



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

(Роспотребнадзор)

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области»

Филиал в Валдайском районе

Орган инспекции

Аттестат аккредитации № RA.RU.710052 выдан 04 августа 2015
175400 Новгородская область, г. Валдай, Луначарского ул., д. 24а
Тел./факс (8162)77-31-03. E-mail: pr_val@cgevnov.ru
ОКПО 01935678, ОГРН 1055300904097, ИНН/КПП 5321101472/530202001

УТВЕРЖДАЮ

И.о. главного врача филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Новгородской области»

в Валдайском районе

О.М. Садчикова



Акт

санитарно-эпидемиологического обследования

профильного лагеря с дневным пребыванием детей «Поиск» спортивной направленности
на базе МАОУ «Ямнинская средняя школа» по адресу: 175303, Новгородская область,
Демянский район, деревня Ямник, улица Садовая, дом 2а.

«16» мая 2025 г.

№ 07-53-20/236-2025

Мной, помощником санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» в Валдайском районе Королевой Е.Б., в присутствии директора Шленчак В.В. 07.05.2025 года с 15⁰⁰ до 16⁰⁰ проведено санитарно-эпидемиологическое обследование на основании заявления № 53-20/236-2025 от 01.04.2025 года.

На момент обследования установлено:

Оздоровительное учреждение профильный лагерь с дневным пребыванием детей «Поиск» в период каникул открывается на базе функционирующего образовательного учреждения МАОУ «Ямнинская средняя школа», которое расположено по адресу: 175303, Новгородская область, Демянский район, деревня Ямник, улица Садовая, дом 2а.

Территория вокруг учреждения благоустроена, зонирована, ограждена. Освещение территории осуществляется уличными светильниками по периметру. Для входа - выхода, въезда-выезда на территорию школы имеются ворота и калитка. Подъездные пути имеются, заасфальтированы. Благоустройство территории выполнено с обустройством спортивной площадки. Следов нахождения насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности при проведении обследования не отмечено. Перед открытием смены будет проведена противоклещевая (акарицидная) обработка территории.

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области»	лист 1 из 3
Акт санитарно-эпидемического обследования № 07-53-20/236-2025	

В хозяйственной зоне оборудована контейнерная площадка с твёрдым бетонным основанием, на которой установлен контейнер с крышкой для сбора твердых бытовых отходов.

Здание школы отдельно стоящее, кирпичное, двухэтажное.

Здание МАОУ «Ямнинская средняя школа» оборудовано централизованными сетями отопления, электроснабжения, холодного водоснабжения, канализации. Горячее водоснабжение осуществляется электрическими водонагревателями. Нагревательные приборы системы отопления расположены у наружных стен под окнами, имеют гладкую поверхность, легко доступны для уборки и дезинфекции. Всё оборудование в исправном состоянии.

Вентиляция помещений естественная, канальная. На пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением. Так же в помещениях предусмотрена система естественного проветривания путем притока воздуха через двери, окна и форточки.

Помещения МАОУ «Ямнинская средняя школа» имеют непосредственное естественное освещение через светопроём в наружных ограждающих конструкциях здания. Помещения обеспечены общим искусственным освещением – люминесцентными лампами. Светильники общего освещения со сплошными (закрытыми) рассеивателями, размещены на потолках, перегоревших ламп нет.

Питание детей организовано в столовой школы. Представленное меню согласовано руководителем оздоровительного учреждения. Пищеблок школы работает на сырьё и располагает следующим набором помещений: обеденный зал, горячий цех, цех сырой продукции, моечная кухонной и столовой посуды, кладовая, зона с холодильным оборудованием для хранения общего запаса пищевых продуктов, для персонала имеется гардеробная. Установлен фильтр для дополнительной очистки воды.

При входе в обеденный зал установлены три раковины для мытья рук со смесителями с подводом холодной и горячей воды, две электрические сушилки для рук. Питьевой режим организован, в столовой имеется бутилированная вода, используются одноразовые стаканчики.

Моечная для посуды оборудована четырьмя мойками и моечной ванной, столами для грязной и чистой посуды. Установлены стеллажи для хранения посуды. Подводка холодной и горячей воды имеется, установлен электрический водонагреватель объёмом 80 литров.

Горячий цех оборудован электрической плитой с духовым шкафом, производственными столами для сырой продукции, готовой продукции, раздаточным столом, двумя раковинами с подводкой холодной и горячей воды, контрольными весами, бытовым холодильником для хранения суточных проб.

Цех для обработки сырья оборудован двумя раковинами для дефростации мяса и рыбы с подводкой холодной и горячей воды, двумя столами, электрической мясорубкой.

Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Производственные столы цельнометаллические, имеют покрытие устойчивое к моющим и дезинфицирующим средствам, промаркированы. Разделочные ножи промаркированы, хранение на магнитных держателях на стене отдельно для сырой и готовой продукции. Разделочные доски без дефектов, промаркированы, хранение на решетках отдельно для сырой и готовой продукции. Кухонной и столовой посуды достаточно. Кухонная посуда промаркирована, без дефектов, хранение на стеллажах. Столовая посуда без дефектов, хранение на стеллажах. Столовые приборы хранятся в специальных ящиках - кассетах ручками вверх.

Согласно муниципальному заданию, в летний период планируется отдых 15 детей в возрасте от 6 лет до 17 лет включительно в одну смену на 15 рабочих дней с 02.06.2025

года по 24.06.2025 года. Режим пребывания детей в лагере: с 08³⁰ до 14³⁰ с организацией горячего питания (завтрак и обед).

Для организации работы лагеря выделен учебный класс и спортивный зал. Учебный класс оснащён ученической мебелью по трём ростовым размерам. Мебель промаркирована и расставлена с учётом гигиенических требований.

Кроме занятий по программам дополнительного образования, в плане работы оздоровительного учреждения предусмотрено проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий.

Спортивный зал располагается на первом этаже здания. Зал оснащен всем необходимым спортивным оборудованием, оборудование исправно и прочно закреплено. Имеется комната для спортивного инвентаря. Оборудованы две раздевалки, отдельные для мальчиков и для девочек. Имеются душевые комнаты, отдельные для мальчиков и для девочек. Подводка холодной и горячей воды имеется.

Для детей оборудована гардеробная, которая оснащена вешалками для одежды. Вешалки разноуровневые, соответствуют росту - возрастным особенностям детей.

В учреждении оборудованы два отдельных санитарных узла, один для девочек, другой – для мальчиков. Для персонала оборудовано два отдельных санитарных узла. Каждый санитарный узел оборудован унитазом и раковиной для мытья рук со смесителем с подводом холодной и горячей воды.

Для внутренней отделки используются материалы в соответствии с функциональным назначением помещений. Пол деревянный, окрашенный масляной краской, стены на всю высоту окрашены масляной краской, потолок побелен. В санитарных узлах пол и стены облицованы плиткой, потолок окрашен масляной краской. Поверхности стен, полов и потолков гладкие, без дефектов, легкодоступны для влажной уборки и устойчивы для обработки моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в упаковке изготовителя, снабжённой этикеткой, в специально предназначенных местах. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован в зависимости от назначения и видов работ, хранение его упорядоченно в инвентарной комнате. Инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную (красную) маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Медицинское обслуживание проводится согласно договору с ГОБУЗ «Демянская ЦРБ».

Для дезинфекции воздушной среды помещений постоянного пребывания детей имеется три переносных облучателя – рециркулятора и один стационарный рециркулятор. Приобретены дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, так же приобретены кожные антисептики. С целью обеспечения условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков, на входе в организацию, в обеденный зал пищеблока и в санитарных узлах установлены локтевые диспенсеры с кожным антисептиком.

Медицинский осмотр персоналом пройден, прививки согласно национальному календарю. Гигиеническое обучение, по профилю «ДОЛ» проводится согласно графику 1 раз в 2 года. Личные медицинские книжки имеются, оформлены и зарегистрированы на весь обслуживающий персонал.

Помощник санитарного врача

Директор



Королева Е.Б.

Шленчак В.В.