




Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: toegsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

Орган инспекции
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель (заместитель) ОИ
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тюменской области
 С.А. Судаков

«12» апреля 2024 г.

№ 2024/110

г. Тюмень

Экспертное заключение

о соответствии (несоответствии) зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления видов деятельности требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил.

1. Наименование услуги: санитарно-эпидемиологическая экспертиза зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления.

2. Заявитель: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области, юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков, д.1; ИНН 7203158490, ОГРН 1057200990593.

3. Получатель: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ «ДВОРЕЦ ТВОРЧЕСТВА И СПОРТА «ПИОНЕР» (ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР»); юридический адрес: 625000; ИНН: 7204119286, ОГРН 1077203065587.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21).

5. Представлены документы: заявка № 154838 от 04.03.2024г.; предписание Управления Роспотребнадзора по Тюменской области № 43-04 от 12.01.2024 года; пояснительная записка; Соглашение о взаимодействии при организации медицинского

обеспечения детей в период оздоровительной компании от 25.03.2024 с ГБУЗ ТО «ОКБ №2» (лицензия на осуществление медицинской деятельности от 11.12.2020); выписка из единого государственного реестра прав об объекте недвижимости на нежилое здание общей площадью 3640 кв.м по адресу: г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков, ба; свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок общей площадью 9465 кв.м по адресу: г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков, ба (запись регистрации № 72-72-01/298/2009-499 от 23.10.2009); приказ «Об организации летнего лагеря с дневным пребыванием детей»; приказ «О проведении смены «Кванторианские каникулы»; гарантийное письмо о заключении договора возмездного оказания услуг по обеспечению питанием детей с АУ СОН ТО и ДПО «РСРЦН «Семья»; план помещений; Договор № ТО02КО0101019240 от 01.02.2024г с ООО «ТЭО»; Договор оказания услуг по сервисному обслуживанию помещений с обезвреживанием образованных отходов № 372Д от 22.11.2023г. с ООО «НОВ-Экология»; Единый типовой договор № 00048/002 холодного водоснабжения и водоотведение с ООО «Тюмень Водоканал» (с дополнительным соглашением от 26.01.2024); Государственный контракт теплоснабжения № Т-25094 с АО «УСТЭК»; Договор возмездного оказания услуг (дератизация, дезинсекция) №0072248 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»; справка ООО «Спецбиосервис» (акарицидная обработка, энтомологическое обследование); Договор обслуживания № 2024.6 от 02.02.2024 с ООО «А-КЛИМАТ» на оказание услуг по техническому обслуживанию пурифайеров; утвержденное примерное цикличное меню (завтраки, обеды, полдники для детей в возрасте 7-11 лет); штатное расписание; акт технического осмотра систем вентиляции.

б. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
 Время проведения инспекции с 07.03.2024г. по 12.04.2024г.

Общие сведения об объекте:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР», расположенное по адресу: город Тюмень, проезд Геологоразведчиков, ба, организуется для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Сроки открытия оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

- смена «Кванторианские каникулы» – с 03.06.2024г. по 07.06.2024г. в составе 40 детей в возрасте от 11 до 17 лет, подразделяющихся на 3 отряда (13 - 14 детей в каждом);
- 1 смена – с 17.06.2024г. по 07.07.2024г. в составе 70 детей в возрасте от 10 до 17 лет, подразделяющихся на 4 отряда (16 - 19 детей в каждом).

ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР» организует отдых для детей с основной группой здоровья, пребывание которых на территории лагеря не требует специального оборудования для обеспечения условий доступности среды.

Число сотрудников, участвующих в организации летнего лагеря и обеспечивающих его функционирование (за исключением сотрудников организатора питания) – 26 человек.

Размещение объекта, благоустройство территории:

Помещения ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР», эксплуатируемые для целей организации лагеря с дневным пребыванием, расположены на первом, втором этажах отдельно стоящего четырехэтажного здания общей площадью 3640 кв.м, на обособленном земельном участке общей площадью 9465 кв. м, в зоне жилой застройки. Эксплуатация земельного участка осуществляется в соответствии с видом разрешенного использования.

Кадастровый номер земельного участка объекта 72:23:0219004:101, объект находится вне границ установленных санитарно-защитных зон, что соответствует требованиям п. 1.6 СП 2.4.3648-20.

Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные

(транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объекта, что соответствует п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена металлическим забором. Плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники на территории отсутствуют. Указанное соответствует п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Территория оздоровительного учреждения разделена по принципу функционального зонирования. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, зона физкультурно-спортивная и хозяйственная зона.

Спортивно-игровые площадки имеют твердое натуральное покрытие без видимых дефектов. Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках не проводятся, что соответствует п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне для сбора ТКО оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, установлены 2 контейнера для ТКО с закрывающимися крышками, объем заполнения контейнеров составляет менее 2/3 объема. Вывоз ТКО осуществляется ООО «ТЭО» на основании соответствующего договора. Контейнеры подлежат регулярной обработке и дезинфекции, также, как и контейнерная площадка, наличие загрязнений, отходов на контейнерной площадке на момент обследования не установлено. Указанное соответствует п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20.

Сбор и временное хранение отработанных ртутьсодержащих ламп осуществляется в защищенном от посторонних лиц месте на территории учреждения в непроницаемом контейнере с сигнальной маркировкой и крышкой. Сбор, транспортировка и обезвреживание ламп осуществляет ООО «НОВ-Экология» на основании соответствующего договора.

Покрытие проездов, подходов и дорожек не имеет дефектов, что соответствует п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.

Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не обнаружено, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

На территории учреждения скопление мусора не установлено, уборка территории проводится ежедневно, согласно графику уборок. Акарицидная обработка земельного участка и контроль эффективности будут проведены сторонней организацией, представлена справка о проведении противоклещевой обработки за 2023 год, согласно которой исполнителем услуг в мае 2023 г. являлся ООО «Спецбиосервис». Наличие на территории насекомых, грызунов, а также следов их жизнедеятельности не установлено. Указанное соответствует с п. 2.11.1, п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20.

Набор и площади помещений, оборудование:

Вход в здание оборудован тамбуром, что соответствует п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20. При входе организован контрольно-пропускной пункт с рабочим местом сотрудника охраны, автоматическими турникетами.

Для целей организации лагеря с дневным пребыванием на первом, втором этажах здания образовательной организации определены следующие помещения:

- на первом этаже: холл, гардероб с зоной для просушивания одежды и обуви, игровые (кабинеты №№ 101 (хореографический класс) – 83,8 м², 103 (студия художественной керамики) – 78,28 м², 110 (эколого-биологический центр) – 40,3 м², 112 - 40,6 м², кабинет для кружковой деятельности № 100 (танцевальный зал) – 193,3 м²), кружковой деятельности, туалетная комната для мальчиков с отдельными туалетными кабинами для персонала, умывальной зоной, помещение для временной изоляции детей с признаками инфекционного заболевания;

- на втором этаже туалетная комната для девочек с отдельными туалетными кабинками для персонала, умывальной зоной, место для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Количество детей в игровых, помещении для занятий кружков определено исходя из расчета площади указанных помещений, в соответствии с таблицей 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. Вместимость игровых в зависимости от площади составляет 16 – 33 мест соответственно (из расчёта 2,5 м² на 1 ребенка).

Гардероб для детей на первом этаже оснащен напольными вешалками с крючками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого ребенка. Количество крючков на вешалках соответствует количеству детей, одновременно находящихся в учреждении. В гардеробе выделена зона для просушивания одежды и обуви. В холле вблизи гардероба установлены диваны с гладкой поверхностью.

Дети обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. В игровых (кабинетах 103, 110, 112) установлены учебные столы и стулья, конструкция которых позволяет изменять высоту столешниц столов и сидений стульев. Мебель (столы и стулья) обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Указанное соответствует п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 и таблице 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.

В кабинете № 110 установлена мобильная интерактивная панель с диагональю 65 дюймов. ЭСО используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и техническим паспортом. Представлен документ об оценке (подтверждении) соответствия оборудования установленным требованиям. Указанное соответствует требованиям п. 2.4.4, п. 2.4.5, 3.5.1 СП 2.4.3648-20.

В хореографическом классе и танцевальном зале установлены хореографические станки, настенные зеркала. Пространство танцевального зала трансформируемое, имеются разборные столы и стулья. При танцевальном зале имеются раздельные для мальчиков и девочек раздевалки с настенными вешалками и мягкими пуфами.

Мебель в помещениях не имеет дефектов, покрытие мебели допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20

На первом этаже здания размещена туалетная комната для мальчиков с тремя туалетными кабинками с унитазами для детей, четырьмя писсуарами, умывальной зоной с двумя раковинами, отдельной кабиной для персонала с унитазом и раковиной. На втором этаже здания размещена туалетная комната для девочек с двумя туалетными кабинками с унитазами для детей, кабиной для персонала, кабиной для хозяйственных нужд, умывальной зоной с тремя раковинами.

Санитарно-техническое оборудование в достаточном количестве (из расчета 1 писсуар на 30 мальчиков, 1 унитаз на 20 девочек/30 мальчиков, 1 раковина на 30 детей), исправно, без сколов, трещин и других дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, таблице 6.4 СанПиН 1.2.3685-21.

Туалетные кабины имеют двери. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалетные кабинки оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги; умывальные раковины обеспечены мылом, электрическими сушилками для рук, что соответствует требованиям п. 2.4.11, п. 2.9.7 СП 2.4.3648-20.

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделена туалетная кабина в туалетной комнате девочек, исключая доступ к ней детей, оборудованная сливом. Для набора воды в емкости для уборки помещений предусмотрен кран с подводкой холодной и горячей воды. В месте приготовления дезинфицирующих растворов размещены инструкции по

применению дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

Медицинская деятельность в учреждении осуществляется медицинской организацией на основании соглашения о взаимодействии при организации медицинского обеспечения детей в период оздоровительной компании с ГБУЗ ТО «ОКБ №2» (лицензия на медицинскую деятельность №ЛО-72-01-003485 от 02.11.2020г.), что соответствует требованиям п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Для временной изоляции детей с признаками инфекционного заболевания на первом этаже выделено отдельное помещение, что соответствует п. 2.9.3. СП 2.4.3648-20.

Организация питания:

Согласно гарантийному письму ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР» питание детей будет организовано в обеденном зале, расположенном на первом этаже здания АУ СОН ТО и ДПО «РСРЦН «Семья» по адресу: г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д. 14а.

Обеденный зал рассчитан на 48 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений, покрытие мебели позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Количество одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале (питание 60 детей во вторую смену лагеря с дневным пребыванием организовано в две смены с временным интервалом 30 минут).

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед обеденным залом оборудовано 2 умывальные раковины с подводом холодной и горячей воды со смесителями. Каждый умывальник обеспечен мылом с дозатором, кожным антисептиком, также для сушки рук используются бумажные полотенца, в соответствии с п. 2.9.7 СП 2.4.3648-20.

Изготовление продукции общественного питания осуществляется в столовой АУ СОН ТО и ДПО «РСРЦН «Семья» по адресу: г. Тюмень, ул. Ермака, 1а.

Доставка горячих блюд, холодных закусок до обеденного зала осуществляется порционно в индивидуальных емкостях, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в специальных изотермических контейнерах, обеспечивающих соблюдение температуры хранения продукции, доставка напитков осуществляется в термосах, в соответствии с п. 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Комплектование контейнеров пищевой продукцией начинается за 1,5 часа до наступления времени приема пищи, в соответствии с п. 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изотермические емкости с готовой продукцией сопровождаются маркировочными ярлыками с информацией о наименовании и адресе изготовителя, дате и часе изготовления пищевой продукции, времени окончания раздачи, наименовании пищевой продукции, ФИО ответственного лица, в соответствии с п. 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, подготовка к раздаче осуществляется в выделенной зоне в обеденном зале, оборудованной бактерицидным облучателем, в соответствии с п. 6.1.3, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают растворами моющего и дезинфицирующего средств.

Обеденный зал ежедневно подвергается уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно графику уборок. Обеденные столы подвергаются уборке после каждого использования, в соответствии с п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале установлен бактерицидный облучатель воздуха. Эксплуатация бактерицидного оборудования осуществляется в соответствии с инструкциями по применению. Указанное соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обработка изотермических емкостей осуществляется в здании АУ СОН ТО и ДПО РСРЦН «Семья» по адресу: г. Тюмень, ул. Ермака, 1а, в специально выделенном месте, оборудованном производственной раковиной, с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок расположен на первом этаже здания АУ СОН ТО и ДПО «РСРЦН «Семья», по адресу: г. Тюмень, ул. Ермака, 1а.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала производственных помещений и посетителей, что соответствует п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В состав комплекса помещений входят: горячий цех с зоной пекарского цеха, цех холодных закусок, овощной цех, мясорыбный цех, цех обработки яйца, складское помещение для сухих продуктов, складская зона с холодильным оборудованием, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды (не эксплуатируется при организации лагеря на базе ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР»), помещение персонала, комната для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств, туалет для персонала, загрузочная, что соответствует требованиям п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

Помещения для приготовления, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой в соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживает температурный режим хранения пищевой продукции, в соответствии с 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Горячий цех оборудован: стеллажами для хранения суточного запаса пищевой продукции, электроплитой бти конфорочной с духовкой, пекарским шкафом с расстойкой, электросковородой, производственными столами (4 шт.), пароконвектоматом, протирачной машиной, тестомесом, электрокипятильником, холодильным оборудованием, производственной раковиной, раковиной для мытья рук, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

В холодном цехе установлены: 2 производственных стола (один из столов с охлаждаемой поверхностью), раковина для рук (установлена между горячим и холодным цехами), производственная раковина, овощерезка, бактерицидный облучатель, контрольные весы, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Мясо – рыбный цех оборудован: 4 производственными раковинами, раковиной для рук, 2 производственными столами (один из столов с охлаждаемой поверхностью), холодильным оборудованием, контрольными весами, бактерицидным облучателем, электромясорубкой, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

В овощном цехе установлены: стеллажи, овощечистка, 2 производственные раковины, производственный стол, овощерезка, бактерицидная лампа, весами, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Цех обработки яйца оборудован: стеллажами, холодильником для яйца, 2 производственными раковинами, бактерицидной лампой, раковиной для рук, емкостями для обработки яйца, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Оборудование моечной столовой посуды: посудомоечная машина (1 шт.), трехсекционная моечная ванна (для предварительной обработки столовой посуды перед загрузкой в посудомоечную машину), оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом, столы, стеллажи для хранения чистой столовой посуды, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Оборудование моечной кухонной посуды: раковина для рук, 3 моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, стеллажи для чистой кухонной посуды и инвентаря, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

В складском помещении установлены: стеллажи для хранения продуктов, подтоварники, гигрометр, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

В помещении персонала имеется шкаф для раздельного хранения личной и специальной одежды, в соответствии с п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В туалете для персонала установлены раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, оборудованная дозаторами для мыла, кожного антисептика, держателем для бумажных полотенец, унитаза, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь храниться в специально оборудованном помещении с подводкой горячей и холодной воды, промаркирован, инвентарь для мытья туалетов промаркирован, храниться отдельно от уборочного инвентаря иных помещений столовой, имеются инструкции по разведению дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.3, п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20, п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Система механической вентиляции производственных помещений столовой оборудована отдельно от систем вентиляции иных помещений, не связанных с организацией питания, в соответствии с п. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником выделения тепла (плита, пароконвектомат, пекарский шкаф) в горячем цехе и влаги (моечными ваннами) в моечной столовой, моечной кухонной посуды, во всех производственных цехах оборудованы локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

В зоне порционирования готовых блюд и во всех производственных помещениях оборудованы ультрафиолетовые облучатели воздуха. Эксплуатация бактерицидного оборудования осуществляется в соответствии с инструкциями по применению. Указанное соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения столовой оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, что соответствует требованиям п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Используются дополнительные автономные системы горячего водоснабжения (водонагреватели) в производственных цехах и моечных, что соответствует требованиям п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В производственных помещениях оборудованы сливные трапы, полы имеют уклон к сливным отверстиям трапов, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений, в соответствии с п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения столовой подвергаются уборке и дезинфекции согласно соответствующим графикам, наличие видимых загрязнений не установлено, в соответствии с п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещениях столовой наличие насекомых и грызунов, а также следов их жизнедеятельности не установлено, в соответствии с п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для сырой и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный), кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах и зонах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей, в соответствии с п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Не используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 и хранятся специально выделенном месте, в соответствии с п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, в соответствии с п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи в столовой используются термощупы, в соответствии с п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Внутренняя отделка помещений ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР»:

Примененные строительные и отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию (полы в помещениях застелены линолеумом, либо окрашены, за исключением кабинета 112, санитарных узлов, и места для хранения уборочного инвентаря, и разведения дезинфицирующих средств, в которых полы выполнены керамической плиткой), что соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (стены в помещениях окрашены вододисперсионной краской, за исключением туалетов и места для хранения уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств, в которых стены выполнены керамической плиткой, потолки в помещениях армстронг, либо окрашены вододисперсионной краской), что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Водоснабжение, канализация, санитарное оборудование помещений ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР»:

Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей, что соответствует требованиям п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой обеспечены туалеты, место для приготовления дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован посредством пурифайера (устройства по очистке водопроводной воды, её охлаждению и подогреву), расположенного в коридоре в общем доступе, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20. Представлен договор на оказание услуг по техническому обслуживанию пурифайеров с ООО «А-КЛИМАТ» и акты выполненных работ, подтверждающие проведение технического обслуживания данного оборудования.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №№ 10573 от 25.03.2024 проба воды холодного водоснабжения из пурифайера по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (исследования выполнены испытательной лабораторией (центр) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510119)).

Воздушно-тепловой режим:

В соответствии с п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 здание оборудовано системой отопления, теплоносителем является вода, в качестве отопительных приборов используются радиаторы, поставщиком тепловой энергии является АО «УСТЭК» на основании государственного контракта теплоснабжения № Т-25094, системой вентиляция с естественным побуждением через внутренние вытяжные каналы, окна, двери, а также системой механической вентиляции.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года, согласно графику проветривания. Проветривание в присутствии детей не проводится, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

Контроль температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, что соответствует требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Световой режим:

Игровые, помещение для занятий кружков обеспечены естественным освещением, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иных нарушений целостности стекла при осмотре не обнаружено. Чистка оконных стекол проведена, наличие загрязнений не установлено, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи) с длиной до уровня подоконника, на окнах, открываемых в весенний, летний и осенний периоды имеются москитные сетки, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема, что соответствует требованиям п. 2.8.4. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светоизлучения: естественно-белый, а также в отдельных помещениях - люминесцентными лампами со спектром светоизлучения: белый, что соответствует требованиям п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20.

Для равномерного освещения помещений использованы отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков, что соответствует требованиям п. 2.8.8. СП 2.4.3648-20.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не имеют следов загрязнений, в соответствии с п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Содержание помещений хозяйствующего субъекта и противозидемические мероприятия:

В помещениях имеются емкости для сбора мусора. Переполненные емкости для мусора не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Все помещения, санитарно-техническое оборудование, контактные поверхности подлежат ежедневной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно графикам уборки и дезинфекции, в соответствии с п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20.

Перед каждой сменой в учреждении проводится генеральная уборка, что подтверждается наличием графика генеральных уборок и журнала уборок, в соответствии с п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от инвентаря для иных помещений организации. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Указанное соответствует п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, в соответствии с п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20.

Вытяжные вентиляционные решетки не имеют следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения, в соответствии с п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20.

В помещениях организации отсутствуют насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, в соответствии с п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20. Дератизация и дезинсекция проводятся ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» согласно договору №0072248.

В соответствии с п. 2.4.11, п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20 в организации также проводятся следующие противоэпидемические мероприятия: обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с утверждённым графиком.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР» для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления на базе ГАУ ДО ТО «ДТИС «ПИОНЕР» по адресу: 625026, Тюменская область, город Тюмень, проезд Геологоразведчиков, ба, установлено соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».


Специалист ОИ, врач по общей гигиене

Технический директор ОИ

Технический директор ОИ (дублёр)

 М.А. Максимова

 А.Г. Алексанова

 А.П. Лапшин