

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

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

Орган инспекции

ул. Дарвина, д. 13, г. Тверь 170034, телефон / факс: 42-20-63/ 42-35-46 E-mail: fbuz69@fguz-tver.ru
ОГРН 1056900020462 ИНН/КПП 6901070950/695001001

**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком
городском округе Тверской области**

ул. Степана Разина, д. 39 г. Вышний Волочёк 171160 тел/факс (48233) 5-84-83
E-mail: fguzvvol@yandex.ru
Аттестат аккредитации: RA.RU.710006 зарегистрирован в реестре 01.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

Е.Н.Петрова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

27.04.2026г.

№ 02/4-79

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования «Станция юных натуралистов» на базе МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. по адресу: 171155, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Ямская, д.259 а;

Исполнитель: врач по общей гигиене Губская Л.Г.

2026г.

Основание: заявление № 79 от 03.03.2026 г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлены материалы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием МБУ ДО СЮН на базе МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. по адресу: 171155 Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Ямская, д. 259а

Основание для проведения экспертизы: заявление директора МБУ ДО СЮН № 79 от 03.03.2026г.

Дата проведения инспекции 27.04.2026г.

Материалы получены и зарегистрированы: 03.03.2026 № 79

При рассмотрении представленных материалов:

- акт санитарно-эпидемиологического обследования объекта от 02.04.2026г.
- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №69.01.10.000.М.000032.03.16 от 04.03.2016г. о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам образовательной деятельности;
- приказ №22 от 24.02.2026г. об открытии организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в две смены;
- утверждённый приказом №22 от 24.02.2026г. состав сотрудников; режим работы организации отдыха детей и их оздоровления;
- протокол испытания питьевой воды №69-00-14/00391-26 от 19.03.2026 г.;
- контракт на оказание услуг по организации питания детей с ООО «Парадиз» №17 от 19.02.2026г.
- лицензия по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения №69.01.02.003Л.000005.10.24 (ЕРУЛ № Л064-00111-69/01456776) выдана ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» от 22.10.2024г.
- контракт на дезинсекцию и дератизацию с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области №69/2026-Г от 29.01.2026г.;
- контракт на выполнение акарицидной обработки №30/2026-А от 17.02.2026г. с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области;
- контракт на вывоз ТКО с ООО «Тверьспецавтохозяйство» №32355 от 29.01.2026г.;
- договор безвозмездного оказания медицинских услуг №3 от 20.02.2026г. с ФБУЗ «Вышневолоцкая ЦРБ»;
- контракт на проведение лабораторного обследования персонала пищеблока на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции №863/5/М от 25.02.2026 г. ООО «Парадиз» с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»;
- договор на стирку спецодежды ООО «Парадиз» №1 от 12.01.2026г. с ООО «Комбинат коммунальных предприятий»;
- контракт на проведение лабораторного обследования работника, осуществляющего техническое обслуживание эксплуатируемых водопроводных сетей здания на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции МЦ31/26 от 11.03.2026 г. с ООО «Медицинский центр «Новая лаборатория»;
- акт об исправности технологического и холодильного оборудования в МБОУ «СОШ №13» от 24.02.2026г.;
- договор на поставку бутилированной воды №13/26 от 02.03.2026г. с ООО Водная компания «БонШанс»;
- контракт на проведение лабораторного обследования поставщика доставляющего бутилированную воду на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции б/н от 17.02.2026г. ООО Водная компания «Бон-Шанс» с ООО «ЦМТ»;

Основание: заявление №79 от 03.03.2026г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах.

-договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом г. Вышний Волочек от 27.04.2026г.;

-Распоряжение Администрации Вышневолоцкого муниципального округа «О даче согласия МБОУ «СОШ №13 им. Трофимовой Д.А.» на передачу в безвозмездное пользование МБУ ДО «СЮН» имущества» № 496-р от 21.04.2026 г.

на соответствие нормативной документации:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено:

Юридический адрес: 171166 Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Ямская, д.67

Фактический адрес: 171155, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Ямская, д.259а

ИНН/КПП 6908006086/690801001, ОГРН 1026901601286

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием предполагается осуществлять МБУ ДО СЮН на базе МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. по адресу: 171155, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул.Ямская, д.259а;

МБУ ДО СЮН осуществляет деятельность дополнительного образования детей при наличии санитарно-эпидемиологического заключения №69.01.10.000.М.000032.03.16 от 04.03.2016г. о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, что соответствует п.1.4. СП 2.4.3648-20.

Согласно приказу №22 от 24.02.2026г. в МБУ ДО СЮН планируется организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в одну смену с 01.06.2026г по 21.06.2026 г., количество детей –22 человек; количество сотрудников – 4 человека: воспитатели – 2 человека, начальник лагеря – 1 человек, уборщик помещений – 1 человек.

В организации отдыха детей и их оздоровления планируется организовать 6 отрядов. Режим работы лагеря с 8.30 до 15.00 с двухразовым питанием (завтрак, обед), без организации сна.

МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. размещается в отдельно стоящем, кирпичном, трёхэтажном здании. Территория ограждена МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. , озеленена и оборудована наружным электрическим освещением, что соответствует п.2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Для сбора мусора на территории МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, установлен контейнер с крышкой, размеры площадки превышают площадь основания контейнера с крышкой на 1 м во все стороны, что соответствует п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20. Вывоз ТКО организован по контракту с ООО «Тверьспецавтохозяйство» № 32355 от 29.01.2026г.

На проведение профилактической дезинсекции и дератизации заключен договор №69/2026-Г от 29.01.2026г с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области (лицензия №69.01.02.003Л.000005.10.24 (ЕРУЛ № Л064-00111-69/01456776) от 22.10.2024г.)

Представлен муниципальный договор на акарицидную обработку №30/2026- А от 17.02.2026г, с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области. После акарицидной обработки будет проводиться двухкратный контроль эффективности: через 3-5 календарных дней, через 15 календарных дней.

Для размещения организации отдыха детей будет использоваться набор помещений: Игровая комната (кабинет №36). Площадь игровой комнаты обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов площади на человека, не менее 2,5 м² на человека, что соответствует п.2.4.2 СП 2.4.3648-20.

Для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления так же будут использоваться: рекреация, спортивный зал, кладовая спортивного инвентаря, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалка для верхней одежды, туалеты для мальчиков, де-

Основание: заявление №79 от 03.03.2026г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах.

вочек и отдельно для персонала, помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, помещения пищеблока, что соответствует п.3.12.2. СП 2.4.3648-20.

Дети МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. и МБУ ДО «СЮН», во время питания не будут пересекаться, так как питание будет осуществляться в две смены.

Для дезинфекции воздушной среды имеются бактерицидные облучатели – рециркуляторы воздуха на передвижной платформе.

Здание МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. подключено к городским сетям холодного водоснабжения, (горячее водоснабжение от электроводонагревателей), канализации, отопления и электроснабжения, горячая и холодная вода подается через смесители, согласно п.2.6.1, п.2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Представлен протокол испытаний №69-00-14/00391-26 от 19.03.2026 г., пробы питьевой воды в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» (уникальный номер записи в реестре Аккредитованных лиц RA.RU.5101131), подтверждающий соответствие питьевой воды централизованного водоснабжения санитарно-эпидемиологическим требованиям по микробиологическим показателям, что соответствует, п.2.6.2. СП 2.4.3648-20.

Техническое обслуживание эксплуатируемых водопроводных сетей здания осуществляет сотрудник общеобразовательного учреждения, представлен контракт №МЦ 31/26 от 11.03.2026 г.с ООО «Медицинский центр «Новая лаборатория» на проведение лабораторных исследований биологического материала работника, осуществляющего техническое обслуживание эксплуатируемых водопроводных сетей здания, с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии перед началом оздоровительного сезона.

Отделка помещений здания МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. , предполагаемых для размещения летнего лагеря с дневным пребыванием детей, допускает проведение влажной обработки поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.2.5.3. СП 2.4.3648-20.

На первом этаже размещаются туалеты для девочек и мальчиков, туалетные комнаты оборудованы умывальниками, туалетными кабинками с дверями, оснащены мусорными ведрами, держателями для бумаги, сидениями на унитазах, мылом, кожным антисептиком, полотенцами, что соответствует п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. Для персонала туалет выделен отдельно, согласно п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20.

Организация медицинского обслуживания обучающихся будет проводиться согласно договора №3 от 20.02.2026 г. с ГБУЗ «Вышневолоцкая ЦРБ». На кабинет имеется санитарно – эпидемиологическое заключение №69.01.10.000.М.000273.10.13 от 14.10.2013 г. о соответствии государственным санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам, что соответствует п. 2.9.2. СП.2.4.3648-20.

На первом этаже здания МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. выделено помещение для незамедлительной временной изоляции детей с момента выявления признаков инфекционных заболеваний (респираторных, кишечных, с повышенной температурой тела), взрослые подлежат немедленной изоляции в домашних условиях.

Питание детей будет осуществляться на базе помещений пищеблока МБУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. , по контракту со сторонней организацией, осуществляющей деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и их реализации, что соответствует п.1.9. СП 2.4.3648-20, п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На организацию питания, представлены контракты №17 от 19.02.2026г. с ООО «Парадиз» .

Представлено 10 дневное меню 2-х разового питания в пришкольном лагере ООО «Восход», программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, утвержденные и согласованные в установленном порядке, что соответствует п. 8.1.3, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Основание: заявление №79 от 03.03.2026г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах.

Представлен контракт на проведение лабораторного обследования персонала организации ООО «Парадиз» на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции №863/5/М от 25.02.2026г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области».

Пищеблок МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. работает на сырье и полуфабрикатах. Объемно-планировочные решения помещений столовой предусматривают соблюдение точности технологических процессов.

Состав производственных помещений пищеблока:

- обеденный зал на 130 посадочных мест, оборудован комплектной мебелью столами и стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. Для соблюдения правил личной гигиены при входе в обеденный зал оборудованы умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, которые обеспечены мылом, бумажными полотенцами, дозаторами с антисептическими средствами для обработки рук, что соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20;

- загрузочная – загрузка пищевых продуктов организована через отдельный вход с тамбуром;

- подсобное помещение – для хранения сыпучих и нескоропортящихся пищевых продуктов, оборудовано стеллажами с покрытием, легко поддающимся проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для хранения запаса скоропортящихся пищевых продуктов имеется: среднетемпературная холодильная камера, оборудованная стеллажами, 2 морозильных ларя с низкотемпературным режимом работы для хранения сырых мясных продуктов, рыбы, замороженных ягод. В подсобном помещении имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха, все холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;

- горячий цех с оборудованной линией раздачи готовых блюд и выделенными зонами для приготовления выпечки, холодных закусок. В горячем цехе установлено: электроплита на 6 конфорок, жарочный шкаф, 6 цельнометаллических производственных столов, 1 моечная ванна для слива гарниров, универсальный привод для приготовления картофельного пюре и нарезки вареных и сырых овощей, раковина для мытья рук персонала, что соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Столовая обеспечена кухонной посудой, разделочным и производственным инвентарем, столовой посудой. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

- в зоне для изготовления выпечных изделий установлено 2 цельнометаллических стола (1 из них для приготовления теста), тестомес, расстойки;

- в зоне приготовления холодных закусок установлен двухсекционный холодильный шкаф, предназначенный для хранения суточных проб и заготовок для холодных закусок, 2 производственных стола, рециркулятор для обеззараживания воздуха, стеллаж для хранения хлеба. Для вторичной обработки овощей предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки имеется моечная ванна с подводкой горячей и холодной проточной воды через смеситель;

- на линии раздачи установлен мармит для 1-х – 2-х блюд, витринные стеллажи для продуктов, реализуемых через буфет, стеллаж для хранения чистой столовой посуды, стойка с металлическими кассетами для хранения столовых приборов. Имеющиеся столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали, для порционирования готовых блюд используется инвентарь с мерной меткой объема, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Для контроля температуры блюд при их раздаче (с целью минимизации риска теплового воздействия) имеется термометр, что соответствует п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- овощной цех оборудован: картофелечисткой, производственным столом, моечной ванной, раковиной для рук, поддонами для хранения овощей, шинковка для измельчения сырых овощей;

Основание: заявление №79 от 03.03.2026г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах.

- моечная кухонной посуды оборудована: 2 моечными ваннами, имеется гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды, стеллажами для просушивания и хранения посуды, раковины для мытья рук. Инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря вывешены. Из моющих и дезинфицирующих средств используют «Хлормисепт - Р», «Пемолукс»;

- моечная столовой и чайной посуды оборудована: 5 моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители с гибким шлангом и душевой насадкой, раковины для рук, стеллажами для просушивания посуды. Из моющих и дезинфицирующих средств используют «Хлормисепт - Р», «Пемолукс»;

- бытовые помещения для персонала (гардеробная, туалет, душевая). Для хранения личных вещей персонала пищеблока и их санитарной одежды установлены отдельные шкафы.

Во всех производственных цехах кухонная посуда, инвентарь, технологическое оборудование промаркированы для сырой и готовой продукции. Хранение инвентаря для сырых и вареных продуктов осуществляется отдельно на рабочих местах в кассетах, ножи хранятся с использованием магнитных держателей в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Представлен акт МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. от 24.02.2026 г. об исправности технологического и холодильного оборудования.

Представлен договор на стирку спецодежды №1 от 12.01.2026 г. с ООО «Комбинат коммунальных предприятий».

Питьевой режим планируется с использованием бутилированной воды. Имеется запас одноразовой посуды, промаркированный поднос для чистой посуды и контейнер для использованной одноразовой посуды, что соответствует п.2.6.6. СП 2.4.3648-20., п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен контракт №13/26 от 02.03.2026г. с ООО ВК «Бон-шанс».

На проведение лабораторного обследования поставщика бутилированной воды на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции, представлен контракт б/н от 17.02.2026г. с ООО «ЦМТ».

Уборку помещений проводит технический персонал организации. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Для хранения дезинфицирующих и моющих средств, приготовления дезинфекционных растворов, хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены закрывающиеся помещения, оборудованные душевым поддоном с подводкой холодной и горячей водой через смеситель, канализацией, что соответствует п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

С целью профилактики возникновения инфекционных заболеваний в МБУ ДО «ДДТ», имеются бесконтактные термометры, передвижные и стационарные рециркуляторы для обеззараживания воздуха, запас моющих и дезинфицирующих средств, гель антисептик для обработки рук.

Заключение.

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в МБУ ДО СЮН на базе МБОУ СОШ №13 им. Трофимовой Д.А. по адресу: 171155, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Ямская, д.259а **соответствуют** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

исполнитель: врач по общей гигиене



Губская Л.Г.

Основание: заявление №79 от 03.03.2026г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» Настоящий документ оформлен на 6 листах.