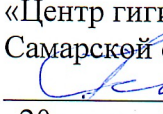
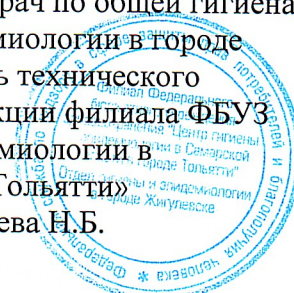


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Тольятти»
Орган инспекции
443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875
445032, РОССИЯ, Самарская область, г.Тольятти, пр-кт. Московский, д.19
e-mail: cgiep@fguztlt.ru, ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделом –врач по общей гигиена
отдела гигиены и эпидемиологии в городе
Жигулевске, заместитель технического
директора органа инспекции филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области в г. Тольятти»

Маргаева Н.Б.
«20» марта 2026 г.



Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, испытания,
токсикологических, гигиенических и иных видов оценок

от 20.03.2026 г. № 8017

Дата проведения инспекции: с 13.03.2026 по 20.03.2026

1. Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации:

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, предназначенные для оказания услуг по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 10 имени полного кавалера ордена Славы Петра Георгиевича Макарова по адресу: 445359, Самарская область, г. Жигулевск, В-1, д.29.

2. Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Тольятти

2.1. Юридический адрес: 443079 г.Самара, пр. Георгия Митирева,1

2.2 Фактический адрес: 445032, Самарская область, г. Тольятти,
Московский проспект, 19.

3. Изготовитель (разработчик):

3.1 Юридический адрес:

3.2 Фактический адрес:

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

- 1) Поручение №18-05/187 от 05.03.2026 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Тольятти.
- 2) Копия Устава ГБОУ СО СОШ № 10.
- 3) копия договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование №8 от 01.01.2012.
- 4) Выписка из ЕГРЮЛ.
- 5) Копия технического плана здания ГБОУ СО СОШ № 10.
- 6) Акт санитарно-эпидемиологического обследования №7114 от 13.03.2026.
- 7) копия соглашения о взаимном сотрудничестве с ГБУЗ СО "Жигулевская ЦГБ".

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Лагерь дневного пребывания государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 10 имени полного кавалера ордена Славы Петра Георгиевича Макарова, находится по юридическому адресу: 445359, Самарская область, г. Жигулевск, В-1, д.29.

ЛДП ГБОУ СОШ № 10 размещен в трехэтажном здании. Территория ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение, что соответствует требованиям раздела II, п.2.2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20). Въезды и входы на территорию оборудованы твердым покрытием. Вход в здание оборудован тамбуром в соответствии с требованиями раздела II, п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

Естественное освещение осуществляется через боковые оконные проемы, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.8.2 СП 2.4.3648-20. Искусственное представлено люминесцентными лампами в потолочных закрытых светильниках, все в рабочем состоянии в соответствии с требованиями раздела II, п.2.8.5 СП 2.4.3648-20.

Система отопления, централизованная, от систем теплоснабжения г. Жигулевск.

Водоснабжение хозяйственно-питьевое, централизованное (холодная и горячая вода).

Система канализации – централизованная, в городскую сеть.

Система вентиляции – естественная, осуществляется через оконные и дверные проёмы и существующие вентиляционные каналы. В помещениях санузлов вытяжная с естественным побуждением. Спортзал оборудован местной приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

По заявленному адресу планируется осуществлять деятельность по организации отдыха и оздоровления детей. Планируемое количество детей в смену 150 человек. Режим работы с 8:30 до 14:30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак, обед).

В состав используемых помещений ЛДП ГБОУ СОШ № 10 входят:

1 этаж: отрядные(игровые кабинеты) площадью 55,8м², 53,6м², 54,9м², 57,8м², гардеробная, спортивный зал площадью 289,5 м², столовая с обеденным залом, площадью 183,3 м², медицинский кабинет (кабинет для врача, площадью 11,8 м², процедурный кабинет, площадью 11,8 м²), помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, площадью 14,7м²; 2 этаж: отрядные(игровые кабинеты) площадью 53,7м², 54,5м², туалет для мальчиков, площадью 17,0м²; 3 этаж: туалет для девочек, площадью 15,0м².

Отрядные (игровые) кабинеты оборудованы мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей в соответствии с требованиями раздела II, п.2.4.3 СП 2.4.3648-20. Во всех помещениях ЛДП контроль температуры воздуха осуществляется с помощью термометров, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.7.3 СП 2.4.3648-20. Проветривание проводится через оконные форточки в отсутствие детей, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.7.2 СП 2.4.3648-20. Окна в помещениях ЛДП оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (жалюзи) в соответствии с требованиями раздела II, п.2.4.13 СП 2.4.3648-20. В летний период окна оборудуются противомоскитной сеткой. Для проведения дезинфекции воздуха в помещениях ЛДП предусмотрено использование приборов для обеззараживания воздуха (облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный) в соответствии с требованиями раздела III, п.3.12.2 СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован при помощи установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, установленных в отрядных кабинетах, в соответствии с требованиями раздела II, п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20.

Временная изоляция детей с признаками инфекционных заболеваний предусмотрена на базе медицинского кабинета, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.9.3 СП 2.4.3648-20.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, оборудованы туалетными кабинками с дверями и умывальными в соответствии с требованиями раздела II, п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Туалет для персонала отдельный.

Разведение моющих и дезинфицирующих средств проводится в подсобном помещении, в недоступном для детей месте, в соответствии с требованиями раздела II, п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20. В помещении оборудован поддон с подводкой холодной и горячей воды. Проводится ежедневная влажная уборка спальных корпусов, санузлов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.11.4 СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь промаркирован, для уборки санузлов инвентарь отдельный, хранится изолированно от другого уборочного инвентаря.

Организация питания двухразовая, на базе столовой ГБОУ СОШ № 10.

Столовая занимает следующие помещения: обеденный зал, площадью 183,3м², кухня, площадью 80,3м². Кухня включает в себя: горячий цех, участок обработки овощей, участок подготовки мясных полуфабрикатов, участок приготовления холодных блюд, складские помещения, моечные, раздевалку для персонала со шкафами для хранения личной и спецодежды, санузел для персонала,

место для хранения уборочного инвентаря, хранения и разведения моющих и дезинфицирующих средств.

Обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что соответствует требованиям раздела II, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, раздела II, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кухня оборудована раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Столовая обеспечена технологическим оборудованием для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями раздела II, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Из технологического оборудования в наличии: электроплиты, жарочный шкаф, электрочайник, электромясорубка, электросковорода, пароконвектоавтомат, холодильные шкафы, а также кухонные и разделочные столы, инвентарь, кухонная посуда, что не противоречит требованиям раздела II, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, требованиями раздела III, п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами в соответствии с требованиями раздела II, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, требованиями раздела III, п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Участок приготовления холодных блюд оборудован бактерицидной лампой.

В производственных помещениях столовой имеется местная вытяжная вентиляция с механическим побуждением над тепловым и моечным оборудованием, что соответствует требованиям раздела II, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, раздела II, п. 2.12, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перед входом в обеденный зал установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды. Обеденный зал оборудован столовой мебелью в соответствии с требованиями п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

На кухне выделено место для хранения отдельного промаркированного уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Проводится ежедневная уборка обеденного зала, производственных помещений столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями раздела II, п.2.11.4 СП 2.4.3648-20, требованиями раздела II, п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отделка помещений: применяемые строительные и отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы, стены и потолки, выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию, что соответствует требованиям раздела II, п.2.5. СП 2.4.3648-20. Отделка стен и пола в производственных помещениях столовой, туалетах, процедурном кабинете – глазурованной плиткой, потолок - влагостойкое водоэмульсионное окрашивание. Отделка стен, потолка в

отрядных (игровых) помещениях – влагостойкое водоэмульсионное окрашивание, пол покрыт линолеумом.

Для сбора твердых отходов вне территории школы установлен контейнер с плотно закрывающейся крышкой, расположенной на площадке с твердым покрытием, размеры которой превышает площадь основания контейнера. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, что соответствует требованиям раздела II, п.2.2.3 СП 2.4.3648-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании вышеизложенного:

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, предназначенные для оказания услуг по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 10 имени полного кавалера ордена Славы Петра Георгиевича Макарова по адресу: 445359, Самарская область, г. Жигулевск, В-1, д.29.

Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Тольятти

Юридический адрес: 443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

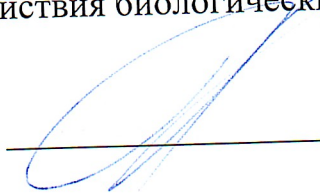
Фактический адрес: 445032, Самарская область, г. Тольятти, Московский проспект, 19.

Соответствует государственным санитарным нормам и правилам:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" раздел II "Общие требования", раздел III "Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности";

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", раздел II Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, раздел III "Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов".

Врач по общей гигиене



Грачев Д.В.