



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:
664005, РОССИЯ, обл. Иркутская, г Иркутск,
ул. Пушкина, дом 8
Тел/факс (3952) 22-82-04, 63-66-19
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ ОИ/1415 от 14 мая 2025г.

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

1. Объект инспекции: организация отдыха детей и их оздоровление в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Гадалейская средняя общеобразовательная школа».
2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: Иркутская область, Тулунский район, с.Гадалей, пер.Школьный, д. 1.
3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гадалейская средняя общеобразовательная школа», ИНН: 3816003844.
4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: Иркутская область, Тулунский район, с.Гадалей, пер.Школьный, д. 1.
5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): Предписание Управления Роспотребнадзора по Иркутской области № 38-00-09/74-733-2024 от 24.12.2024г., заявление и.о. директора МОУ «Гадалейская СОШ» Мироновой А.Н. рег.№0000987 от 26.03.2025г., заявление директора на продление инспекции от 28.04.2025г.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены (копии, заверенные руководителем):

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 1
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и/или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

- 6.1.технического паспорта инв. № 1908 от 17.01.2020г.;
- 6.2.пояснительная записка директора МОУ «Гадалейская СОШ»;
- 6.3.муниципального контракта на вывоз ЖБО с МУСП «Центральное» №3 от 24.03.2025 г.;
- 6.4.контракта на подвоз питьевой воды с ООО «Благоустройство» б/н от 09.01.2025г.;
- 6.5.договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «РТ-НЭО Иркутск» № 1302420-2025/ТКО от 09.01.2025г.;
- 6.6.приказа директора «Об организации отдыха детей и подростков в лагерях с дневным пребыванием в июне 2025 г.» от 21.03.2025 г. №47;
- 6.7.акта об исправности холодильного и технологического оборудования б/н от 14.03.2025г. (составлен комиссионно представителями школы);
- 6.8.акта исправности вентиляционной системы на пищеблоке б/н от 15.01.2025г., подписанный комиссией школы;
- 6.9.договора на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Тулуне, Тулунском и Куйтунском районах (дезинсекция, дератизация, акарицидная обработка) № 152 от 25.03.2025г., лицензия № Л064-00111-38/01675121 от 27.12.2024г.;
- 6.10.договора на оказание медицинской помощи с ОГБУЗ «Тулунская городская больница» №216-24 от 02.09.2024г.;
- 6.11 свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок № 38-38-11/013/2009-402 от 21.12.2009г.;
- 6.12.протокол испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц RA.RU.21ИО 01 от 26 августа 2015 года) № 38-00-04/01977-25 от 07.04.2025г.;
- 6.13.свидетельство о государственной регистрации права на здание школы № 38-01/15-5/2004-767 от 03.12.2004г.
- 6.14 муниципального контракта на поставку бутилированной воды с ООО «Стройпром» б/н от 10.03.2025г.;
- 6.15 приказ на ответственного за стирку спецодежды №41 от 12.03.2025г.;
- 6.16 муниципального контракта на поставку продуктов питания с ООО «Присянье» б/н от 03.03.2025г.;
- 6.17справки Комитета по образованию администрации Тулунского муниципального района о вводе в эксплуатацию нежилого здания МОУ «Гадалейская СОШ», подписанная председателем комитета по образованию - заведующим МКУ «Центр МиФСОУ ТМР» № б/н от 20.05.2024г.;
- 6.18 акта исправности спортивного оборудования на спортивной площадке и спортивном зале б/н от 03.02.2025г.;

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Прошко Е.А. с 26.03.2025г. 13 час. 00 мин. до 07.05.2025г. 10 час.00мин.

8.Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: помощником врача по общей гигиене Венихиной Т.В. 27.03.2025г. с 10 час. 20 мин. по 12 час. 00 мин.

9.Акт обследования от 27.03.2025г.

При экспертизе установлено:

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 2
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

1.Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту: планируемый лагерь с дневным пребыванием детей будет размещаться в отдельно стоящем здании МОУ «Гадалейской средней общеобразовательной школы» в зоне жилой застройки. Земельный участок для планируемого лагеря, согласно данным публичной кадастровой карты, находится за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта.

Предоставлены: свидетельства о государственной регистрации права на здание школы № 38-01/15-5/2004-767 от 03.12.2004г.; свидетельства о государственной регистрации права на земельный участок № 38-38-11/013/2009-402 от 21.12.2009г.

2.Приказ об организации оздоровительной организации, вместимость оздоровительной организации: приказ директора «Об организации отдыха детей и подростков в лагерях с дневным пребыванием» от 21.03.2025 г. №47. Вместимость лагеря - 60 человек. Работа ЛДП организована в одну смену.

3.Территория оздоровительного лагеря: На момент проведения обследования 27.03.2025г. с 10 час. 20 мин. по 12 час. 00 мин. территория частично покрыта снегом. Территория планируемого оздоровительного лагеря по всему периметру ограждена металлическим забором. Для детей с ограниченными возможностями здоровья на территории предусмотрены мероприятия по созданию доступной среды - пандусы. Территория озеленена в летнее время газонами и насаждениями, деревья и кустарники без ядовитых плодов и семян (пояснительная записка директор). Территория зонирована на спортивно-игровую и хозяйственную. Дорожки и подъездные пути заасфальтированы. На территории имеется искусственное освещение.

4.Наличие водоема и организация мест для купания: согласно пояснительной записке директора водоем, бассейн отсутствуют, места купания не предусмотрены.

5.Наличие спортивных площадок, их оборудование, покрытие: спортивная площадка оборудована малыми спортивными формами, футбольным полем, волейбольной площадкой, рукоходом, перекладиной для подтягивания, беговой дорожкой. Согласно пояснительной записке директора спортивная площадка, футбольное поле, беговая дорожка и игровые площадки имеют покрытие из утрамбованного грунта невысокого травяного покрова в летнее время. Представлен акт - разрешение от 03.02.2025 г. на проведение занятий по физической культуре и спорту в спортивном зале и на игровой площадке 2024-2025 учебном году, согласно которого монтаж оборудования выполнен в соответствии с предъявляемыми техническими требованиями при соблюдении стандартов безопасности труда, спортивный инвентарь для занятий по физическому воспитанию подготовлен.

6.Инженерное обеспечение летней оздоровительной организации: водоснабжение нецентрализованное (привозное) из поселковой скважины с хранением в емкости объемом 1000 литров и разводкой от нее по автономной водопроводной сети к моечным ваннам и раковинам, санитарным приборам. Горячее водоснабжение обеспечено посредством электроводонагревателей. На доставку питьевой воды заключен контракт на подвоз питьевой воды с ООО «Благоустройство» б/н от 09.01.2025г.

Производственные моечные ванны и раковины для мытья рук на пищеблоке и перед обеденным залом, помещение для обработки, хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, санитарные приборы в туалетах, раковина для

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 3
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

мытья рук в медицинском кабинете обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Отопление от собственной котельной, теплоноситель - горячая вода. Отопительная система выполнена во всех помещениях пищеблока отопительными приборами, изготовленными из термостойкого материала.

Канализование - нецентрализованное, выполненное автономной внутренней системой канализации с отводом сточных вод в бетонированную выгребную яму. На вывоз ЖБО заключен муниципальный контракт №3 от 24.03.2025 г. с МУСП «Центральное».

Присоединение моечных ванн к канализационной системе выполнено с исключением загрязнения пищевых продуктов.

Электроснабжение - централизованное. Система искусственного освещения в помещениях пищеблока общая, равномерная, выполненная энергосберегающими светодиодными лампами в защитных светильниках имеющих светорассеивающую конструкцию. Естественное освещение через световые проемы в наружных стенах.

7.Вентиляция помещений, паспорт на вентиляционную систему: вентиляция естественная общая организованная предусмотрена через каналы естественной вентиляции здания. Имеется возможность предусмотреть неорганизованную вентиляцию посредством открытия оконных и дверных проёмов.

Над зонами максимального загрязнения над технологическим оборудованием с избыточным выделением тепла, влаги предусмотрена местная вытяжная вентиляция в виде вытяжного зонта. Представлен акт исправности вентиляционной системы на пищеблоке б/н от 15.01.2025г., подписанный комиссией школы.

8.Санитарно - техническое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения ремонта: на момент обследования 27.03.2025г. с 10 час. 20 мин. по 12 час. 00 мин. санитарно - техническое и гигиеническое состояние помещений, удовлетворительное. Согласно пояснительной записке директора косметический ремонт проведен в августе 2024 г.

9.Набор, площади помещений оздоровительной организации: согласно пояснительной записке директора, для проведения лагеря с дневным пребыванием детей планируется использование помещений школы 1984 года постройки (представлена справка Комитета по образованию администрации Тулунского муниципального района о вводе в эксплуатацию нежилого здания МОУ «Гадалейская СОШ», подписанное председателем комитета по образованию - заведующим МКУ «Центр МиФСОУ ТМР» б/н от 20.05.2024г.), площади указаны согласно предоставленного технического паспорта с инв. № 1908 от 17.01.2020г.:

Наименование помещения по тех.паспорту	Площадь в кв.м. и на1 человека /фактическая площадь на 1 чел.	Наполняемость помещения (человек)	Норма не менее кв.м. на 1 человека
Раздевалка для верхней одежды (гардероб) (1-й этаж №30)	52,6;	-	-
Игровая комната (2) (1-й этаж №27) (1-й этаж №28)	54,1/2,7 на 1 человека; 54,8/2,7 на 1 человека;	20; 20;	2,5;
Помещение для занятий			

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 4
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

кружков (1-й этаж №29)	54,8/3,6 на 1 человека	15;	3,5;
Спортивный зал (1-й этаж №23)с: - раздевалкой для мальчиков (1-й этаж №19) - раздевалкой для девочек (1-й этаж №20)	176,2/13,5; 13,9; 13,9;	13;	10,0;
Пищеблок с производственными и подсобными помещениями 1-й этаж: № 11 коридор № 12 складское помещение № 13 бытовое помещение для персонала № 10 тамбур № 8,9 помещение для уборочного инвентаря № 7 мясорыбный цех № 6 горячий цех № 5 моечная кухонной и столовой посуды обеденный зал (1-й этаж №4)	100,5; 8,3; 15,9; 3,9; 3,5; 1,3;1,3; 17,2; 33,5; 15,6; 70,0; 1,2 на 1 посадочное место	- 60;	- 0,7 на 1 посадочное место;
Туалет для девочек (1-й этаж №33)	6,6;	-	0.1 на человека
Туалет для мальчиков (1-й этаж №34)	6,6;	-	0.1 на человека
Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря (1-й этаж №22)	17,6;	-	-
Помещения медицинского назначения (1-й этаж №43)	11,3;	-	Не менее 10,0
Помещение для сушки одежды и обуви (1-й этаж №38)	15,8;	-	-
Помещение для хранения, обработки уборочного	7,5;	-	4,0;

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 5
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов (1-й этаж №62)			
Туалет для персонала (1-й этаж №51)	1,6;	-	-

Спальные помещения отсутствуют. Согласно пояснительной записке дневной сон не предусмотрен.

10. Внутренняя отделка помещений согласно предоставленным материалам:

Помещения	Полы	Стены	Потолок
Игровые комнаты	окрашены масляной краской	окрашены масляной краской	окрашен вододисперсионной краской
Помещения для занятий кружков	окрашены масляной краской	окрашены масляной краской	окрашен вододисперсионной краской
Помещения медицинского назначения	окрашены масляной краской	окрашены масляной краской	окрашен вододисперсионной краской
Пищеблок	покрыты керамической плиткой	от пола до середины стены покрыты кафельной плиткой, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Обеденный зал	окрашен масляной краской	от пола до середины стены окрашены масляной краской, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен водостойкой вододисперсионной краской
Спортивный зал с раздевалками для мальчиков и девочек	окрашены масляной краской	от пола до середины стены окрашены масляной краской, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Помещение для сушки одежды и обуви	окрашены масляной краской	от пола до середины стены окрашены масляной краской, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 6
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

		краской	
Раздевалка для верхней одежды	окрашены масляной краской	от пола до середины стены окрашены масляной краской, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	окрашены масляной краской	от пола до середины стены окрашены масляной краской, далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Туалеты для девочек	Окрашены масляной краской	от пола до середины стены выложены керамической плиткой далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	Окрашен вододисперсионной краской
Туалеты для мальчиков	окрашены масляной краской	от пола до середины стены выложены керамической плиткой далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Туалет для персонала	окрашены масляной краской	от пола до середины стены выложены керамической плиткой далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской
Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	окрашены масляной краской	До середины от пола выложены керамической плиткой далее и до потолка окрашены вододисперсионной краской	окрашен вододисперсионной краской

На момент обследования, внутренняя отделка помещений допускает проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств. Полы не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 7
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и/или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации согласно пояснительной записке директора:

Наименование помещения	Оборудование помещения
игровые комнаты	-учебные столы и стулья; -шкафы для хранения игрового оборудования; -игровое оборудование; -проектор, ноутбук, музыкальный центр, игровые наборы, настольные игровое оборудование;
раздевалка для верхней одежды	-настенные вешалки для хранения одежды; -скамейки;
помещение для занятий кружков	-шкафы для хранения игрового оборудования; -учебные столы и стулья; -материал для ведения кружка;
помещение для оказания медицинской помощи	оборудовано: -медицинским инвентарем; -медицинской мебелью; -холодильным оборудованием; -кушетками, столами манипуляционными, металлическим шкафом для хранения медикаментов; -шкафами для спецодежды и отдельный для хранения уборочного инвентаря; -столом, 2 стульями, -педальным ведром с крышкой; -емкостями для обезвреживания отходов, -кварцевыми облучателями; -весами электронными настольными, стетоскопом, тонометром, динамометром, ростометром, аптечкой для оказания первой медицинской помощи; -раковиной для мытья рук.
спортивный зал	-баскетбольные щиты с кольцами, -тренажеры; -волейбольная сетка, теннисные столы; -шведская стенка; -канат для лазания; -маты гимнастические; -стол для тенниса
раздевалки для девочек и мальчиков	-скамейки, вешалки для одежды;
кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	-стеллажи и шкафы;
помещение для сушки одежды и обуви	-стойко - вешалки для одежды; -скамейка; -полки для обуви;
туалет для девочек	-одна кабинка, один унитаз, держатель для туалетной

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 8
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

	бумаги, педальное ведро для ТБО. 1 умывальная раковина, держатель для бумажных полотенец, емкость для сбора ТБО;
туалет для мальчиков	-одна кабинка, один унитаз, держатель для туалетной бумаги, педальное ведро для ТБО. 1 умывальная раковина, держатель для бумажных полотенец, емкость для сбора ТБО;
помещение для обработки, хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	-шкаф для уборочного инвентаря; -тумбочка для хранения моющих и дезсредств; -крючки для ветоши; -раковина с подводкой горячей и холодной воды; -унитаз

Для обеззараживания воздуха в кабинетах в помещениях постоянного пребывания детей имеются медицинские облучатели – рециркуляторы.

В помещении медицинского назначения установлена медицинская мебель, наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их влажную уборку и дезинфекцию.

Согласно пояснительной записке директора для оконных проемов в помещениях пребывания детей и пищеблока в летний период имеются москитные сетки, для защиты от проникновения кровососущих насекомых.

12.Обеденный зал пищеблока: Обеденный зал, площадью 70,0 кв.м, рассчитан на 60 посадочных мест, вместимость лагеря – 60 человек, питание организовано в 1 смену, площадь на 1 посадочное место составляет 1,2 кв.м. (норма - не менее 0,7 кв.м. на 1 посадочное место). Обеденный зал оборудован: столами и скамейками, покрытие которых позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Для мытья рук детей имеются 3 раковины с подводкой холодной и горячей воды (норма - 1 умывальник (кран) на 20 посадочных мест). Возле раковин имеются дозаторы для жидкого мыла, 2 электрополотенца, одноразовые бумажные полотенца в двух держателях, емкость для сбора ТБО.

13.Пищеблок: пищеблок расположен на 1 этаже в здании школы 1984 года постройки и эксплуатируется по проекту (представлена справка Комитета по образованию администрации Тулунского муниципального района о вводе в эксплуатацию нежилого здания МОУ «Гадалейская СОШ», подписанное председателем комитета по образованию - заведующим МКУ «Центр МиФСОУ ТМР» б/н от 20.05.2024г.).

Согласно пояснительной записке директора пищеблок будет работать на сырье (овощи), полуфабрикатах высокой готовности (мясные, куриные, рыбные), хлебобулочные изделия, консервированные, молочные продукты, кондитерские изделия промышленного изготовления, в приготовлении пищи яйцо не планируют использовать.

Пищеблок имеет отдельный служебный вход с улицы, используемый для загрузки пищевых продуктов.

Набор оборудования в помещениях пищеблока:

Наименование помещения	Оборудование
Мясорыбный цех	2 - цельнометаллических разделочных стола «СМ, СР»;

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 9
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

	<ul style="list-style-type: none"> -моечная ванна «СК»; -моечная ванна для мытья сырой продукции (мяса, рыбы); -раковина для мытья рук; -бактерицидный облучатель;
<p>Производственный цех с зонами:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки овощей; - варочная; -готовой продукции; -раздачи готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> -моечная раковина для первичной обработки овощей, фруктов; -раковина для мытья рук -цельнометаллический разделочный стол «СО»; -дуршлаг; -две четырехконфорочные электроплиты с духовым шкафом каждая; -кухонный комбайн «ВО»; -цельнометаллический производственный стол «холодные закуски -бактерицидный облучатель; -моечная раковина для обработки крупы, тары консервированной продукции, овощей, используемых без термической обработки; -цельнометаллический разделочный стол «ГП»; -цельнометаллический стол «ГП»; -шкаф для хранения хлеба с отверстиями для вентиляции; -однокамерный среднетемпературный холодильник для хранения суточных проб и готовой продукции; -стеллаж для хранения чистой столовой посуды; -окно выдачи готовой продукции; -мармит для первых, вторых и третьих блюд; -электрочайник на 5литров; -весы «ГП»; -раковина для мытья рук;
Моечная столовой и кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> -2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды со смесителем с душевой насадкой на гибком шланге; -4-х секционная моечная ванна для мытья столовой и чайной посуды со смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой; -окно приема грязной посуды; -стол «грязная посуда»; -металлическая сетка с ручками для ополаскивания столовой посуды; -стеллаж - сушилка для чистой столовой посуды; -стеллаж - сушилка для хранения кухонной посуды; -проточный электроводонагреватель;
Кладовая для хранения продукции	<ul style="list-style-type: none"> -подтоварники; -стол для взвешивания «СП»;

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 10
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

	<ul style="list-style-type: none"> -двое весов «СП», одни из них напольные; -прибор для измерения температуры и влажности; -два низкотемпературных морозильных ларя «мясо, рыба», «куры»; -три стеллажа для хранения крупы, консервированной продукции, овощей; -один среднетемпературный холодильник «молочные продукты» -двухкамерный холодильник со среднетемпературной камерой «гастрономия», с низкотемпературной камерой «масло»;
Бытовое помещение для персонала	отдельный шкаф для раздельного хранения личной одежды и спецодежды; вешалки для верхней одежды, стулья
Помещение для хранения уборочного инвентаря (вне производственных помещений)	полки для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, промаркированный уборочный инвентарь, предназначенный для пищеблока.

На линии раздачи готовой продукции для контроля температуры блюд имеется термометр. Спецодеждой персонал обеспечен (три комплекта на каждого работника): для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты в количестве не менее трёх комплектов на одного работника. Установленное в производственных помещениях технологическое оборудование в столовой отвечает требованиям руководящих и нормативно технических документов по охране труда и технике безопасности, и пожарной безопасности, электробезопасности, что позволяет их использовать на пищеблоке согласно акта о безопасности технологического оборудования на пищеблоке МОУ «Гадалейская СОШ» б/н от 14.03.2025г., подписанного председателем и членами комиссии.

14.Поточность технологических процессов: На пищеблоке имеется возможность обеспечить поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующих в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды позволяет обеспечить технологический процесс.

На пищеблоке столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.

Хранение всего разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется на рабочих местах (разделочные доски на ребре, разделочные ножи на магнитном держателе).

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) промаркирован. Для первичной обработки сырых овощей, фруктов установлена моечная ванна «СО» в зоне обработки овощной продукции в горячем цехе.

Для вторичной обработки фруктов и овощей, используемых без термической обработки установлена моечная раковина для обработки крупы, тары консервированной продукции, овощей, используемых без термической обработки в горячем цехе в варочной зоне, дуршлаг имеется. Имеется инструкция по обработке овощей, используемых без последующей

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 11
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и/или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

термической обработки. Для овощных нарезок или салатов имеется двухкамерный холодильник для хранения суточных проб и готовой продукции, расположенный в варочной зоне горячего цеха на отдельной промаркированной полке.

Для порционирования блюд, приготовления холодных закусок, салатов, имеются одноразовые перчатки.

Установлено бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха в горячем цехе в зоне готовой продукции в месте приготовления холодных блюд, мясорыбном цехе, а также в месте порционирования блюд (зона раздачи).

Для хранения суточных проб в зоне готовой продукции горячего цеха установлен холодильник с маркировкой «для суточных проб, готовой продукции» на отдельной полке.

Для отбора суточных проб имеются специально выделенные, промаркированные с плотно закрывающиеся емкости.

Моечные ванны для мытья столовой, кухонной посуды промаркированы и пролитрованы, обеспечены пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеются мерные емкости.

В моечной столовой и кухонной посуды вывешена инструкция о правилах мытья кухонной, столовой и чайной посуды, столовых приборов и кухонного инвентаря ручным способом с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимов воды в моечных ваннах.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Кухонная посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Деформированная или с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Для хранения столовых приборов металлические кассеты. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, имеются две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Личные вещи и спецодежда персонала хранится отдельно в отдельном шкафу в бытовом помещении.

Уборочный инвентарь для туалета хранится в отдельном помещении на полках отдельно от инвентаря для уборки других помещений в школе.

Согласно пояснительной записке директора чистую спецодежду персонал пищеблока до смены предусмотрено получать в прачечной общеобразовательного учреждения по графику. После смены спецодежда сдается в прачечную для стирки. Для сбора использованной спецодежды предусмотрена специальная корзина и мешки.

15. Договоры на поставку пищевых продуктов: представлен муниципальный контракт на поставку продуктов питания с ООО «Присяняе» б/н от 03.03.2025г.

16. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сыпучих и овощей): для хранения пищевой скоропортящейся пищевой продукции установлены: двухкамерный холодильник со среднетемпературной камерой «гастрономия», с низкотемпературной камерой «масло»; два низкотемпературных морозильных ларя «мясо, рыба», «куры» и один среднетемпературный холодильник «молочные продукты» в кладовой для хранения продукции. Для сыпучей и консервированной продукции установлены стеллажи. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 12
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. Для соблюдения температурного режима имеется журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования». Кладовая для хранения пищевой продукции оборудована прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, имеется журнал для фиксации температурно-влажностного режима.

17. Условия для организации питьевого режима: согласно пояснительной записке директора, питьевой режим будет предусмотрен с использованием бутилированной воды. Имеются стаканы одноразового пользования, емкости для сбора ТБО. На поставку бутилированной воды заключен договор с ООО «Стройпром» б/н от 10.03.2025г. со ссылкой на обработку разливных устройств. Представлена декларация о соответствии ЕАЭС NRUD-RU.PA03.B.17372/22 на воду природную питьевую «Наткинская», срок действия до 26.04.2027г.

18. Помещения, оборудование для проведения дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих растворов: помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря оборудовано раковиной, унитазом для слива, шкафом для хранения уборочного инвентаря и тумбочкой для хранения моющих и дезинфицирующих средств, приготовления дезинфицирующих растворов. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в шкафу. Уборочный инвентарь для обеденного зала промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалета имеет яркую сигнальную окраску и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Пищевлок обеспечен отдельным уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, которые хранятся в специально выделенном месте для хранения уборочного инвентаря в тумбочке. Имеются ведра с крышками для пищевых отходов.

19. Результаты лабораторных исследований и испытаний при необходимости: согласно протокола испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц RA.RU.21ИО 01 от 26 августа 2015 года) № 38-00-04/01977-25 от 07.04.2025г.- проба воды централизованной холодной отобранной из крана на пищеблоке 26.03.2025 с 09:30 до 09:40 МОУ «Гадалейская СОШ» по адресу: Иркутская область, Тулунский район, с.Гадалей, пер.Школьный, д. 1 в объеме проведенных исследований по санитарно-гигиеническим показателям (нитраты, сульфаты, хлориды, марганец, нитриты, железо, жесткость общая), микробиологическим показателям (e.coli, колифаги, общие (обобщенные) колиформные бактерии, общее микробное число, энтерококки) соответствует таблицам 3.3, 3.5, 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

20. Организация стирки белья, спецодежды: для каждого работника предусмотрены многоразовые комплекты спец. одежды из расчета три комплекта на одного работника в день. На стирку спецодежды представлен приказ «О назначении по стирке спецодежды» № 41 от 12.03.2025г. Стирка спецодежды осуществляется в прачечной структурного подразделения при МОУ «Гадалейская СОШ».

21. Договор на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных, вт.ч. акарицидных мероприятий: заключен договор с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Тулуне, Тулунском и Куйтунском районах

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 13
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

(дезинсекция, дератизация, акарицидная обработка) № 152 от 25.03.2025г., лицензия № Л064-00111-38/01675121 от 27.12.2024 г. Для проведения дезинфекционных мероприятий имеются бактерицидные рециркуляторы и дезинфекционные средства.

22. Организация сбора, хранения и вывоза отходов (ТБО, ЖБО): для сбора ТБО на территории хозяйственной зоны, предусмотрена площадка с бетонированным твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнера, для сбора ТБО имеются два металлических контейнера с крышками. На вывоз ТБО представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «РТ-НЭО Иркутск» № 1302420-2025/ТКО от 09.01.2025г. На вывоз ЖБО заключен муниципальный контракт №3 от 24.03.2025 г. с МУСП «Центральное».

23. Дополнительные сведения: согласно пояснительной записке директора, медицинское обслуживание будет осуществляться в соответствии с договором на оказание медицинской помощи с ОГБУЗ «Тулунская городская больница» №216-24 от 02.09.2024г. Представлена лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-38-01-003573 от 25.06.2019 года.

Выводы: здания, строения, помещения, оборудование и иное имущество, планируемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном лагере на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Гадалейская средняя общеобразовательная школа» соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Заключение: организация отдыха детей и их оздоровление в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Гадалейская средняя общеобразовательная школа»

(наименование объекта)

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гадалейская средняя общеобразовательная школа»

(наименование юр.лица, ИП)

расположенная по фактическому адресу: Иркутская область, Тулунский район, с.Гадалей, пер.Школьный, д.1, СООТВЕТСТВУЕТ санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» главам I,II,III,IV,V,VI,VIII.
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 1.2.3.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» разделам III, VI.
- СП 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» гл. II, IV.

Специалист Органа инспекции,
врач по общей гигиене

Руководитель Органа инспекции



Прошко Е.А.

Устинова Н.В.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 14
№ ОИ/1415 Дата 14.05.2025г.	Страниц: 14
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и/или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	