

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)
672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900
телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23
e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru
ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции

И.Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1959/ЭЗ - 8185 от 26.04.2022 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза деятельности учреждения
по организации отдыха детей и их оздоровления)

1. Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя, физического лица): МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт. Новокручининский».

2. Юридический адрес (адрес по прописке для физического лица): Забайкальский край, Читинский район, пгт. Новокручининский, ул. Ленинградская д. 36. (ОГРН 1027500845382; ИНН 7524009349).

3. Фактический адрес: Забайкальский край, Читинский район, пгт. Новокручининский, ул. Ленинградская д. 36.

4. Объект инспекции: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе временные, оборудование, в том числе технологические процессы, условия труда, техническая и иная документация.

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений, в том числе временных, оборудования, в том числе технологических процессов, условий труда, технической и иной документации, на соответствие 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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), СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (СП 3.1/3.2.3146-13).

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений, в том числе временных, оборудования, в том числе технологических процессов, условий труда, технической и иной документации в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок (с изменениями на 16.11.2018)», ДП ОИ 02-4.0-159 «Процедура инспекции».

7. Представленные документы:

- приказ № 12 от 31.01.2022 г. директора МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский» В. В. Маниковской «Об организации пришкольной лагерной оздоровительной смены «Город мастеров» с дневным пребыванием детей во время каникул в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский»;

- договор № 50ЧИТ на оказание услуг по обращению с ТКО с ООО «Олерон»;

- договор на предоставление автомобильного транспорта и специализированной техники от 17.01.2022 г. с ООО «Новокручининское»;

- договор № 1 от 01.02.2022 г. по подвозу питьевой воды с ООО «ДомуВид».

- договор № 194 на оказание платных услуг (выполнение работ) от 01.04.2022 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка);

- примерный 10-ти дневный рацион питания для детей школьного лагеря;

- перечень поставщиков продуктов;

- списочный состав сотрудников лагеря;

- режим дня;

- пояснительная записка.

8. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (предписание заместителя главного государственного санитарного врача по Забайкальскому краю о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-00-05/ПЭ-239-2022 от 04.04.2022 г.).

9. Установлено: МОУ «СОШ № 1 пгт Новокручининский» расположено на собственной, обособленной и огражденной территории, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20. Уборка территории проводится регулярно, что соответствует требованиям п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Здание школы двухэтажном отдельно стоящее, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Покрытие подхода от ворот до главного входа в здание школы № 1 асфальтировано, что соответствует требованиям п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.

Через территорию МОУ «СОШ № 1 пгт Новокручининский» не проходит магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, энергоснабжения, что соответствует требованиям п. 2.1.1 СП 2.4.3648-20.

За территорией школы установлена новая площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлена закрытая конструкция с 2 контейнерами с крышкой. Размер площадки превышает основания контейнеров на один метр во все стороны, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20. Представлен договор № 50ЧИТ на оказание услуг по обращению с ТКО с ООО «Олерон»

Территория общеобразовательного учреждения имеет наружное электрическое освещение и видеонаблюдение по периметру, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Подвоз детей в школу осуществляется автобусом, что соответствует требованиям п. 2.1.2. СП 2.4.3648-20. Представлен договор на предоставление автомобильного транспорта и специализированной техники от 17.01.2022 г. с ООО «Новокручининское».

На территории оздоровительного учреждения имеются зона отдыха и физкультурно-спортивная зона (физкультурно-спортивная площадка с натуральным покрытием, а также спортивные сооружения за пределами площадки (имеются турники, полоса препятствий, баскетбольные щиты), что соответствует требованиям п. 2.2.2. СанПиН 2.4.3648-20.

Вход в учебное заведение оборудован тамбуром и тепловой завесой, что соответствует п. 2.4.1. СанПиН 2.4.3648-20.

При входе в школу ежедневно организован входной фильтр, с обязательной термометрией с использованием бесконтактного термометра среди детей и сотрудников, с целью своевременного выявления и изоляции детей и взрослых с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой. Проводится обязательная обработка рук кожным антисептиком на входном фильтре. Имеется дозатор с антисептическим средством для обработки рук.

Организацию отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием при МОУ «СОШ № 1 пгт Новокручининский» планируется организовать в помещении начального образования, которое расположено на втором этаже здания школы, что соответствует п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Согласно представленному режиму дня, организация работы оздоровительного учреждения будет осуществляться с 9 ч 00 мин. до 15 ч 00 мин., с организацией 3-х разового питания (завтрак, обед, полдник).

Прием детей будет осуществляться при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контакта с больным инфекционными заболеваниями, что соответствует требованиям п. 3.12.5. СанПиН 2.4.3648-20. При выявлении больных инфекционными и паразитарными болезнями, лиц с подозрением на инфекционные и паразитарные болезни подлежат обязательной госпитализации или изоляции.

Планируемая численность детей в летнем оздоровительном лагере - 90 человек в возрасте 7-15 лет. Планируется организовать 4 отряда по 22-23 человека.

В набор помещений оздоровительного учреждения планируется включить: 4 игровых комнаты (2-й этаж), 2 кабинета для кружковой деятельности, столовую (1 этаж), медкабинет (3 этаж), спортзал, актовый зал на 1 этаже, туалет для девочек, туалет для мальчиков, туалет для персонала, что соответствует п. 3.12.2 СанПиН 2.4.3648-20.

В игровых комнатах установлены переносные рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды, что соответствует п. 3.12.2 СанПиН 2.4.3648-20. Всего в наличии 29 рециркуляторов. График работы рециркуляторов имеется.

В игровых комнатах имеются закрытые шкафчики для верхней одежды и скамейки под каждым шкафчиком, что соответствует п. 3.12.2 СанПиН 2.4.3648-20. В одной игровой имеется полка для сменной обуви. Имеются подвесные проекторы и экраны.

Внутренняя отделка игровых комнат: стены с панелями под покраску на высоту 1,5 м, выше побелка вододисперсионной краской. Пол деревянный, выкрашен масляной краской, что соответствует требованиям п. 2.5.2. СанПиН 2.4.3648-20. Используемые отделочные материалы устойчивые к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20.

Окна в игровых комнатах пластиковые, без повреждений. На окнах имеются тюль и шторы светлых тонов, что соответствует требованиям п.2.8.2., п. 2.8.4. СанПиН 2.4.3648-20. Проветривание осуществляется за счет фрамуг, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СанПиН 2.4.3648-20.

В период смены будет проводиться ежедневная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств силами персонала. График уборки имеется. Персонал обеспечивается специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Для приготовления дезинфицирующих растворов, хранения уборочного инвентаря имеется отдельное помещение, без доступа к нему детей. Имеются инструкции по приготовлению дез. растворов, что соответствует требованиям п.2.4.12. СанПиН 2.4.3648-20.

Для оказания медицинской помощи детям привлекается медицинский работник поликлиники, что соответствует требованиям п.2.9.2. СанПиН 2.4.3648-20.

В медицинском кабинете имеются: письменный стол, стул, кушетка, весы напольные, ростомер, шкаф для медикаментов, шкаф для документации, ширма, 2 медицинских столика, 2 холодильника, рециркулятор. Установлена раковина с ручным умывальником с электроподогревом. В наличии имеется жидкое мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца. Уборочный инвентарь промаркирован «для пола», «для панелей», хранится в специально отведенном месте в кабинете.

При эксплуатации общественных зданий обеспечиваются безопасные условия труда, быта и отдыха и осуществляются мероприятия по охране окружающей среды, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней.

Освещение в игровых (кабинетах) естественное и искусственное что соответствует требованиям п.2.8.2. СанПиН 2.4.3648-20.

Искусственное освещение представлено лампами накаливания с защитными плафонами. Все лампы в исправном состоянии, плафоны чистые, что соответствует требованиям п. 2.8.6., п. 2.8.9. СанПиН 2.4.3648-20. Имеются термометры для контроля температуры воздуха, что соответствует требованиям п.2.7.3. СанПиН 2.4.3648-20.

Спортивный зал оборудован кольцами для баскетбола, сеткой для волейбола, лавочками, шведской стенкой, канатом. Имеются отдельные раздевалки для девочек и для мальчиков оборудованные скамейками и вешалками. Внутренняя отделка спортивного зала: пол – деревянный, окрашен масляной краской. Стены спортзала и раздевалок для мальчиков и девочек выкрашенные масляной краской на высоту 1,8 м и выше окрашены водоэмульсионной краской до потолка, что соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.4.3648-20. Потолок подвесной из ДВП, окрашен водоэмульсионной краской.

Освещение естественное и искусственное. В помещении спортзала установлены пластиковые окна с имеющейся возможностью проветривания. Искусственное освещение представлено лампами накаливания с защитными плафонами. Все лампы в исправном состоянии, плафоны чистые, что соответствует требованиям п. 2.8.6., п. 2.8.9. СанПиН 2.4.3648-20.

В спортзале имеется отдельное помещение для хранения спортивного инвентаря (брусья, маты, мячи, скакалки, коньки, клюшки и др.).

Канализование – на выгреб. Предоставлен договор на предоставление автомобильного транспорта и специализированной техники от 17.01.2022 г. с ООО «Новокручининское».

Отопление в здании школы централизованное.

Водоснабжение – привозная вода. Предоставлен договор № 1 от 01.02.2022 г. по подвозу питьевой воды с ООО «ДомуВид».

В оздоровительном учреждении имеется тёплый туалет, который расположен вне здания школы на расстоянии 20 м (сдан в эксплуатацию в 2019 г). Туалет оборудован двумя септиками, договор на очистку септиков имеется, что соответствует требованиям п.2.4.12. СанПиН 2.4.3648-20. В туалете для мальчиков и для девочек имеется по два помещения. При входе в помещение расположен туалет для персонала с отдельной кабинкой, с одним унитазом и шкаф для хранения уборочного инвентаря. Во втором помещении по 6 унитазов без кабинок, по два умывальника с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, полотенцесушитель, что соответствует п. 3.4.10. СанПиН 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь для туалета промаркирован.

Хранение моющих, дез. средств, приготовление дез. растворов, хранение и обработка уборочного инвентаря, ёмкости для обработки спортивного инвентаря, осуществляется в специально отведенном и недоступном для детей месте (в комнате технического персонала), что соответствует требованиям п. 2.4.12 СанПиН 2.4.3648-20.

На момент обследования в наличии имеются дезинфицирующие средства: «Перокси 30» – 6 шт по 1 л, Дезистин -19 - 5 шт по 1 л. Кожные антисептики «Хлоргексель» 50 л. Из моющих средств имеется в наличии: пемос-24 шт., фэйри – 24 шт., капля – 28 шт., жидкое мыло. Маски индивидуальные, 3 бесконтактных термометра, 10 ртутных термометров (находятся в мед. кабинете).

Питьевой режим будет организован путем использования кулера, который установлен в столовой, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20. Предусмотрена замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя, что соответствует требованиям п. 2.6.6 СанПиН 2.4.3648-20, п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Персонал пищеблока, медицинский и технический персонал обеспечен спец. одеждой и средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки).

Питание детей, на время работы лагеря с дневным пребыванием в период летних каникул, планируется организовать на базе столовой МОУ «СОШ №1 пгт Новокручининский» по договору с ООО «СтройСтандарт». Предполагается использование посуды многоразового пользования.

Столовая расположена в пристройке на 1 этаже, сообщается с основным зданием тёплым переходом. Здание столовой новое, сдаётся в эксплуатацию 13.05.2021 г. В столовой имеется 2 входа-выхода с тепловой завесой над входом на улицу. Всё оборудование в столовой новое.

Столовая рассчитана на 120 посадочных мест. Планируемое количество детей в период каникул – 90, питание будет организовано в одну смену, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20. Площадь обеденного зала столовой 123,1 м².

Перед входом в обеденный зал столовой имеются 2 туалета с отдельными кабинками (для детей), 10 раковин с подводкой горячей и холодной воды через смеситель для мытья рук детей. Имеется 5 электрополотенце, жидкое мыло. Количество умывальников соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

В обеденном зале установлены столы, стулья с покрытием без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.

Освещение в столовой естественное и искусственное. Для искусственного освещения предусмотрены светодиодные лампы в защитной арматуре, в рабочем состоянии.

Вентиляция в помещении столовой приточно-вытяжная.

Столовая работает на сырье, эксплуатируется в соответствии с проектными решениями. Последовательность технологических процессов соблюдается. Встречные потоки сырья и готовой продукции исключены, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор помещений столовой: обеденный зал, помещение пищеблока - склад для сыпучих продуктов, овощной склад, овощной цех, пекарский цех, цех замеса теста, мясо-рыбный цех, горячий цех, моечное отделение столовой и кухонной

посуды, комната приёма пищи для персонала. Для обеспечения столовой горячей водой имеется бойлерная, в которой расположены 3 закрытые ёмкости объёмом 3,5м³, подключенные к насосу и водонагревателю, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Склад для хранения сыпучих продуктов оборудован металлическими стеллажами, однокамерным холодильником с термометром.

Овощной склад оборудован металлическими стеллажами, 2 холодильниками с термометрами, 2 металлическими шкафами.

Пекарский цех - 2 жарочные шкафа, 1 расстойник для теста, шкаф для хранения выпечки, металлический стеллаж.

Цех замеса теста – электрическая тестомешалка, 2 металлических стола, двойная раковина для мытья оборудования, раковина для мытья рук.

Овощной цех – картофелечистка, протирачная машина, машина для нарезки овощей, металлический стеллаж, двойная раковина, однокамерный холодильник с термометром.

Мясо-рыбный цех – колода для рубки мяса, электромясорубка, 1 морозильная камера с двумя отделами для мяса, 1 морозильная камера с одним отделом для рыбы, двойная раковина с подводкой горячей и холодной воды, 2 разделочных стола для мяса и рыбы промаркированные.

В горячем цехе имеется следующее оборудование: электрический котёл, электрокипятильник, пароконвектомат, 2 электроплиты по шесть конфорок, электросковорода, охлаждающая витрина для салатов, мармит для 1-х и 2-х блюд, 2 металлических разделочных стола. Имеется двухсекционная ванна. Технологическое оборудование (электроплита), являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудована локальной вытяжной системой вентиляции (8 шт.) в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции, что соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды со смесителями, средства для соблюдения личной гигиены имеются, что соответствует требованиям п. 3.9.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В моечном отделении имеются: 3-х секционная раковина, с подачей воды через смесители, для мытья столовой посуды и 2-х секционная раковина для мытья кухонной посуды, одна ванна для замачивания посуды, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Имеются 4 стеллажа для хранения чистой столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря. Имеются кассеты для хранения разделочных досок, ножей, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочные доски не имеют расслоения и трещин, промаркированные, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, промаркированы в соответствии назначения и используются в соответствии с маркировкой, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В моечном отделении организована приточно – вытяжная вентиляция, что соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещениях следов насекомых и грызунов не обнаружено, дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией, что соответствует требованиям п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20.

Представлен договор № 194 на оказание платных услуг (выполнение работ) от 01.04.2022 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка).

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не имеет повреждений, что соответствует п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в спец. отведенном месте, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой количестве 2 комплекта на 1 человека.

Представлены следующие журналы: «Журнал учета бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Влажная уборка помещений проводится с применением разрешенных моющих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств, имеется график проведения генеральных уборок, утвержденный директором, что соответствует требованиям п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

Во всех помещениях имеются рециркуляторы.

В оздоровительном учреждении имеется 10-ти дневное меню для летнего оздоровительного лагеря

Представлен список поставщиков продуктов питания:

- ИП «Белохон Э.В. (крупы, мука, сахар, рыба, мясо, масло-жировая продукция, консервация);
- ИП Ильенко Д.А. (колбасные изделия, сыр, соки, консервация, масло-жировая продукция);
- ИП Новикова А.В. (мясные, рыбные и куриные полуфабрикаты);
- ООО «Нерчинский продукт» (колбасные изделия, молоко и молочные продукты);
- ИП Ульзутуев (фрукты, плодоовощная продукция);
- ИП Черепанов И.А. (колбасы, сыр, мясные полуфабрикаты);
- КДВ Групп (кондитерские изделия);
- ИП Ченская Н.Г. (мясо).

Представлен приказ № 12 от 31.01.2022 г. директора МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский» В. В. Маниковской

«Об организации пришкольной лагерной оздоровительной смены «Город мастеров» с дневным пребыванием детей во время каникул в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский».

Сотрудников оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей при МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский», планируется: 8 воспитателей, 1 начальник лагеря, 1 ответственный за организацию воспитательной работы; 1 ответственный за питание в лагере, 1 инструктор по физической культуре, 1 ответственный за фильтр, 1 музыкальный руководитель, 1 педагог дополнительного образования, 1 УСП, 1 мед. работник, 4 работника пищеблока.

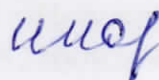
В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, сотрудники, назначенные приказом для работы в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей, а также сотрудники пищеблока имеют личную медицинскую книжку установленного образца. Медицинские книжки на руках у сотрудников для прохождения мед. осмотра и санитарно-гигиенического обучения.

Заключение: деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления при МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 пгт Новокручининский» по адресу: Забайкальский край, Читинский район, пгт Новокручининский, ул. Ленинградская, д. 36:

- соответствует требованиям п. 2.1.1., п. 2.1.2., п. 2.2.1., п. 2.2.2., п. 2.2.3., п. 2.2.34 п. 2.3.1., п. 2.3.3., п. 2.4.1., п. 2.4.6.2., п. 2.4.6.3., п. 2.4.12., п. 2.5., п. 2.5.1, п. 2.5.2, п.2.6.5., п.2.6.6., п.2.7.2., п.2.7.3., п. 2.7.4., п. 2.8.2., п. 2.8.4., п. 2.8.6., п. 2.8.7., п. 2.8.9., п. 2.9.2., п. 2.11.1., п. 2.11.4., п. 2.11.7., п. 2.11.9., п. 3.4.3, п. 3.4.10., п. 3.12.2., п. 3.12.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- соответствует требованиям п. 2.7., п. 2.16., п. 2.18., п. 2.19., п. 3.2., п. 2.13., п. 3.9.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

Технический директор органа инспекции



М.Ж. Шемышевская