



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
e-mail: tocgsen@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»
_____ Ю.Н. Артеева

№ 30091 /ЛОК

«27» апреля 2026 г.

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: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя образовательная школа №72 города Тюмени (МАОУ СОШ №72 города Тюмени); юридический адрес: 625053, Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Энергостроителей, д. 4; ИНН: 7203082530, ОГРН 1027200847849.

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 № 184813 от 26.03.2026г.; предписание Управления Роспотребнадзора по Тюменской области № 19-04 от 14.01.2026 года; пояснительная записка; договор об оказании первичной медико-санитарной помощи

учащимся с ГАУЗ ТО «Городская поликлиника №12» (лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО-72-01-003303 от 29.01.2020г); выписка из Единого государственного реестра недвижимости на земельный участок по адресу: г. Тюмень, ул. Станционная, 26; выписка из Единого государственного реестра недвижимости на оперативное управление зданием школы площадью 3735,1 м² по адресу: г. Тюмень, ул. Станционная, 26; план помещений; Приказ № 82-ос от 16.03.2025г. «Об организации летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием на базе МАОУ СОШ № 72 города Тюмени»; Договор № ТО72КО0100001557 с ООО «ТЭО»; Договор № 210844 на оказание услуг по обращению с отходами I и II классов опасности; Единый типовый договор № 00014/072 холодного водоснабжения и водоотведение с ООО «Тюмень Водоканал» (с дополнительным соглашением от 08.12.2025); Договор теплоснабжения № Т-23072-2026 от 15.10.2025 с АО «УСТЭК»; Договор № 0092910 от 21.11.2025г. возмездного оказания услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» (дератизация и дезинсекция); Договор № 0093020 от 21.11.2025г. возмездного оказания услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» (акарицидная обработка, энтомологическое обследование); Договор № 2025.327643 на оказание услуг по сервисному обслуживанию систем очистки воды; утвержденное примерное цикличное меню (завтраки, обеды, полдники для детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше); Договор на оказание услуг по обеспечению питанием с АО «КШП «Центральный»; штатное расписание; акт технического освидетельствования вентиляционных систем в здании; протоколы лабораторных испытаний; программа производственного контроля; Договор № 2026.31147 на оказание услуг по профессиональной уборке (клининговые услуги) внутренних нежилых помещений и прилегающей территории с ИП Зыковым В.В. (ОГРНИП 321723200066940, лицензия № Л064-00111-72/02368973 от 27.05.2025); декларации о соответствии; сертификаты соответствия.

6. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Время проведения инспекции с 30.03.2026г. по 23.04.2026г.

Общие сведения об объекте:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе МАОУ СОШ №72 города Тюмени, расположенное по адресу: 625053, Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Станционная, 26, организуется для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Сроки открытия оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей:

- 1 смена – с 01.06.2026г. по 22.06.2026г. в составе 100 детей в возрасте от 6,5 до 16 лет, подразделяющихся на 5 отрядов (20 детей в каждом);

- 2 смена – с 29.06.2026г. по 19.07.2026г. в составе 125 детей в возрасте от 6,5 до 16 лет, подразделяющихся на 6 отрядов (19-26 детей в каждом).

- 3 смена – с 27.07.2026г. по 16.08.2026г. в составе 105 детей в возрасте от 6,5 до 16 лет, подразделяющихся на 5 отрядов (20-25 детей в каждом).

МАОУ СОШ №72 города Тюмени организует отдых для детей с основной группой здоровья, а также для детей с нарушениями интеллектуального развития, пребывание которых на территории лагеря не требует специального оборудования для обеспечения условий доступности среды.

Число сотрудников МАОУ СОШ №72 города Тюмени, участвующих в организации летнего лагеря и обеспечивающих его функционирование – 30 человек в первую смену, 27 сотрудников во вторую смену, 24 сотрудника в третью смену.

Размещение объекта, благоустройство территории:

Здание школы отдельно стоящее двухэтажное, г. Тюмень, ул. Станционная, 26, с кадастровым номером 72:23:0432004:153. Объект находится вне границ установленных

санитарно-защитных зон, что соответствует требованиям п. 1.6 СП 2.4.3648-20. Эксплуатация земельного участка осуществляется в соответствии с видом разрешенного использования.

Собственная территория школы 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.

На территории учреждения действует пропускной режим.

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

Спортивные и игровые площадки имеют искусственное полимерное покрытие без видимых дефектов. В физкультурно-спортивной зоне размещены: площадки для игры в баскетбол, волейбол, мини-футбол, беговая дорожка. Проведение спортивных занятий и мероприятий на сырых площадках запрещено. На искусственное покрытие представлены документы об оценке (подтверждения) соответствия последнего требованиям действующего законодательства, что соответствует п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

В хозяйственной зоне, имеющей самостоятельный въезд, для сбора ТКО оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, имеющая навес и ограждение с 3х сторон. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, установлены 4 контейнера для ТКО с закрывающимися крышками, объем заполнения контейнеров составляет менее 2/3 объема. Вывоз ТКО осуществляется ООО «ТЭО». 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.

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

Сбор и временное хранение отработанных ртутьсодержащих ламп осуществляется в отдельном закрытом помещении в непроницаемом контейнере с сигнальной маркировкой и крышкой. Сбор, транспортировка и обезвреживание ламп осуществляет ФГУП «Федеральный экологический оператор» на основании соответствующего договора.

Расположение на территории учреждения построек и сооружений, функционально не связанных с его деятельностью 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. Исполнителем услуг по акарицидной обработке земельного участка и контроля эффективности, по дератизации и дезинсекции является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области». Наличие на территории 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 школы 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, столовая, игровые (кабинеты №№: 1 – 7 площадью от 47,4 м² до 66,4 м²), туалеты раздельные для мальчиков и девочек, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, туалет персонала, спортивный зал с раздевалками и кладовой, кабинет врача;

- на втором этаже: 6 спален (кабинеты №№: 10 – 12, 14 – 18, 20, 21 площадью от 34,1 м² до 50,3 м²), отдельные для мальчиков и девочек, процедурный кабинет, рекреация для кружковой деятельности, туалеты отдельные для мальчиков и девочек.

Количество детей в игровых, спальнях, помещениях 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 от 19 до 26 мест соответственно (из расчета 2,5 м² на 1 ребенка), вместимость спален в зависимости от площади составляет от 8 до 12 мест соответственно (из расчета 4 м² на 1 ребенка).

Гардероб для детей на первом этаже школы оборудован напольными вешалками с крючками, около гардероба в холле размещены скамьи. Количество крючков на вешалках соответствует количеству детей, одновременно находящихся в учреждении. В гардеробе выделена зона для просушивания одежды и обуви.

Дети обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. В игровых, помещениях для кружков 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.

На вновь приобретенную мебель (парты, стулья) для учебных кабинетов представлен сертификат соответствия, подтверждающий соответствие последней требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 025/2012 "О безопасности мебельной продукции", что соответствует п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

В игровых по центру фронтальной стены установлены меловые доски с темно-зеленым антибликовым покрытием, оборудованные дополнительными источниками искусственного освещения (светильниками), проекторами потолочного крепления и экранами. ЭСО используются в соответствии с инструкциями по эксплуатации и техническими паспортами. Представлены документы 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.

Спальни оборудованы раскладными кроватями с жестким ложем и стульями, количество которых соответствует числу кроватей, согласно п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.

Для организации дневного сна планируется использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, стирка постельного белья и полотенец будет осуществляться родителями индивидуально для каждого ребенка (смена белья один раз в неделю по пятницам согласно графику смены белья), что соответствует требованиям п. 3.12.3. СП 2.4.3648-20.

Мебель в учреждении имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

На каждом этаже размещены туалеты для детей разного пола, а также отдельный туалет для персонала (на первом этаже). На первом этаже в туалете для девочек оборудованы 3 кабины с унитазами, 2 раковины для мытья рук, в туалете для мальчиков оборудованы 3 кабины с унитазами, 1 раковина для мытья рук, в туалете для персонала установлены раковина и унитаз. На втором этаже в туалете для девочек оборудованы отдельная кабина с раковиной и биде, 3 кабины с унитазами, 3 раковины для мытья рук, в туалете для мальчиков оборудованы 3 кабины с унитазами, 1 писсуар, 3 раковины для мытья рук. При спортивном зале имеются отдельные туалеты для мальчиков и девочек, в каждом туалете установлены унитаз и раковина.

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, туалеты 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 на первом этаже выделено помещение, исключаящее доступ к нему детей. В указанном помещении размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов, разведение рабочих растворов осуществляется в месте (служебный туалет), оборудованном системой водоснабжения и канализации, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

Для организации медицинского обслуживания в учреждении предусмотрены кабинет приема и процедурный кабинет. Кабинет приема оснащен письменным столом, стульями, шкафами канцелярским, ростомером, весами, раковиной для рук ультрафиолетовым бактерицидным облучателем. Процедурный кабинет оснащен ширмой, кушеткой, аптечными шкафами, раковиной, стульями, медицинскими столами, холодильным оборудованием, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментами и приборами. Медицинское обеспечение детей осуществляет ГАУЗ ТО «Городская поликлиника №12» (лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО-72-01-003303 от 29.01.2020г), что соответствует п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Для временной изоляции детей с признаками инфекционного заболевания используется медицинский кабинет, что соответствует п. 2.9.3. СП 2.4.3648-20.

Также для обеспечения деятельности лагеря осуществляется эксплуатация спортивного зала (S 146,8 м²), вместимость которого в соответствии с таблицей 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 составляет 15 детей (из расчёта 10 м² на 1 ребенка).

Спортивный зал оборудован для занятий волейболом, мини-футболом и баскетболом, оснащен комплектом спортивного оборудования и снарядами. В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев, на окнах имеются защитные приспособления (сетки), отопительные приборы ограждены защитными экранами, на светильниках имеется защитная арматура.

При спортивном зале имеются отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, кладовая для спортивного инвентаря. В раздевалках установлены вешалки с крючками, скамьи, в кладовой оборудованы стеллажи. При каждой раздевалке имеется туалет с раковиной и унитазом, душевая. Указанное соответствует п. 3.4.9 СП 2.4.3648-20

Используемое спортивное оборудование и инвентарь, спортивные маты не имеют дефектов, выполнены из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что соответствует требованиям п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.

Организация питания:

Питание детей организовано в столовой, расположенной на первом этаже здания школы (дата ввода здания в эксплуатацию 01.01.1971, капитальный ремонт не проводился).

Организатором питания является АО «КШП «Центральный», осуществляющее деятельность на основании соответствующего договора на оказание услуг по обеспечению питанием детей.

Обеденный зал на 135 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.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед обеденным залом оборудовано 7 умывальных раковин с подводом холодной и горячей воды со

смесителями, из расчета один кран на 20 посадочных мест, что соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20. Для соблюдения правил личной гигиены каждый умывальник обеспечен мылом с дозатором, кожным антисептиком, также для сушки рук оборудованы электросушилки, в соответствии с п. 2.9.7 СП 2.4.3648-20.

Столовая работает на полуфабрикатах (очищенные овощи, полуфабрикаты из мяса птицы, рыбные и мясные полуфабрикаты), яйцо курином. Обработка сырых продуктов осуществляется до момента начала изготовления продукции общественного питания, согласно соответствующему графику.

В составе комплекса помещений столовой предусмотрен проектный набор помещений: горячий цех с зоной раздачи, зоной термической обработки продукции, с зоной холодного цеха, зоной нарезки хлеба, зоной мясо-рыбного цеха и зоной овощного цеха; моечная кухонной и столовой посуды; складское помещение; помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств; туалет для персонала; загрузочное помещение.

Помещения для приготовления и приема пищи, 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 оборудование для приготовления пищи и холодильное оборудование исправно и способно поддерживает температурный режим хранения пищевой продукции, в соответствии с 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Зона раздачи оборудована: мармитом для горячих блюд, столом, тепловым шкафом, стеллажом, шкафом для столовой посуды, бактерицидным облучателем.

Горячий цех (зона готовой продукции) оборудован бтиконфорочными электроплитами (2 шт.), пароконвектоматом, электрокипятильником, производственными столами, контрольными весами, холодильным оборудованием, производственной раковиной и раковиной для мытья рук, хлебным шкафом со столешницей, промаркированным инвентарем для нарезки хлеба, столом с охлаждаемой поверхностью и встроенным холодильником для холодных закусок, универсальной машиной robot coupe, миксером планетарным, бактерицидным облучателем, системой очистки воды.

Зона мясо – рыбного цеха оборудована: производственными раковинами («РС» и «МС», «КС»), раковиной для рук (общая на зону мясо - рыбного и овощного цехов), производственными столами (3шт), холодильным оборудованием, контрольными весами, в соответствии с таблицей 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Для обработки яйца в зоне мясо - рыбного цеха выделен производственный стол, производственная раковина, емкости для обработки яйца.

Зона овощного цеха (работают на чищенных вакуумированных овощах) установлены: производственная раковина, 2 производственных стола, овощерезка, холодильное оборудование.

Оборудование моечной столовой и кухонной посуды: посудомоечная машина (1 шт.), трехсекционная моечная ванна (для предварительной обработки столовой посуды перед загрузкой в посудомоечную машину), оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом, стеллажи для хранения чистой столовой посуды, раковина для рук, 2 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 столовой 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 в горячем цехе и влаги в моечной столовой и кухонной посуды 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 горячем цехе оборудованы ультрафиолетовые облучатели воздуха, также ультрафиолетовый облучатель воздуха размещен в обеденном зале. 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, п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20.

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

В производственных зонах 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.

Питание детей осуществляется посредством реализации утвержденного меню на горячее питание (завтрак, обед, полдник), в соответствии с п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление продукции общественного питания производится по технологическим документам (ТК, ТТК), разработанным и утвержденным АО «КШП «Центральный».

Внутренняя отделка помещений:

Примененные строительные и отделочные материалы в зданиях центра 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 (в коридорах, части помещений столовой, рекреации пол из гранитной крошки, линолеум в медицинских помещениях, учебных кабинетах, спортивном зале, напольная плитка в части помещений столовой, санитарно-бытовых помещениях, раздевалках при спортивном зале), 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 грибок, имеют отделку (потолки в обеденном зале, коридорах, туалете персонала армстронг, в санитарных узлах, процедурном кабинете из влагостойких металлических реек, в остальных помещениях окрашены водоэмульсионной краской; стены в пищеблоке, санитарно-бытовых помещениях, процедурном кабинете облицованы плиткой; в остальных помещениях стены окрашены водоэмульсионной краской), допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещениях с повышенной влажностью потолки влагостойкие, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20:

Водоснабжение, канализация, санитарное оборудование помещений:

В соответствии с п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20 в здании системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения централизованные.

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 в здании обеспечены санитарные узлы, душевые, помещения для разведения моющих и дезинфицирующих средств, медицинские помещения, столовая, 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.

В столовой установлена многоступенчатая система очистки воды для пищеблока, состоящая из фильтрующих элементов и установки УФ обеззараживания. Представлен Договор на оказание услуг по техническому обслуживанию систем очистки воды и журнал по эксплуатации локальной установки подготовки питьевой воды, подтверждающий проведение технического обслуживания данной системы.

Питьевой режим организован посредством питьевых фонтанчиков, установленных на каждом этаже здания, в свободном для детей доступе, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20. К каждому питьевому фонтанчику подключена система очистки воды.

Согласно протоколам лабораторных испытаний № 72-01/10967-26 от 31.03.2026, № 72-01/10958-26 от 31.03.2026, № 18796 от 22.04.2026 пробы воды холодного водоснабжения по исследованным показателям соответствуют 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». Система вентиляция организована с естественным побуждением через внутренние вытяжные каналы, окна, двери, а также механическим побуждением.

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

Для контроля температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей, установлены термометры, 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:

В кабинетах (игровых) обеспечено боковое левостороннее естественное освещение. Также естественным освещением обеспечены помещения столовой, помещения медицинского назначения, спальни, рекреация, холл, спортивный зал, санузлы. Указанное 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, ролл-шторы) с длиной до уровня подоконника, для окон, открываемых в весенний, летний и осенний периоды предусмотрены москитные сетки (хранятся в подсобном помещении), 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 организована во всех помещениях учреждения, обеспечена потолочными светильниками со светодиодными лампами со спектром светового излучения: естественно-белый, в части помещений - потолочными светильниками с люминесцентными лампами со спектром 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 имеют следов загрязнений, в соответствии с п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Содержание помещений и противоэпидемические 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. Уборку

и дезинфекцию в помещениях осуществляют сотрудники ИП Зыкова В.В. (ОГРНИП 321723200066940, лицензия № Л064-00111-72/02368973 от 27.05.2025).

Перед каждой сменой и далее один раз в смену 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, 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.

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, мытье столовой посуды и приборов с применением дезинфицирующих средств, проведение ежедневной термометрии бесконтактными термометрами (исправны, в достаточном количестве).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, заявленных МАОУ СОШ №72 города Тюмени для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием детей на базе МАОУ СОШ №72 города Тюмени, расположенном по адресу: 625053, Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Станционная, 26, установлено соответствие указанным в данном экспертном заключении пунктам и разделам 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