



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах)
627750, РОССИЯ, Тюменская область, город Ишим, ул. Ленина, 28, каб.202, каб. 204, каб. 302.

Тел: + 7(34551) 5-16-83, +7 (3452) 567-990 доб. 6001, доб 6802, 6804, доб 6202

e-mail: ishim@fguz-tyumen.ru, ishim.ogig@fguz-tyumen.ru

веб-сайт: www.fguz-tyumen.ru

ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759

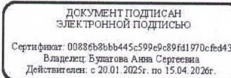
ИНН/КПП 7203158959/720301001

Орган инспекции

Номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710359

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель (заместитель) ОИ
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тюменской области»
в городе Ишиме, Ишимском, Абатском,
Викуловском, Сорокинском районах



А.С. Булатова

№ 2548/ОД

«23» марта 2026 г.

Даты проведения инспекции:

с «03» марта 2026г. по «23» марта 2026г.

г. Ишим

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Наименование услуги: санитарно-эпидемиологическая экспертиза по установлению соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием.
2. Заявитель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Заводоуковского муниципального округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа № 1» (МАОУ «СОШ № 1»); юридический адрес: 627141, Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, д. 17; ИНН 7215005650, ОГРН 1027201592307.
3. Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Заводоуковского муниципального округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа № 1» (МАОУ «СОШ № 1»); юридический адрес: 627141, Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, 17; ИНН 7215005650, ОГРН 1027201592307.
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. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Представленные документы: заявление № 1576 от 03.03.2026г.; выписка из ЕГРЮЛ, устав, свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление нежилым зданием по адресу Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, д. 17 (72 НМ 021341, дата выдачи 09 ноября 2011г.); свидетельство о государственной регистрации права на постоянное (бессрочное) пользование на земельный участок по адресу Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, 17 (72 НМ 021342, дата выдачи 09 ноября 2011г.); приказ № 06-О от 14 января 2026г. «Об организации летнего отдыха и занятости учащихся»; план помещений; штатное расписание; выписка из реестра лицензий по состоянию на 10.02.2025г. на осуществление образовательной деятельности (лицензия № ЛО35-01215-72/00190294 от 27 декабря 2016г.); соглашение о сотрудничестве по организации оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период обучения и воспитания в образовательной организации» от 12.01.2015г. с ГБУЗ ТО «Областная больница № 12» (г. Заводоуковск), дополнительное соглашение к соглашению о сотрудничестве от 12 января 2015г. от 04.02.2022г.; выписка из реестра лицензий по состоянию на 12.03.2024г. на осуществление медицинской деятельности (лицензия № ЛО41-01107-72/00364229 от 02.07.2020 г.); акт проверки системы естественной вентиляции от 14.01.2026г., проведенного ООО «ЗПС»; договор № 2026.338 на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 1» на 2026г. от 12.01.2026г. с ИП Боровинская О.В.; меню, перечень оборудования пищеблока; договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с собственником/владельцем нежилого помещения/объекта №ТО72КО2100000050 от 29.12.2025г. с ООО «Тюменское экологическое объединение»; договор № 35ш возмездного оказания услуг по сбору и транспортировке отходов производства и потребления IV, V классов опасности, не относящиеся к твердым коммунальным отходам, с последующим приемом и размещением на полигоне города Заводоуковска от 24.12.2025г. с МП Заводоуковское ЖКХ; договор № ТТ72ВО2100000028 водоотведения от 29.12.2025г. с АО «СУЭНКО»; договор № ТТ72ХВ2100000037 холодного водоснабжения от 29.12.2025г. с АО «СУЭНКО»; договор № 3 на выполнение работ от 20.01.2026г. между ИП Боровинская О.В. и ИП Береснева Н.М. (обслуживание системы водоочистки в столовой); договор № 2026.337 на оказание услуг профессиональной уборки клининговых услуг от 16.01.2026 г. с ООО «ГОЛД ГРУПП»; соглашение о замене сторон по договору № 2026.337 от 16.01.2026 г. между МАОУ «СОШ № 1», ООО «ГОЛД ГРУПП» и ООО «Континент»; договор № 2025/10.02. от 10.02.2026 г. между ООО «Континент» и ООО «Доминик» (пролонгирован); выписка из реестра лицензий по состоянию на 23.01.2025г. (регистрационный номер лицензии: 72.01.13.003.Л.000031.01.25 (ЕРУЛ № Л064-00111-72/01767024); договор № 8 на оказание услуг по профилактическим работам (дератизация, дезинсекция) от 09.01.2025г. с ООО УК «Город-УК»; договор № 0014858 возмездного оказания услуг (по дезинсекции) от 09.01.2025г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»; договор № 0014859 возмездного оказания услуг (по дератизации) от 09.01.2025г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»; выписка из реестра лицензий от 16.10.2024 (регистрационный номер лицензии: 72.ОЦ.04003.Л.000005.10.24 (ЕРУЛ № Л064-00111-72/01450771); договор № 11 оказания услуг по акарицидной обработке от 09.01.2025г. с ООО УК «Город-УК»; акты выполненных работ; справка о проведении акарицидной обработки специалистами ООО «Спецбиосервис» 16.05.2025г.; информационные письма; протоколы лабораторных испытаний: № 72-01-04/00706-26 от 18.02.2026г., № 72-01-04/00707-26 от 18.02.2026г., № 72-01-04/00708-26 от 18.02.2026г., № 72-01-04/00709-26 от 18.02.2026г. (вода питьевая централизованного водоснабжения); протокол лабораторных испытаний № 72-01-04/00681-02-26 от 26.02.2026г. (искусственная освещенность); протокол лабораторных испытаний № 72-01-04/00681-01-26 от 26.02.2026г. (микроклимат).

Общие сведения об объекте:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Заводоуковского муниципального округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа № 1» (далее МАОУ «СОШ № 1»), расположенное по адресу: 627141, Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, д. 17, организуется для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Оздоровительное учреждение комплектуются из числа обучающихся одной общеобразовательной организации.

В МАОУ «СОШ № 1» планируется деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в летний период 2026 года в возрасте от 6,5 до 17 лет.

Плановая мощность (посещаемость, количество обслуживаемых в день, вместимость (посменно), пропускная способность): сотрудники – 33 человека на 1-й смене, 22 – на 2-й смене; дети на 1 смену заявлено 250 человек (10 отрядов), на 2 смену – 181 человек (8 отрядов).

Сроки открытия оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

1 смена – с 01.06.2026г. по 22.06.2026г. в составе 250 человек (в возрасте от 6,5 до 17 лет);

2 смена – с 29.06.2026г. по 19.07.2026г. в составе 181 человек (в возрасте от 6,5 до 17 лет).

Прием детей с ОВЗ в оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в 2024 году не планируется (представлено информационное письмо).

Размещение объекта, благоустройство территории:

Здание МАОУ «СОШ № 1» по адресу: 627141, Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, д. 17, трехэтажное расположено в зоне жилой застройки.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, что соответствует 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

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

Зона физкультурно-оздоровительных сооружений включает площадки для занятий физкультурой, оборудованные с учетом возраста детей.

Спортивная площадка имеет бесшовное резиновое покрытие, игровые площадки имеют натуральное покрытие, что соответствует 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и на площадках, имеющих дефекты, не проводятся, что соответствует 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

В 2025 году была проведена акарицидная обработка территории. Представлены справка о проведении акарицидной обработки специалистами ООО «Спецбиосервис» от 16.05.2025 г., договор № 11 оказания услуг по акарицидной обработке от 09.01.2025г. с ООО УК «Город-УК»; акт о проведении акарицидной обработке на территории МАОУ «СОШ № 1» от 19.06.2025г., акт о проведении контрольной проверки результатов акарицидной обработки на территории МАОУ «СОШ № 1» от 29.06.2025г.

В 2026 году планируется проведение акарицидной обработки специалистами ООО «Спецбиосервис» и заключение договора с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» (представлено информационное письмо).

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда, с водонепроницаемым твердым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке установлены контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися

крышками, что соответствует 2.2.3. СП 2.4.3648-20. Вывоз осуществляется по договору. Представлены: договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с собственником/владельцем нежилого помещения/объекта №ТО72КО2100000050 от 29.12.2025г. с ООО «Тюменское экологическое объединение», договор № 35ш возмездного оказания услуг по сбору и транспортировке отходов производства и потребления IV, V классов опасности, не относящиеся к твердым коммунальным отходам, с последующим приемом и размещением на полигоне города Заводоуковска от 24.12.2025г. с МП Заводоуковское ЖКХ.

Покрытие проездов, подходов и дорожек не имеет дефектов, что соответствует 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.

Набор и площади помещений, оборудование:

Оздоровительное учреждение размещено на первом, втором и третьем этажах здания. В подвальных и цокольных этажах не размещаются помещения для детей и молодежи, что соответствует требованиям п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20. Входы в здание оборудованы тамбурами, что соответствует требованиям п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20.

Минимальный набор помещений включает: игровые комнаты – 10 на 1-й смене, 7 на 2-й смене), помещения для занятий кружков, спальня (организуется для детей с 6,5 до 10 лет) – 13 на 1-й и 2-й сменах, помещение для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовую, кладовую для спортивного инвентаря, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, что соответствует требованиям п.п. 1.3, 3.12.2 СП 2.4.3648-20.

Для лагеря выделены следующие помещения:

На 1-й смене: Кабинеты на 1 этаже №№ 101, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113; кабинеты на 2 этаже №№ 217, 220 – игровые.

Кабинеты на 2 этаже №№ 203, 204, 210, 211, 212, 213, 214, 215; кабинеты на 3 этаже №№ 304, 305, 306, 307, 308 – спальня.

На 2-й смене: Кабинеты на 1 этаже №№ 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113 – игровые.

Кабинеты на 2 этаже №№ 203, 204, 210, 211, 212, 213, 214, 215; кабинеты на 3 этаже №№ 304, 305, 306, 307, 308 – спальня.

Набор и площади помещений для организаций отдыха детей и их оздоровления соответствуют требованиям п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20, таблице 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

Раздевалка для верхней одежды размещается на первом этаже хозяйствующего субъекта, что соответствует требованиям п. 3.6.1. СП 2.4.3648-20.

Раздевалка оборудована лавками и вешалками, выделено место для хранения обуви, оборудованное полками, что соответствует требованиям п. 3.6.2. СП 2.4.3648-20.

Помещение для сушки одежды и обуви имеется.

Количество детей в игровых комнатах, помещениях для занятий кружков определено исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного ребенка, соблюдении требований к расстановке мебели. Площадь помещений без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, рассчитано не менее 2,5 м² на одного отдыхающего, что соответствует требованиям пп. 2.4.2., 3.4.14. СП 2.4.3648-20, таблицы 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

Спальни оборудованы раскладными кроватями с жестким ложем, что соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным

бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног), что соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.

Согласно таблицы 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 количество детей в спальнях помещений рассчитано не менее 4,0 м²/чел.

При организации дневного сна используются личные спальные принадлежности и полотенца отдыхающих детей, а стирка постельного белья и полотенец осуществляется родителями индивидуально для каждого ребенка, что соответствует требованиям п. 3.12.3. СП 2.4.3648-20.

Дети обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель (парты, столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, таблицы 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.

Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

На каждом этаже размещены туалеты для детей (молодежи) разного пола. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины на момент обследования обеспечены мылом, электрополотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, таблице 6.4 СанПиН 1.2.3685-21; допускает проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20. Для персонала имеется отдельный туалет.

В организации созданы условия для мытья рук отдыхающих, что соответствует требованиям п. 2.9.7. СП 2.4.3648-20.

Ежедневная влажная уборка с применением моющих средств, проводится в соответствии с графиком. График уборок помещений имеется, что соответствует требованиям п. 2.11.2. СП 2.4.3648-20. Уборка осуществляется клининговой компанией, представлены договор № 2026.337 на оказание услуг профессиональной уборки клининговых услуг от 16.01.2026 г. с ООО «ГОЛД ГРУПП»; соглашение о замене сторон по договору № 2026.337 от 16.01.2026 г. между МАОУ «СОШ № 1», ООО «ГОЛД ГРУПП» и ООО «Континент». Дезинфекция осуществляется ООО «Доминик» согласно договору № 2025/10.02. на оказание услуг по дезинсекции, дезинфекции, дератизации от 10.02.2026 г. между ООО «Континент» и ООО «Доминик»; представлена выписка из реестра лицензий по состоянию на 23.01.2025г. (регистрационный номер лицензии: 72.01.13.003.Л.000031.01.25 (ЕРУЛ № Л064-00111-72/01767024).

На момент осмотра вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20. Представлен: акт проверки системы естественной вентиляции от 14 января 2026 года, проведенного ООО «ЗПС».

На момент осмотра в помещениях насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено, что соответствует требованиям п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20.

В 2025 году проводились мероприятия по дератизации и дезинсекции. Представлены: договор № 8 на оказания услуг по профилактическим работам (дератизация, дезинсекция) от 09.01.2025г. с ООО УК «Город-УК», акты об оказании услуг за 2025 год ежемесячно.

На 2026 год заключены: договор № 0014858 возмездного оказания услуг (по дезинсекции) от 09.01.2025г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»; договор № 0014859 возмездного оказания услуг (по дератизации) от 09.01.2025г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»; представлена выписка из

реестра лицензий от 16.10.2024 (регистрационный номер лицензии: 72.ОЦ.04003.Л.000005.10.24 (ЕРУЛ № Л064-00111-72/01450771)).

Медицинская деятельность в организации осуществляется медицинской организацией, что соответствует требованиям п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Для организации медицинского обслуживания предусмотрен медицинский кабинет, оборудованный раковиной для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Представлены: соглашение о сотрудничестве по организации оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период обучения и воспитания в образовательной организации» от 12.01.2015г. с ГБУЗ ТО «Областная больница № 12» (г. Заводоуковск), дополнительное соглашение к соглашению о сотрудничестве от 12 января 2015г. от 04.02.2022г.; выписка из реестра лицензий по состоянию на 12.03.2024г. на осуществление медицинской деятельности (лицензия № ЛО41-01107-72/00364229 от 02.07.2020 г.).

Для временной изоляции заболевших детей используется отдельное помещение.

Спортивный зал расположен на 2 этаже, оборудован всем необходимым спортивным оборудованием и инвентарем. При спортивном зале оборудованы помещения для переодевания раздельно для мальчиков и девочек. Раздевалки оборудованы скамьями и вешалками. Здание школы 1965 года постройки, туалетные комнаты, душевые, не предусмотрены проектом, что соответствует п.1.3. СП 2.4.3648-20. Спортивный инвентарь хранится в снаряжной при спортивном зале. Используемые спортивные маты, инвентарь и оборудование покрыты материалами, обеспечивающими влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 3.6.3. СП 2.4.3648-20.

В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев: на окнах имеются защитные приспособления (сетка), отопительные приборы ограждены деревянными решетками, на светильниках имеются защитные приспособления.

Питание организовано в столовой школы, расположенной на первом этаже, питание осуществляется организатором питания ИП Боровинская О.В. (представлен договор № 2026.338 на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 1» на 2026г.от 12.01.2026г. с ИП Боровинская О.В.).

Оборудование пищеблока соответствует заявленному (утвержденному) меню.

Для всех отдыхающих созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале 120. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале. При обеденном зале установлено 6 умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест, что соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

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

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающего на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочная, горячий цех, цех для обработки сырых овощей, мясо-рыбный цех, пекарский цех, овощной склад, складское помещения для сыпучих продуктов, складское помещение с холодильным оборудованием, моечный цех с

выделением зоны для мытья кухонной посуды и зоны для мытья столовой посуды, что соответствует требованиям п. 1.3., п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов происходит в разных цехах, раздельным оборудованием и инвентарем, что соответствует п. 3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор помещений пищеблока:

Линия раздачи: мармитная линия для первых и вторых блюд, горячих напитков, стол, бактерицидная лампа

Горячий цех оборудован: протирачная машина, электрическая сковорода, электрическая плита 4-х конфорочная с духовкой с терморегулятором (2 шт.), пароконвектомат с терморегулятором (2 шт.), производственные столы (4 шт.), над столом, где происходит приготовление холодных закусок – бактерицидная лампа весы, раковина производственная двухсекционная, раковина для мытья рук, холодильник для хранения суточных проб (оборудован контрольным термометром). Выделено место для нарезки хлеба: производственный стол, хлебoreзка, нож, доска.

Цех для обработки сырых овощей оборудован: картофелечистка, машина для нарезки овощей, производственные столы (2 шт.), раковина для мытья рук, 2 односекционные производственные раковины

Мясо - рыбный цех оборудован: фаршесмеситель, электромясорубка, производственные столы («МС», «РС», «КС»), предусмотрена ультрафиолетовая лампа, раковина для мытья рук, 2 односекционные производственные раковины («МС, РС», «КС»), среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (оборудовано контрольными термометрами). Выделено место для обработки яиц: производственный стол, моечные емкости - 3 шт., емкость для обработанного яйца.

Пекарский цех оборудован: тестомес, пекарский шкаф, расстоечный стеллаж, производственный стол с деревянной столешницей, раковина для мытья рук.

Моечный цех: зона для мытья столовой посуды оборудована посудомоечной машиной, трехсекционной и двухсекционной моечными ваннами, раковиной для мытья рук, стеллажи для хранения и сушки столовой посуды, зона для мытья кухонной посуды оборудована двухсекционной моечной ванной, стеллажи для хранения и сушки кухонной посуды, измельчитель отходов.

Складское помещение № 1: оснащено стеллажами, подтоварниками, гигрометром, кондиционером.

Складское помещение № 2: оснащено среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием (оборудовано контрольными термометрами), шкаф для хранения хлеба.

Складское помещение для овощей: оборудовано гигрометром, кондиционером. Установлены лари, подтоварники, стеллажи.

Бытовое помещение: оснащено шкафами для хранения личной и специальной одежды.

Туалет: оборудован: унитаз и раковина.

Для обеззараживания воздуха в месте приготовления холодных блюд горячего цеха, мясо-рыбном цехе, на раздаче в месте порционирования блюд используются бактерицидные облучатели, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги 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.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, умывальная перед обеденным залом, туалеты, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

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

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует п.2.6.3, п.2.6.5 СП 2.4.3648-20.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное 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., п.8.6.4. 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. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. 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.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 3.13., п.8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для работников производственных помещений предусмотрено бытовое помещение: оснащено шкафами для хранения личной и специальной одежды, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), хранятся в специально отведенных местах, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В рамках противоэпидемических мероприятий организовано: имеется запас дезинфицирующего средства для проведения ежедневной влажной уборки помещений; для гигиенической обработки рук используется на входе в здание и в туалетах кожный антисептик; составлены графики проведения ежедневных и генеральных уборок; для регулярного обеззараживания воздуха в помещениях пребывания детей установлены рециркуляторы воздуха ультрафиолетовые бактерицидные. Проветривание помещений осуществляется в соответствии с графиком, что соответствует требованиям п. 3.12.2. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка помещений:

Применяемые 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.

В игровых, спальнях, кабинетах для проведения занятий с детьми стены покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской, потолок – потолочная плитка типа «Армстронг», на полу настелен линолеум. Отделка спортивного зала: стены и потолок покрашены водоэмульсионной краской, пол – дощатый, покрашен краской.

Полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, 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 грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки имеют влагостойкое покрытие, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Полы в производственных помещениях столовой и душевых оборудованы сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Световой режим:

Все основные помещения пребывания детей имеют естественное освещение через оконные проемы, что соответствует п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещении хозяйствующего субъекта соответствует гигиеническим нормативам (протоколы лабораторных испытаний № 72-01-04/00681-02-26 от 26.02.2026г.), что соответствует требованиям п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, разделу 5 СанПиН 1.2.3685-21. Измерения выполнены испытательной лабораторией (центр) Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Заводоуковске, Ялуторовске, Заводоуковском, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA RU.21HE45).

Игровые комнаты, помещения для занятий кружков и спальни обеспечены боковым естественным освещением, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иное нарушение целостности стекла при осмотре не обнаружено. Оконные стекла чистые без загрязнений, на момент осмотра, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

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

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными и светодиодными лампами со спектрами светового излучения: 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 содержат следы загрязнений, что соответствует требованиям п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Воздушно-тепловой режим:

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20. Отопление центральное. Нагревательные приборы – радиаторы. Система вентиляции естественная, через внутренние вытяжные каналы. В столовой (горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды) предусмотрена локальная механическая вытяжная вентиляция.

В помещении обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов (протокол лабораторных испытаний № 72-01-04/00681-01-26 от 26.02.2026г.), что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20, п. 98 СанПиН 1.2.3685-21. Измерения выполнены испытательной лабораторией (центр) Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Заводоуковске, Ялуторовске, Заводоуковском, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA RU.21NE45).

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

Контроль температуры воздуха в помещении, предназначенном для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометра, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

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

Водоснабжение, канализация, санитарное оборудование помещений:

Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения, что соответствует п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20 (представлены договор № ТТ72ВО2100000028 водоотведения от 29.12.2025г. с АО «СУЭНКО»; договор № ТТ72ХВ2100000037 холодного водоснабжения от 29.12.2025г. с АО «СУЭНКО»).

Помещения МАОУ «СОШ № 1» оборудуются нецентрализованными (автономными) системами горячего водоснабжения, установлены водонагревающие устройства (электроводонагреватели), что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, умывальные, умывальные перед обеденным залом, место для приготовления дезинфицирующих растворов что соответствует 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. 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.

На пищеблоке установлена дополнительная очистка воды. Представлен паспорт на установку водоподготовительную ВПУ 1,0. Представлен договор № 3 на выполнение работ от 20.01.2026г. между ИП Боровинская О.В. и ИП Береснева Н.М. (обслуживание системы водоочистки в столовой). Очистка трехступенчатая. В осветлительном фильтре происходит очистка воды от механических примесей путём пропускания воды через слой зернистого фильтрующего материала – антрацита. В катионитном фильтре происходит умягчение воды. Заключительный этап очистки – обеззараживание, обработка воды ультрафиолетовыми лучами – установлены устройства бактерицидные ультрафиолетовые для обеззараживания воды.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям (протокол лабораторных испытаний № 72-01-04/00706-26 от 18.02.2026г.), что соответствует п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20, разделу 3 СанПиН 1.2.3685-21. Исследования выполнены испытательной лабораторией (центр) Филиала ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Заводоуковске, Ялуторовске, Заводоуковском, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA RU.21HE45).

Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков с дополнительной очисткой воды (протоколы лабораторных испытаний № 72-01-04/00707-26 от 18.02.2026г., № 72-01-04/00708-26 от 18.02.2026г., № 72-01-04/00709-26 от 18.02.2026г.), что соответствует п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20, п. 8.4.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разделу III СанПиН 1.2.3685-21. Исследования выполнены испытательной лабораторией (центр) Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Заводоуковске, Ялуторовске, Заводоуковском, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA RU.21HE45). Чаша фонтанчиков ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляться в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя, что соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

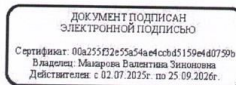
В течение 2025 года ученическая мебель, игры, игрушки, электронные средства обучения, покрытия игровых и спортивных площадок и оборудования для игровых площадок в МАОУ «СОШ № 1» не приобретались (представлено информационное письмо).

Заключение:

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением Заводоуковского муниципального округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа № 1» для осуществления деятельности отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Заводоуковского муниципального округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа № 1», по адресу: 627141, Тюменская область, г. Заводоуковск, ул. Дружининой, д. 17 установлено соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: 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

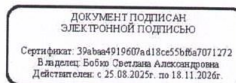
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Специалист ОИ, врач по общей гигиене



В.З. Макарова

Технический директор ОИ,
врач по общей гигиене



С.А. Бобко