

02 N 459 от 14.05.2025

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области
и Ненецком автономном округе»**

Юридический адрес: 163001, Архангельская область, г. Архангельск, пр. Троицкий, д. 164, корпус 1
Реквизиты: ОКПО 75037067 ОГРН 1052901025616 ИНН 2901134035

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710030

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач Ненецкого филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Архангельской
области и НАО»
_____ Д.А. Елисеев

«14» мая 2025 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
вида деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное
имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и
их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул
при государственном бюджетном учреждении дополнительного образования
Ненецкого автономного округа «Дворец спорта «Норд»

наименование объекта

Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22;
ул. Строительная, д. 13 (столовая)

адрес

от «14» мая 2025 г. № 101

Период проведения инспекции (дата и время начала и дата и время окончания проведения инспекции)	с 22.04.2025 г. с 9 часов 00 минут до 14.05.2025 г. до 11 часов 00 минут
На основании	заявления № 454 от 21.04.2025 г. указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза
Заявитель:	Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования Ненецкого автономного округа «Дворец спорта «Норд»
Юридический адрес	Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22
Фактический адрес	Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22
ОГРН	1028301648187
Ф.И.О. руководителя, телефон, адрес электронной почты:	И.о. директора Андрюков А.Ю., тел.: 89116709854, e-mail: sportnord83@yandex.ru

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

Рассмотрены:

1. Заявление № 454 от 21.04.2025 г.
2. Копия свидетельства о государственной регистрации права от 24.02.2016 г.
3. Копия выписки из единого государственного реестра недвижимости от 13.12.2018 г. № КУВИ-001/2018/15199397.
4. Копия штатного расписания.
5. Копия пояснительной записки.
6. Копия экспликации к поэтажному плану.
7. Копия договора № 06-2025 возмездного оказания услуг по предоставлению питания во время нахождения воспитанников ГБУ ДО НАО «Дворец спорта «Норд» в летнем лагере дневного пребывания от 21.04.2025 г.
8. Копия договора на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции № 138-Д от 29.04.2025 г.
9. Копия санитарно-эпидемиологического заключения № 83.ОВ.02.414.М.000067.10.19 от 21.10.2019 г.
10. Копия протокола испытаний № 28 от 27.01.2025 г.
11. Копия протокола испытаний № 83-00-12/00362-25 от 04.03.2025 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия / не соответствия требованиям 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), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее – СанПиН 1.2.3685-21), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее – СП 2.1.3678-20).

Установлено:

1. Наименование оздоровительного учреждения, наименование и адрес нахождения образовательного учреждения, на базе которого организовано оздоровительное учреждение с дневным пребыванием.

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул при государственном бюджетном учреждении дополнительного образования Ненецкого автономного округа «Дворец спорта «Норд» располагается по адресам: Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22; ул. Строительная, д. 13 (столовая).

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22: № 83.ОВ.02.414.М.000067.10.19 от 21.10.2019 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности).

Номер, дата санитарно-эпидемиологического заключения на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Строительная, д. 13 (столовая) № 83.ОВ.02.312.М.000038.05.16 от 20.05.2016 г. (здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности) (источник <http://fp.crc.ru>).

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

В оздоровительном учреждении отдых детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями не предусмотрен.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.4., 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

2. Территория учреждения.

Собственная территория оздоровительного учреждения имеется (выписка из единого государственного реестра недвижимости от 13.12.2018 г. № КУВИ-001/2018/15199397).

Ограждение имеется, целостность ограждения без дефектов.

На территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

Территория наружным электрическим освещением оборудована.

Спортивно-игровые площадки: отсутствуют.

Для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию не используются спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории.

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется.

Контейнеры на мусорной площадке с закрывающимися крышками.

Покрытие въездов и входов на территории без дефектов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.2.4., 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

3. Характеристика здания:

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены в отдельно стоящем 2-хэтажном здании (свидетельства о государственной регистрации права от 24.02.2016 г.).

Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации выполняются в соответствии с договором на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции № 138-Д от 29.04.2025 г. (исполнитель – Ненецкий филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе», г. Нарьян-Мар).

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.3.1., 2.9.5. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

4. Набор помещений, оборудование:

Согласно пояснительной записке общее количество детей 50, с разделением на 2 отряда по 25 человек; согласно штатному расписанию количество персонала: начальник лагеря, 4 воспитателя, музыкальный руководитель, педагог-организатор, инструктор по физической культуре.

Набор помещений:

1 этаж: помещения для просушивания одежды и обуви, раздевалка для верхней одежды, медицинский блок, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, спортивные залы, бассейн.

2 этаж: игровая комната, туалеты.

Тамбуры в здании оборудованы.

Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Бассейн: внутренняя планировка основных помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности: продвижение посетителей осуществляется по функциональной схеме – гардероб, раздевальня, душевая, ванна бассейна. Выход из душевых предусмотрен непосредственно на обходную дорожку.

Раздельные санузлы предусмотрены.

Душевые расположены на пути движения из раздевальни к обходной дорожке. В раздевальных установлены фены. На пути движения от душа к ванне бассейна размещены ножные ванны. Поверхность обходных дорожек не скользкая.

Для удаления загрязненного верхнего слоя воды в стенках ванн предусматриваются переливные желоба. Для покрытия обходных дорожек, стен и дна ванн используются материалы, устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволяющие проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию.

В составе помещений бассейна предусмотрен медицинский кабинет, места хранения уборочного инвентаря.

Плавательный бассейн оборудован системой, обеспечивающей водообмен в ванной бассейна.

По характеру водообмена бассейн рециркуляционного типа.

Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании. Система, обеспечивающая водообмен в ванной бассейна, оборудована расходомерами. Система подачи воды в ванну оборудована кранами для отбора проб воды.

Отвод воды из ванны плавательного бассейна на рециркуляцию осуществляется через переливные технические устройства и через отверстия в дне.

Сброс загрязненной воды из переливных желобов, с обходных дорожек осуществляется в канализацию.

Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами

Емкости для сбора мусора в каждом помещении имеются.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.1., 2.4.3., 2.4.9., 2.11.1., 2.11.3. СП 2.4.3648-20, пп. 6.2.1., 6.2.3., 6.2.5., 6.2.6., 6.2.8., 6.2.9., 6.2.12, 6.2.13., 6.2.14. СП 2.1.3678-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

5. Внутренняя отделка помещений

Проведение ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

Стены помещений (в том числе помещений пищеблока) гладкие, без признаков поражения грибом.

Стены помещений имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки в помещениях (в том числе помещениях пищеблока) окрашены влагостойкими материалами.

Для пола использованы материалы допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию.

Поверхность полов помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Поверхность стен помещений пищеблока выполнена из водонепроницаемого, моющегося и нетоксичного материала, подлежит мойке и дезинфекции.

Потолки помещений пищеблока обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, способствуют уменьшению конденсации влаги.

Двери производственных помещений пищеблока гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 1.7., 2.5.2., 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

6. Отопление, воздушно-тепловой режим

Отопление водяное, централизованное.

Переносные обогревательные приборы или приборы с инфракрасным излучением не используются.

Ограждающие устройства на отопительных приборах выполнены из дерева.

В учебных помещениях и кабинетах для контроля за температурой воздуха бытовые термометры имеются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

7. Вентиляция

Система вентиляции оборудована естественная и приточная.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.7.1., 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

8. Освещение

Основные помещения обеспечены естественным освещением.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами.

Источники искусственного освещения в исправном состоянии.

Защитная арматура в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом, оборудована.

Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками (в том числе открывающиеся внешние окна (фрамуги)), оборудованы.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.13, 2.8.2., 2.8.5., 2.8.6., 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

9. Водоснабжение

Здание образовательного учреждения оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, умывальные, умывальная перед обеденным залом, помещения медицинского назначения, помещения для обработки уборочного инвентаря, туалеты, душевые. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Питьевой режим: питьевой фонтанчик.

Согласно протоколу испытаний № 28 от 27.01.2025 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды централизованного водоснабжения, отобранная по адресу: г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22 соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 по показателям: водородный показатель (рН), цветность, мутность, железо общее (суммарно), хлориды, общее микробное число, обобщенные колиформные бактерии, *Escherichia coli*.

Согласно протоколу испытаний № 83-00-12/00362-25 от 04.03.2025 г. испытательного лабораторного центра Ненецкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21БЦ01) проба воды централизованного водоснабжения, отобранная на пищеблоке, соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 по показателям: цветность, мутность, марганец, массовая доля железа (Fe), водородный показатель (рН), общее микробное число, обобщенные колиформные бактерии, *Escherichia coli*.

Кулеры для организации питьевого режима используются.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.5., 2.6.6. СП 2.4.3648-20; пп. 2.10., 2.15., 8.4.2., 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

10. Канализование.

Канализация: централизованная.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20, п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

11. Санитарно-техническое оборудование

Туалеты для мальчиков, для девочек, для персонала оборудованы на 1 и 2 этажах.

Унитазы в туалетных помещениях оборудованы кабинками с дверями, сидениями, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

В санитарных узлах имеются мусорные ведра в туалетной кабине, мусорные ведра у умывальных раковин, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами размещаются электрополотенца и бумажные полотенца, мыло.

Санитарно-техническое оборудование исправное.

Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов оборудованы на 1 и 2 этажах с наличием поддона, с подводкой холодной и горячей воды.

Раковины для мытья рук оборудованы: в помещениях медицинского назначения, в туалетах, в раздевалках, перед обеденным залом, в помещениях пищеблока.

Рядом с умывальными раковинами имеются мыло, электрополотенце.

При обеденном зале столовой умывальники установлены в количестве 12 шт. (1 умывальник на 20 посадочных мест).

Возле умывальников при обеденном зале установлены электрополотенца – 6 шт.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.11, 3.4.3., 3.4.10, 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

12. Пищеблок, столовая

Питание организовано в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Средняя школа № 5» по адресу: Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Строительная, д. 13 по договору № 06-2025 возмездного оказания услуг по предоставлению питания во время нахождения

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

воспитанников ГБУ ДО НАО «Дворец спорта «Норд» в летнем лагере дневного пребывания от 21.04.2025 г.

Организация питания, работающая на продовольственном сырье.

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье включает: туалет для персонала, комната персонала, склады, помещение холодильного оборудования, овощной цех, холодный цех, мясорыбный цех, горячий цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды.

Количество посадочных мест в зале: 250.

Оборудование помещений пищеблока:

Склады: стеллажи, подтоварники, холодильники, холодильная камера.

Помещение для холодильного оборудования: холодильники, морозильные камеры.

Овощной цех (первичной обработки овощей): производственные столы, картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук.

Холодный цех: производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Мясо-рыбный цех: производственные столы, весы, холодильный шкаф, электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Горячий цех: производственные столы, электрические плиты, духовые (жарочные) шкафы, пищеварочные котлы, пароконвектомат, хлеборезка, весы, электрокипятильник, тестомес, раковина для мытья рук.

Раздаточная зона: мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильные прилавки.

Моечная для мытья столовой посуды: посудомоечная машина, стеллажи для посуды, трех секционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Моечная кухонной посуды: стеллажи, моечные ванны, раковина для мытья рук, посудомоечная машина.

Производственное помещение буфета-раздаточной: производственные столы, электрическая плита, холодильные шкафы, раковина для мытья рук

Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах для порционирования блюд имеется.

Кухонная, столовая посуда, разделочные доски, инвентарь без дефектов.

Технологическое оборудование исправно.

Столовая мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, дефекты отсутствуют.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеются разделочные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается отдельно.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Для хранения уборочного инвентаря оборудовано отдельное помещение.

Уборочный инвентарь для уборки промаркирован.

Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: рабочие растворы хранятся в специально выделенных емкостях с маркировкой, с плотно закрытой крышкой; на емкость крепится этикетка с указанием дезсредства, его концентрации, даты приготовления раствора, предельного срока годности

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции

и объекта обработки.

Условия хранения уборочного инвентаря для туалета: раздельное.

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала оборудован в комнате персонала.

Одежда второго и третьего слоя, головные уборы, личные вещи хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви в шкафу.

Отдельный туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока оборудован.

Туалет для персонала пищеблока оборудован вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, умывальниками с устройствами для мытья рук.

Производственные помещения пищеблока, в которых осуществляется производство пищевой продукции, оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды, устройствами для вытирания рук.

Данные свидетельствуют о соответствии требованиям пп. 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.5.3., 2.6.5. СП 2.4.3648-20; пп. 2.15., 2.16, 2.19, 3.2., 3.7., 8.6.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(установить соответствие/несоответствие требованиям санитарных правил и нормативов)

13. Медицинское обеспечение

Согласно пояснительной записке медицинское обслуживание осуществляется в помещениях медицинского назначения образовательного учреждения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Вид деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул при государственном бюджетном учреждении дополнительного образования Ненецкого автономного округа «Дворец спорта «Норд» располагается по адресам: Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Рабочая, д. 22; ул. Строительная, д. 13 (столовая) **соответствует** требованиям 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

Врач-эпидемиолог
Ненецкого филиала
ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Архангельской области и НАО»



Е.И. Абрамовская

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции