



**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 № 332/2026/2026/214-ои
по результатам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы**

Время проведения экспертизы: с 10.04.2026 по 30.04.2026.

Основание проведения экспертизы: заявление МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск, регистрационный № 332/2026/214-ои от 12.02.2026, письмо о продлении от 10.04.2026.

Наименование объекта экспертизы: здание, строение, сооружение, помещение, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления отдыха детей и их оздоровления: лагерь труда и отдыха с максимальной наполняемостью до 15 человек в смену МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск по адресу: Республика Коми, пгт.Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17.

Заявитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа» пгт.Троицко-Печорск (МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск)

Юридический адрес: 169420, Республика Коми, р-н Троицко-Печорский, пгт Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17.

ИНН 1115003377 ОГРН 1021101043094

Фактический адрес объекта: Республика Коми, Троицко-Печорский район, пгт.Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17.

Перечень представленных и рассмотренных материалов:

- технический паспорт здания МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск (копия);
- лицензию серии 11Л01 №0001463 от 23 декабря 2015 года на осуществление образовательной деятельности;
- договор № 3429/РО-П/2025 от 30.01.2026 с ООО «Региональный оператор Севера» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (копия);
- лицензия № ЛО-11-01-002144 от 04.02.2019 ГБУЗ РК «Троицко-Печорская ЦРБ» на осуществление медицинской деятельности (копия);
- договор №1 от 01.01.2024 с ГБУЗ РК «Троицко-Печорская ЦРБ» на медицинское обслуживание образовательной организации с ежегодной пролонгацией (копия);
- договор № 58/Т от 25.12.2025 с ФГУП «Дезинфекция» г. Сыктывкар» Роспотребнадзора на дератизацию и обследование на наличие членистоногих на 2026 год (кратность работ по договору 1 раз в месяц) (копия);
- договор на проведение акарицидной обработки №14-Э от 06.02.2026 с ФГУП «Дезинфекция» г. Сыктывкар» Роспотребнадзора;
- приказ № 37 от 20.01.2026г. Об организации лагеря труда и отдыха в 2026 году.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено следующее:

МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск имеет лицензию серии 11Л01 №0001463 от 23 декабря 2015 года на осуществление образовательной деятельности.

В период летних каникул с 01.06.2026 по 14.06.2026 г планируется организация работы лагеря труда и отдыха подростков и их оздоровления с дневным пребыванием (далее ЛТО) продолжительностью смены 12 рабочих дней (1 смена) с организацией 2-разового питания (завтрак, обед) в возрасте 14-17 лет в количестве 15 человек (1 отряд).

Штатное расписание ЛТО (руководитель ЛТО-1, воспитатель-5, работники кухни-5, уборщики -1). Списочный состав ЛТО 12 человек.

Размещение ЛТО планируется на базе МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск по адресу: Республика Коми, пгт.Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17.

Режим работы с 09.00 до 12.30 часов, по шестидневной рабочей недели с 1 выходным днем (воскресенье).

Режим работы лагеря труда и отдыха подростков:

09.00-09.15 сбор детей, инструктаж

09.15-9.30 завтрак

09.30-11.30 рабочее время

11.30-11.45 организационные вопросы

11.45-12.15 обед

12.15- 12.30 подведение итогов дня, уход домой.

Работа в лагере труда и отдыха предусматривает следующие виды работ: ремонт мебели, уборка территории школы, высадка цветов, подсобные работы в кабинетах и помещениях школы (мытьё полов, стен, мебели), работа с библиотечным фондом (ремонт книг).

Территория учреждения ограждена, заасфальтирована, освещена по периметру. Скоплений мусора на территории нет. Для сбора мусора на расстоянии 25 м от зданий предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на котором установлен контейнер с крышкой. Представлен договор № 3429/РО-П/2025 от 30.01.2026 на вывоз мусора с ООО «Региональный оператор Севера».

Набор помещений, выделенных для организации работы лагеря труда и отдыха подростков и их оздоровления (ЛТО):

помещения на 1 этаже старший корпус:

- гардеробная -17,94 м² (на плане БТИ № 37)

- помещение для сушки одежды (на плане БТИ № 32)

- помещение столовой -104,7 м² (на плане БТИ № 23)

- туалет для мальчиков (на плане БТИ №27)

- туалет для девочек (на плане БТИ № 26)

-туалет для персонала (на плане БТИ № 28)

помещения на втором этаже старший корпус:

- учебный класс - 50,7 м² (на плане БТИ №5)

помещения на первом этаже младший корпус:

- спортивный зал - 146,5 м² (на плане БТИ № 73)

- инвентарная (на плане БТИ № 55)

- раздевалки для мальчиков и девочек при спортивном зале (на плане БТИ № 54,56) (туалеты и душевые при спортивном зале не предусмотрены проектом)

- актовый зал - 102,32 м² (на плане БТИ №57)

- помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с учетом функционального назначения помещения и вида уборочных работ и хранится в помещении для хранения и обработки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для санузлов хранится отдельно от остального уборочного инвентаря в санузле для персонала.

Отделка помещений соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям. Состояние отделки помещений позволяет проведение качественной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены учебных классов на всю высоту 2,0м окрашены краской, далее до потолка вододисперсионной краской, полы деревянные, окрашены масляной краской, потолки в учебных классах окрашены вододисперсионной краской. На месте установки раковин часть стены облицована кафельной плиткой.

В санитарных узлах стены на высоту 2,0 м выложены плиткой, выше плитки стены и потолки окрашены вододисперсионной краской, на полу - плитка.

Оснащение соответствует назначению помещений. Помещения учебных кабинетов и оборудования соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям образования. В учебных классах установлена стандартная мебель: столы, стулья,

мультимедийное оборудование, шкафы для хранения документации и учебного материала, кружкового инвентаря. Мебель соответствует росту и возрасту детей. Учреждение обеспечено спортивным инвентарем и медицинскими аптечками. В каждом учебном классе установлены раковины с подводкой холодной воды. Туалеты для мальчиков и девочек раздельные, оборудованные кабинками, установлены по 3 унитаза и по 2 раковины в каждом туалете с подводкой холодной воды через барашковые смесители. Количество санитарных приборов достаточное на заявленное количество детей- 15 (1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 1 умывальник на 30 мальчиков). Для персонала выделен отдельный туалет, оборудованный 1 унитазом и 1 раковиной. Санитарно – технические приборы в исправном состоянии. В туалетах для соблюдения личной гигиены предусмотрены педальные вёдра, держатели для туалетной бумаги, бумажные полотенца. Мылом и туалетной бумагой обеспечены. Для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов имеется специальное помещение.

Системы водоснабжения (холодное), отопление, канализации: здание школы подключено к централизованным системам холодного водоснабжения и канализации. Для резервного горячего водоснабжения установлены электроводонагреватели накопительного типа в помещениях пищеблока, медицинском кабинете.

Отопление – отопительные приборы имеют гладкую поверхность, допускающую очистку от пыли, устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Все батареи-регистры, закрыты съёмными деревянными решетками, окрашенными краской. На момент обследования аварийных ситуаций на системах коммуникаций не обнаружено.

Освещение:

Естественное освещение помещений осуществляется через оконные проёмы. На окнах предусмотрены жалюзи и тканевые шторы. Искусственное освещение осуществляется светодиодными и люминесцентными лампами закрытого типа со сплошными рассеивателями. Москитные сетки имеются.

Вентиляция:

В помещениях, отведенных для лагеря труда и отдыха общеобменная вентиляция с естественным побуждением осуществляется через вентиляционные каналы, имеющиеся в каждом помещении, в том числе и в спортивном зале. На пищеблоке приточно – вытяжная вентиляция без механического побуждения. Проветривание проводится через оконные фрамуги. В игровых и кружковых кабинетах, в актовом зале, спортивном зале установлены стационарные приборы по обеззараживанию воздуха для дезинфекции воздушной среды в помещениях пребывания детей (рециркулятор бактерицидный закрытого типа «Мегидез РБОВ909-«МСК»-4шт., рециркулятор бактерицидный закрытого типа «Ультразвук» 303- 3 шт., рециркулятор бактерицидный закрытого типа «Азов» ОРБН-1х15- 1 шт; УФ рециркулятор ТР-1-15 стандарт).

Организация питьевого режима:

Для организации питьевого режима планируется использование бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости, с заменой по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды. Для подачи воды используется установка с дозированным розливом. Имеется одноразовая посуда, емкости для сбора использованной посуды. Представлен договор от 13.01.2026 на поставку бутилированной воды с ИП Петуховой С.А.

Организация питания:

Питание планируется организовать на базе столовой МБОУ «ООШ» пгт.Троицко-Печорск. Планируется организация 2-х разового питания завтрак и обед.

Перед входом в столовую установлены 6 раковин с подводкой горячей и холодной воды через барашковые смесители, 2 электрополотенца. В обеденном зале установлена столовая мебель на 100 посадочных мест. Для обеззараживания воздуха в столовой используется рециркулятор бактерицидный закрытого типа «Мегидез РБОВ 909- «МСК».

Столовая размещена на 1 этаже здания. Имеет отдельный выход на территорию хозяйственного двора. Вход в обеденный зал из коридора первого этажа школы.

Набор помещений пищеблока: горячий цех, раздаточная, мясорыбный цех, холодный цех, овощной цех (первичной обработки овощей), 2 моечных отделения для кухонной и столовой посуды (совмещены), 2 складских помещения для хранения продуктов, гардеробная, сан.узел и душевая для персонала столовой.

Отделка помещений столовой:

В горячем цехе, в моечных отделениях, в складе для сыпучих продуктов стены на всю высоту облицованы кафельной плиткой, пол цементный, потолок покрашен. В складском помещении для хранения овощей и фруктов стены окрашена масляной краской, потолок окрашен водостойкой водоэмульсионной краской, пол цементный. В мясорыбном цехе, холодном цехе, в овощном цехе на высоту 2,5 м облицованы кафельной плиткой, далее до потолка и потолок покрашены, пол цементный. В сан узле и душевой стены на 2,0 м облицованы кафельной плиткой, стена выше 2,0 м окрашены водостойкой водоэмульсионной краской, потолок покрашен, пол выложен керамической плиткой. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное.

Оборудование производственных и складских помещений:

горячий цех:

- 4-х секционный жарочный шкаф,
- пекарский шкаф 3-х секционный,
- две электроплиты,
- весы контрольные,
- 3 производственных стола (1 стол производственный для хлеба, 1 производственных стол для готовой продукции, и 1 производственный стол для теста),
- электропривод для готовой продукции,
- хлеборезка,
- электрическая сковорода,
- электрокотёл.

раздача:

- 2 мармита для первого, второго и третьего блюда,
- 1 холодильная витрина.

мясорыбный цех:

- 2 производственных стола (1-для рыбы, 1 разделен на 2 зоны – для мяса и птицы),
- электромясорубка,
- контрольные весы,
- металлическая решетка для разделочных досок и ножей (доски и ножи хранятся раздельно),
- 2 морозильные камеры с низкой температурой (для рыбы и мяса),
- бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
- 2 моечные ванны,
- 1 раковина для мытья рук.

цех первичной обработки овощей:

- 1 производственный стол,
- раковина для мытья рук,
- овощерезка,
- картофелечистка,

холодный цех:

- 1 производственный стол,
- холодильник для хранения готовой продукции,
- бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
- раковина для мытья рук.

складские помещения:

- оборудованы стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов,

- холодильник для молочной и гастрономической продукции.
- моечное отделение для столовой посуды и моечное отделение для кухонной посуды:
- 5-ти секционная моечная ванна для мытья столовой посуды (2-х секционная ванна для мытья стаканов и приборов и 3-х секционная ванна для мытья тарелок),
- металлический шкаф для хранения столовой посуды,
- водонагреватель накопительного типа на 100 л,
- 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды,
- стеллажи для хранения чистой посуды,
- для моечного отделения предусмотрен гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды,
- 2 посудомоечные машины,
- раковина для мытья рук персонала.

Представлен акт проверки работоспособности технологического оборудования от 21.03.2026.

Санитарно-бытовые помещения для персонала: гардеробная, оборудованная шкафами для верхней и санитарной одежды, санузел с раковиной в предтуалетной, душевая для персонала.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений в столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Необходимый набор столовой и кухонной посуды, инвентаря и столовых приборов в наличии имеется.

Раздевалка персонала оборудована шкафами для раздельного хранения личной и санитарной одежды.

Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Для контроля за температурным режимом холодильники обеспечены термометрами. Разделочные доски и ножи имеются в достаточном количестве для вареной и сырой продукции, промаркированы, хранятся раздельно друг от друга.

Влажная текущая уборка помещения проводится ежедневно техперсоналом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с учетом функционального назначения помещения и вида уборочных работ и хранится в специально выделенном помещении. Уборочный инвентарь для санузла хранится отдельно от остального уборочного инвентаря в санузле.

На пищеблоке приточно – вытяжная вентиляция без механического побуждения.

Медицинское обслуживание:

Медицинский кабинет расположен на первом этаже школы. Режим работы кабинета – ежедневно, кроме воскресенья.

Для организации медицинского обслуживания детей выделен медработник. Договор с ГБУЗ РК «Троицко-Печорская ЦРБ» на оказание медицинских услуг №1 от 01.01.2025г. Лицензия № ЛО-11-01-002144 от 04.02.2019 ГБУЗ РК «Троицко-Печорская ЦРБ» на осуществление медицинской деятельности (по сестринскому делу в педиатрии) по адресу: Республика Коми, пгт.Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17 представлена.

Медицинский кабинет, оборудован раковиной с подводкой холодной и горячей воды через локтевой смеситель. Обеспеченность медкабинета оборудованием, инвентарём и медикаментами – достаточная: стол и стулья, кушетка, ширма, шкафы, медицинский столик, холодильник, ведро с педальной крышкой, оборудованием для оценки физического развития детей.

Выполнение работ по дератизации, дезинсекции и по противоклещевой обработке:

Работы выполнены ФГУП «Дезинфекция» г.Сыктывкар» Роспотребнадзора. Регистрационный номер лицензии: 11.РЦ.09.003.Л.000007.12.24 (ЕРУЛ № Л064-00111-11/01660688) от 23.12.2024.

Представлены следующие договора:

- договор №58/Т от 25.12.2025 с ФГУП «Дезинфекция» г. Сыктывкар» Роспотребнадзора на дератизацию и обследование на наличие членистоногих на 2026 год (кратность работ по договору 1 раз в месяц);

-договор на проведение акарицидной обработки № 14-Э от 06.02.2026 с ФГУП «Дезинфекция» г. Сыктывкар» Роспотребнадзора.

Профилактические мероприятия по уничтожению иксодового (энцефалитного) клеща планируются в срок с 04 мая по 29 мая 2026 года с контролем эффективности проведенной акарицидной обработки.

Замечания: нет

Заключение: Здания, строения, сооружения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации оздоровления и отдыха детей - лагерь труда и отдыха детей (наполняемость до 15 детей) МБОУ ООШ пгт.Троицко-Печорск по адресу: Республика Коми, пгт.Троицко-Печорск, ул.Ленина, д.17

соответствуют государственным санитарным нормам и правилам:

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

1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
3. 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»



З.Ю. Плоскова

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

Д.И. Истомин