

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

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике»

Кирова ул., д. 46, г. Ижевск, Удмуртская Республика, 426033.
тел. (3412) 43-23-11, факс.(3412) 43-34-96. E-mail: fgus@cgeudm.su. Сайт: www.udmfguz.ru.
ОКПО 74047299, ОГРН 1051800458962, ИНН/КПП 1831102821/183101001
Номер записи в ПАЛ RA.RU.710049 Дата внесения 30.04.2015

АКТ

санитарно-эпидемиологического обследования

№ 235 от 22.04.2024 г.

На основании Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) в рамках государственного задания Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике № 330 от 03.04.2024 08.04.2024 г с 16.00 мной, врачом по общей гигиене отдела обеспечения санитарно-гигиенического надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» Олюниной Еленой Калимулловной 02.05.2023 в присутствии начальника школьного летнего лагеря Жуйковой Н.А. проведено санитарно-эпидемиологическое обследование МБОУ «Спортивный лицей №82» по адресу: 426034, Удмуртская Республика, г.Ижевск, ул.Зенитная, 5а.

Установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Спортивный лицей №82» (МБОУ «Спортивный лицей № 82») планирует осуществлять деятельность по организации отдыха детей и их оздоровление в лагерях с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2024 г. по адресу: Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Зенитная, 5а.

Территория организации по периметру ограждена забором, благоустроена, обеспечена охраной, подъездные пути заасфальтированы. Подъездные пути и пешеходные дорожки заасфальтированы, имеют твердое покрытие. Покрытие подходов и дорожек на территории не имеет дефектов.

На территории учреждения выделяются 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны. Физкультурно-спортивная зона оборудована тремя футбольными полями, крытым манежем. Футбольные поля и манеж имеют травяной (искусственный) покров.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны для сбора ТКО оборудована контейнерная площадка с твердым асфальтовым покрытием, на которой установлены контейнеры для сбора мусора с плотно закрывающимися крышками (3 шт.). Контейнеры ограждены с трех сторон металлическим забором, имеется подъездной путь.

В качестве игровых комнат, помещений для занятий кружков используются кабинеты мировой художественной культуры, музыки (номер помещения согласно техническому паспорту 31, 58 м²), немецкого языка (номер помещения согласно техническому паспорту 32, 28,7 м²), английского языка (номер помещения согласно техническому паспорту 34, 28,7 м²).

Спальные помещения не предусмотрены (лагерь без организации дневного сна). Для сушки одежды и обуви предусмотрено специальное помещение сушильная, размещенная при раздевальных.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский и процедурный кабинеты. Кабинет врачебного приема оснащен медицинской мебелью (письменный стол, стулья, ширма, кушетка, шкаф для хранения рабочей документации), 1-секционной раковиной для мытья рук с локтевым смесителем с подводкой горячей и холодной воды, диспенсером для бумажных полотенец, настенным дозатором для жидкого мыла и кожного антисептика, весами, бактерицидным облучателем воздуха рециркуляторного типа, гигрометром, промаркированными контейнерами для сбора отходов класса «А» и медицинских отходов класса «Б». Процедурный кабинет

оборудован медицинской мебелью (процедурный столик, стулья, шкаф для хранения лекарственных препаратов), холодильником, двумя 1-секционными раковинами для мытья рук с локтевым смесителем с подводкой горячей и холодной воды, диспенсером для бумажных полотенец, настенным дозатором для жидкого мыла и кожного антисептика, весами, ростомером, гигрометром, бактерицидным облучателем воздуха рециркуляторного типа, промаркированными контейнерами для отходов класса «А» и медицинских отходов класса «Б».

При всех раздевальных имеются туалеты, обеспеченные унитазами. Для персонала имеется отдельный туалет. Туалеты обеспечены педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Также установлены раковины со смесителями, имеются подводка горячей и холодной воды, мыло, бумажные полотенца. Санитарно-техническое оборудование исправно.

Освещение - совмещенное. Естественное освещение осуществляется через оконные проемы, искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными и светодиодными лампами с защитной арматурой.

Отделка медицинских помещений выполнена из следующих материалов: пол в кабинете врачебного приема покрыт линолеумом, в процедурном и прививочном кабинетах - керамической плиткой; стены в кабинете врачебного приема окрашены водно-дисперсионной краской, в прививочном и процедурном кабинетах облицованы глазурованной плиткой; потолок по всех помещениях окрашен водно-дисперсионной краской белого цвета.

Покрытие полов не имеет дефектов и повреждений. Стены и потолки заявляемых помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.

Здание обеспечено системами централизованного холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Горячая и холодная вода подается через смесители. Холодной и горячей водой обеспечены помещения столовой; помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалетные комнаты, игровые комнаты, раздевальные, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов. Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды при помощи установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной).

Освещение помещений совмещенное: естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными и светодиодными лампами, футбольное поле, спортивный манеж –прожекторы. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Трещины и иные нарушения целостности оконных стекол отсутствуют.

Отопление центральное, водяное, в качестве отопительных приборов во всех помещениях используются чугунные радиаторы с ограждающими устройствами, расположенные под оконными проемами.

Для контроля температурного режима все помещения оборудованы бытовыми термометрами. Для регулярного обеззараживания воздуха в помещениях столовой, раздевалках, установлены рециркуляторы.

Для организации питания в составе пищеблока имеется следующий набор помещений: склады для хранения продуктов, овощные цеха (для первичной и вторичной обработки овощей), холодный цех, мясорыбный цех, помещение для обработки яиц, горячий цех, раздаточная зона, моечная для мытья столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная тары, комната персонала, санузел для персонала.

Два обеденных зал рассчитаны на 130 посадочных мест, оборудованы обеденными столами, стульями и скамьями. Для соблюдения правил личной гигиены перед обеденным залом установлено 6 умывальников с подводкой холодной и горячей воды со смесителем с обеспечением достаточного количества жидкого мыла и бумажных и электрополотенец.

Пищеблок имеет отдельный вход, расположенный со стороны хозяйственной зоны. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Санитарно-техническое состояние и содержание производственных помещений пищеблока удовлетворительное.

Характер работы столовой - на сырье (овощи, крупнукусковые бескостные мясные полуфабрикаты).

Термометры имеются в каждой единице холодильного оборудования. Для мытья рук в производственных цехах пищеблока установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, оборудованные устройствами для размещения мыла и полотенец, на пищеблоке используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный в соответствии с назначением разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Оборудование пищеблока (тепловое, механическое оборудование) включает в себя:

№ п/п	Наименование оборудования	Марка Тип модели	Состояние оборудования
1.	Картофелечистка	МОК-350М	В рабочем состоянии
2.	СВЧ-печь		В рабочем состоянии
3.	Универсальная кухонная машина		В рабочем состоянии
4.	Холодильный шкаф	POLAIR	В рабочем состоянии
5.	Морозильная камера	POLAIR	В рабочем состоянии
6.	Шкаф жарочный	ЖШЕ 3	В рабочем состоянии
7.	Шкаф холодильный	Полюс	В рабочем состоянии
8.	Электроводонагреватель	Эвон В1УХ Л4	В рабочем состоянии
9.	Электроводонагреватель	ЭВПЗ-15	В рабочем состоянии
10.	Электрокипятильник	КЭНД-100	В рабочем состоянии
11.	Тестомесильная машина		В рабочем состоянии
12.	Электросковорода	СЕСМ-03	В рабочем состоянии
13.	Плита электрическая	ЭП4П	В рабочем состоянии
14.	Морозильный ларь		В рабочем состоянии
15.	Шкаф пекарский	ХПЭ-750/500.31	В рабочем состоянии
16.	Холодильник бытовой	«Свияга»	В рабочем состоянии
17.	Эл. Мясорубка	МИМ-300	В рабочем состоянии
18.	Мармит	МЭУ-15/7Н	В рабочем состоянии
19.	Мармит	МЭ-2К-11/7	В рабочем состоянии
20.	Мармит	МЭВ-15/7	В рабочем состоянии

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах пищеблока. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды и подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда используются в соответствии с маркировкой по их применению. Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой в количестве 3-х комплектов. Хранение личной одежды персонала пищеблока осуществляется в бытовой комнате отдельно от рабочей одежды. При выполнении работы все сотрудники используют рабочую сменную одежду и обувь, головной убор, одноразовые перчатки и маску. Для сотрудников пищеблока оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук с обеспечением мыла, средства для дезинфекции рук, бумажными полотенцами. Для проведения ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений и оборудования с обработкой всех контактных поверхностей имеются моющие и дезинфицирующие средства. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств прилагаются. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется совместно с уборочным инвентарем.

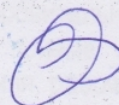
Для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств предусмотрено отдельное помещение, недоступное для детей. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится в специально выделенном месте, недоступном для детей.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств на каждом этаже здания школы предусмотрены отдельные помещения, недоступные для детей. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится в специально выделенном месте, недоступном для детей.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Исполнитель:

Врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарно-гигиенического надзора



Е.К.Олюнина

Ознакомлен(а):