощерезка, протирочная машина, стол производственный, стол кондитерский, шкаф холодильный, облучатель-рециркулятор.

Кладовая: подтоварник, слайсер, полка, кухонный шкаф, стеллаж, стол производственный.

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

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

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

Технологическое оборудование исправно.

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

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается отдельно.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Для хранения уборочного инвентаря оборудовано отдельное помещение.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: в выделенном месте.

Условия хранения уборочного инвентаря для туалета: в туалете.

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала оборудован.

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

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

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

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

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

13. Медицинское обеспечение

Согласно пояснительной записке медицинское обслуживание осуществляется в помещениях сторонней медицинской организации.

Медицинское обслуживание осуществляется государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ненецкого автономного округа «Ненецкая окружная больница имени Р.И. Батмановой» (договор № 54П/Л на оказание медицинских услуг в лагере дневного пребывания детей и подростков от 15.04.2025 г.).

Регистрационный номер лицензии Л041-01130-83/00574642, дата предоставления лицензии: 17.11.2020, лицензирующий орган: департамент здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа (источник <https://roszdravnadzor.gov.ru/services/licenses>).

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

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)