



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»)**

167000, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Димитрова, д. 3/3
Телефон: (8212) 46-85-00, факс: (8212) 46-97-57, E-mail: fbyz11@mail.ru

**Экспертное заключение №454/2026/2026/213-ои
по результатам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы**

Время проведения экспертизы: с 27.02.2026 по 08.04.2026.

Основание проведения экспертизы: Заявление Муниципального общеобразовательного учреждения «Едвинская средняя общеобразовательная школа», исх.№ 01-30/10 от 27.02.2026, регистрационный №454/2026/213-ои от 27.02.2026.

Наименование объекта экспертизы здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности отдыха детей и их оздоровления (лагерь с дневным пребыванием детей в период каникул в количестве 20 человек в смену) МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа», по адресу: 169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

Заявитель: МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа» (далее МОУ «Едвинская СОШ»)

Юридический адрес:169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

ИНН:1118002886 **ОГРН:**1021101086192

Фактический адрес объекта:169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

Перечень представленных и рассмотренных материалов:

- Заявление МОУ «Едвинская СОШ», исх.№ 01-30/10 от 27.02.2026;
- Копия приказа от 23.03.2026 №01-06/70 «Об организации работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей»;
- Копия поэтажного плана помещений;
- Копия режима дня детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием при МОУ «Едвинская СОШ»;
- Копия санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность от 22.11.2022. №11.РЦ.09.000.М.000342.11.22
- Копия лицензии на образовательную деятельность от 02.10.2017г. № ЛО035-01120-11/00247483
- Копия договора на вывоз ТКО с ООО «Региональный оператор Севера» №3182/РО-П/2026 от 14.01.2026 г.
- Копия договора б/н от 02.05.2023 с ГБУЗ РК «Удорская ЦРБ» на медицинское обслуживание;
- Копия лицензии № ЛО-11-01-002134 от 17.12.2018 на медицинскую деятельность;
- Копия примерного меню для питания детей в ЛОУ при МОУ «Едвинская СОШ»;
- Копия договора на осуществление деятельности по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации с ФГУП «Дезинфекция», г.Сыктывкар №207 от 17.01.2026. Акт обследования и оценка состояния заселенности объекта грызунами от 13.02.2026;
- Копия договора на поставку пищевых продуктов ИП Соломченко № 1 от «30» марта 2026 г.;
- Копия договора на проведение акарицидной обработки территории №199/2 от 07.04.2026

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено следующее:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Едвинская средняя общеобразовательная школа» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность от 12.10.2017 №11.РЦ.09.000.М.000259.10.17, имеется лицензия на образовательную деятельность от 02.10.2017 № ЛО035-01120-11/00247483.

Приказом по учреждению от 23.03.2026 №01-06/70 «Об организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей» на базе МОУ «Едвинская СОШ» организуется оздоровительный лагерь для обучающихся в возрасте от 7 лет до 18 лет включительно, с охватом 20 человек, в составе 2-х отрядов. Продолжительность оздоровительного лагеря – 10 дней в период с 01.06.2026 по 11.06.2026.

Согласно штатному расписанию всего в работе детского оздоровительного лагеря будет задействовано 6 сотрудников, из них:

- начальник ДОЛ- Таран Е.И, социальный педагог;
- воспитатель – Мариновская С.А., учитель;
- воспитатель – Тюрина Н.И., учитель,
- инструктор по физической культуре – Тюрина Н.И, учитель;
- уборщик служебных помещений ДОЛ- Бричкова Н.М., уборщик сл.помещений;
- повар – Панченко С.М., повар;
- кухонный работник- Лелюк Т.Ю, кухонный работник;

Представлено 6 личных медицинских книжек с данными о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, профилактических прививок по возрасту, в соответствии с национальным календарём прививок.

Режим пребывания детей: с 9.00 до 15.00 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед).

Время	Деятельность отрядов
09.00 – 09.15 ч	Сбор детей. Зарядка
09.15 – 09.30 ч	Линейка.
09.30 – 10.00 ч	Завтрак.
10.00 – 12.00 ч	Работа по программе лагеря. Общественно-полезный труд
12.00 – 13.00 ч	Игры на свежем воздухе
13.00 – 13.30 ч	Обед.
13.30 – 14.40 ч	Работа кружков, спортивно – оздоровительные мероприятия, тематические беседы, общие мероприятия
14.45 - 15.00 ч	Огонек. Подведение итогов
15.00 ч	Уход домой.

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на открытом воздухе: планируется проведение оздоровительных, спортивных и культурных мероприятий.

Территория ограждена, выделена игровая площадка, стадион для спортивных мероприятий, состояние территории удовлетворительное и 1 мусорный контейнер с крышкой на территории, со стороны хозяйственного двора, оборудованы бетонированные площадки. Заключен договор на вывоз ТКО с ООО «Региональный оператор Севера» №3182/РО-П/2026 от 14.01.2026 г.

Детский оздоровительный лагерь размещается на первом этаже 2-х этажного здания.

Набор и площади помещений, которые предполагают использовать:

№ помещения по плану БТИ	Название помещения	Площадь помещения, м ² (по плану БТИ)
№3	Классный кабинет	49,9
№4	Классный кабинет	49,9
№20	Актный зал	96,3
№19	Спортивный зал -вентиляция естественная вытяжная, приток осуществляется через открывающиеся	146,2

	двери и фрамуги	
№25	Инвентарная (спортзал)	10,8
№20	Раздевалка для девочек при спортзале	7,3
№21	Раздевалка для мальчиков при спортзале	15,4
№20,21	Душевые в составе раздевалок для девочек и мальчиков при спортзале, площадь каждой	3
№ 10	Помещение для сушки одежды и обуви	4,1
№ 35	Помещение под изолятор	15,6
№13	Туалет для мальчиков	6,2
№12	Туалет для девочек	10,2
№14	Туалет для персонала	2,3
№32	Гардеробная	10,0
№19	Помещение для хранения уборочного инвентаря, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	7,2
№23	Кухня	48,2

Гардеробная оборудована на 1 этаже с вешалками для верхней одежды детей и подставками для обуви.

Классные помещения №3, №4 будут использоваться под игровые помещения, а кружковые – спортзал и актовый зал.

Количество и площади помещений достаточны для организации детского оздоровительного лагеря с наполняемостью до 20 детей, из расчета 2,5 кв.м на 1 ребенка.

Для обеззараживания воздуха имеются в наличии два переносных ультрафиолетовых бактерицидных облучателя-рециркулятора: «МЕГИДЕЗ МСК-911», «ДЕЗАР -4», которые установлены в помещениях №№3,4 по техническому паспорту.

Помещения и оборудование, предназначенные для работы детского оздоровительного лагеря, соответствует санитарным правилам. Школьная мебель используется в соответствии ростом и возрастом детей. В спортивном зале используется спортивное оборудование и инвентарь школы, хранение в инвентарной спортзала.

Для хранения, обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов выделено отдельное помещение на 1-ом этаже площадь 7,2 м² (на поэтажном плане № 19). Для хранения уборочного инвентаря оборудован шкаф, для хранения моющих и дезинфицирующих средств установлены полки, тумба. Весь уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения и видов уборочных работ. Уборочный инвентарь для уборки туалетов (ведро, швабра, ветошь) хранится отдельно в шкафах, в туалетах.

В оздоровительном учреждении предусмотрены и оборудованы отдельные туалетные помещения для девочек и мальчиков. Обеспеченность и состояние санитарно-технического оборудования достаточное на заявленное количество детей -20 человек (из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков; наличие сидений к унитадам) достаточное, в рабочем состоянии.

Для девочек установлен 3 унитаза и 1 умывальная раковина; для мальчиков – 2 унитаза, 1 умывальная раковина. Туалеты оборудованы кабинками с дверями без запоров. Выделен отдельный туалет с умывальной для персонала.

Состояние санитарно-технического оборудования – удовлетворительное: в наличии

есть педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, бумажные полотенца; обеспеченность мылом, туалетной бумагой и полотенцами – достаточная.

Внутренняя отделка помещений соответствует гигиеническим требованиям: стены и полы выполнены из материалов, устойчивых к уборке влажным способом и

дезинфицирующих средств. Поверхности потолков, стен и полов во всех помещениях гладкие, без щелей, дефектов и механических повреждений.

Внутренняя отделка туалетов: пол и стены на высоту 2м выложены плиткой и покрашены водоэмульсионной краской, потолки окрашены моющей краской.

Здание оборудовано централизованными системами отопления, канализации, централизованного водоснабжения с разводящей сетью, горячее водоснабжение осуществляется с помощью электронагревателей. Состояние сетей водоснабжения и канализации удовлетворительное, аварий на сетях не зарегистрировано.

Для оценки качества питьевой воды централизованных систем водоснабжения было проведено лабораторное исследование пробы воды из разводящей сети:

Протокол № 11-20-06/00355-26 от 30.03.2026

В исследованном образце питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранном 25.03.2026, 12:30 из крана в моечной пищеблока МОУ «Едвинская средняя общеобразовательная школа» по адресу: Республика Коми, Удорский район, п.Едва, ул. Комсомольская д. 2:

по микробиологическим показателям безопасности: общие (обобщённые) колиформные бактерии, общее микробное число - соответствует требованиям таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Все основные помещения оздоровительного учреждения обеспечены естественным освещением за счёт окон. Искусственное освещение представлено люминесцентными светильниками в защитной арматуре. Проветривание помещений проводится за счёт форточек, на летний период открывающиеся форточки от залета насекомых будут засечены москитными сетками.

Вентиляция в учебных кабинетах естественная через открывающиеся форточки и фрамуги окон. На окнах установлены москитные сетки. В здании также оборудована общеобменная вытяжная вентиляция, на пищеблоке - приточно-вытяжная вентиляция, в рабочем состоянии. Представлен акт проверки эффективности работы вентиляции от 12.03.2026.

Организация медицинского обслуживания.

Организация медицинского обслуживания детей будет осуществляться на основании договора б/н от 02.05.2023 с ГБУЗ РК «Удорская центральная районная больница» при Едвинской ФАП по адресу: Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул.Комсомольская, д.13. Медицинский кабинет в здании школы отсутствует, для оздоровительного учреждения предусмотрен временный изолятор для больных, оборудованный кушеткой, столом и стульями (кабинет №35 согласно плана БТИ). Учреждение обеспечено аптечками для оказания первой медицинской помощи. Для организации медицинского обслуживания детей выделен штатный медработник медицинского учреждения. Медицинский работник будет проводить ежедневный осмотр детей, участвовать в комиссии по бракеражу готовой продукции и в отборе суточных проб.

Представлена лицензия на медицинскую деятельность ЛО-11-01-002134 от 17.12.2018.

Организация питьевого режима детей:

Питьевой режим в оздоровительном учреждении предусматривается с использованием кипяченой воды, при соблюдении следующих требований:

-кипячение воды проводить не менее 5 минут, охладить воду до комнатной температуры непосредственно в емкости, где кипятилась. Смену воды в емкости проводить не реже, чем через 3 часа. Предусмотрено мытье и дезинфекция емкости после каждой смены питьевой воды. Имеются подносы для чистых и использованных стаканов, промаркированы. Мытье использованных стаканов предусмотрено в помещении столовой. Емкости с водой (эмалированные чайники) будут установлены в обеденном зале. Для

детей обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

Организация питания

Питание детей организовано на базе школьной столовой МОУ «Едвинская СОШ», по адресу: 169257, Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2.

Школьная столовая расположена на 1 этаже, работает на продовольственном сырье, имеет в своем составе пищеблок и обеденный зал на 40 посадочных мест.

Загрузка пищевых продуктов производится с отдельного входа в столовую.

Представлено примерное 10-дневное меню для детского оздоровительного лагеря, утверждено директором школы. Меню содержит информацию о количественном и качественном составе блюд, а также энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Производство готовых блюд будет осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Предусмотрено 2-х разовое горячее питание детей. Поставку пищевых продуктов будет осуществлять «ИП Соломченко», заключен договор № 1 от «30» марта 2026 г. с учетом специфики продуктов питания. Завоз продуктов осуществляется 2 раза в неделю (среда и суббота).

Помещения пищеблока:

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. В рекреации перед обеденным залом оборудованы 2 умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодного и горячего водоснабжения через смесители. Рядом с умывальными раковинами предусмотрено жидкое мыло и одноразовые полотенца, урны для использованных полотенец.

Раздаточная зона: мармитная линия для первых, вторых блюд, прилавков для горячих напитков, стол для чистой посуды, поднос с чистыми стаканами. Выделен разделочный стол для хлеба и выпечки. Подача готовых блюд из горячего цеха в обеденный зал осуществляется через окно раздачи.

Горячий цех представлен одним помещением, где предусмотрены участки (зоны) приготовления пищи и сырьевой участок. Из оборудования представлены: 2 электроплиты на 4 конфорки с духовками для приготовления пищи; жарочным шкафом на 2 секции, духовым шкафом на 2 секции, производственными столами (для рыбы, для овощей, для полуфабрикатов из мяса птицы и для готовых кулинарных изделий); 2-х секционными моечными ваннами; электронными весами; электромясорубка с овощерезкой, раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Выделена зона для обработки овощей, имеется 2-х гнездная моечная ванна для первичной и вторичной обработки овощного сырья, отдельные столы для сырых и вареных овощей. Выделено место для обработки яиц (производственный стол и три промаркированные емкости). Производственное помещение оборудовано раковиной для мытья рук со смесителем и подводкой холодной и горячей воды. В помещении в зоне обработки продовольственного сырья установлен облучатель бактерицидный настенный «Ореол здоровья 10001»

Моечная для столовой и кухонной посуды отделена перегородкой от производственного цеха. К моечным ваннам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и кухонной посуды установлена трехсекционная моечная ванна. Для мойки столовой посуды установлена специализированная посудомоечная машина марки «Midea» (емкостью на 14 комплектов стаканов, 14 тарелок, 14 ложек, 14 вилок), мытье производится в соответствии с инструкцией по её эксплуатации, 1 комплект мойки 1,5-2 часа в зависимости от запрограммированной температуры.

Для просушивания и хранения чистой столовой и кухонной посуды

предусмотрены деревянный и металлические стеллажи.

Складские помещения:

Склад № 1 оснащена холодильными устройствами в количестве 3 единиц: 1 низкотемпературная морозильная камера с режимом работы до -18°C . для хранения мясной продукции и птицы; 2 холодильные установки «Бирюса» и «Indezit» с температурным режимом $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ имеющими морозильные отсеки с режимом работы до -18°C . для хранения молочной продукции, гастрономии и в морозилке для хранения свежемороженой рыбы. Для хранения сыпучих продуктов установлены стеллажи, имеющие гигиеническое покрытие. Для контроля работы холодильного оборудования используются бытовые термометры.

Склад №2 (помещение для хранения овощей) оборудовано стеллажами, поддонами, для контроля влажно-температурного режима в помещении установлен гигрометр психрометрический.

Для персонала пищеблока образовательного учреждения выделены вспомогательные помещения: гардеробная, в которой созданы условия для раздельного хранения верхней и спецодежды персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

Внутренняя отделка помещений:

Состояние отделки помещений удовлетворительное: во всех производственных помещениях кухни стены на всю высоту окрашены масляной краской, потолки побелены, пол зацементирован и покрашен масляной краской.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Стеллажи для хранения посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, стаканы, столовые приборы (ложки, вилки, ножи), для приготовления и хранения готовых блюд используют эмалированную посуду, а также из нержавеющей стали. В процессе приготовления блюд используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Производство готовых кулинарных блюд осуществляется в соответствии с техно-гическими картами. Проводится витаминизация третьих блюд.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Персонал пищеблока - 2 человека, обеспечен специальной санитарной одеждой по 2 комплекта.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Для обработки посуды, проведения уборки используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Вентиляция пищеблока: естественная, вытяжка через вентиляционные каналы. Представлен акт о проверке эффективности работы вентиляционной системы от 12.03.2026.

В ДОЛ имеются следующие договора на оказание услуг:

- Договор на оказание услуг по обращению с ТКО с ООО «Региональный оператор севера» №3182/РО-П/2026 от 14.01.2026 г (копия);

- Договор на осуществление деятельности по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации с ФГУП «Дезинфекция», г.Сыктывкар № 207 от 17.01.2026 (копия).

- Акт обследования и оценка состояния заселенности объекта грызунами от 13.02.2026;

-Договор на выполнение противоклещевой обработки с ООО «Современные системы» от 07.04.2026 № 199/2. Предположительная обработка территории с 20.05.2026 по 27.05.2026 с проверкой эффективности.

Предоставлена выписка из реестра лицензия №Л 064-00111-11/01952602 от 05.03.2025.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (лагерь с дневным пребыванием детей в период каникул до 20 детей в смену) на базе МОУ «Едвинская СОШ» по адресу: Республика Коми, Удорский район, п. Едва, ул. Комсомольская, д.2

соответствуют требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

Перечень и полное наименование санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, на соответствие которым проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене отдела
гигиены ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми»

А. И. Рымарь

Заведующий отделом гигиены
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми,
врач по общей гигиене



Е.С. Ермакова