



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ"

Место нахождения: 360017, КБР, г. Нальчик, ул. Байсултанова, д.33,

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Место нахождения: 360017, КБР, г. Нальчик, ул. Байсултанова, д.33,

тел./факс (8662) 74-28-28, e-mail: mail@cgiekbr.ru

ОКПО 01954960, ОГРН 1050700202300,

ИНН 0721010037, КПП 072501001

Аттестат аккредитации

органа инспекции

№ RA.RU.710063

от 21 июля 2015г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель

Органа инспекции

Докшукина З.Т

«24» 04 2026г.

Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологического обследования
оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей.

№ Н 1070 от 24.04.2026г.

Мною, врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР»
Новохатской А.П.

(должность, Ф.И.О.)

на основании заявления и.о. директора МКОУ «Прогимназия № 66/1» г.о. Нальчик Альберди-
евой Р.Ю. в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике» вх.
№1015 от 14.04.2026г, юридический адрес: Российская Федерация, Кабардино-Балкарская Рес-
публика, г. Нальчик, ул. Ашурова, 3.

(заявления, поручения, определения (дата, номер), наименование заявителя, адрес места нахождения))

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза на соответствие санитарным правилам
МКОУ «Прогимназия № 66/1» г.о. Нальчик 360024, по расположенного адресу: Российская Фе-
дерация, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик, ул. Ашурова, 3. Кадастровый номер -
07:09:0102027:79ИНН 0711035956, КПП 072501001, ОГРН 1020700752236.

наименование учреждения, адрес

которые предполагается использовать для осуществления оздоровительной деятельности (с
дневным пребыванием детей).

С целью установления соответствия требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровле-
ния детей и молодежи», главы V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования
к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Даты проведения инспекции: с 14.04.2026 по 24.04.2026г.

Представленные документы:

1. Заявление на проведение инспекции в ФБУЗ «ЦГиЭ в КБР» вх. № 1015 от 14.04.2026г
2. Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц.
3. Устав МКОУ «Прогимназия №66/1»
4. Приказ на оздоровительный лагерь с дневным пребыванием.
5. Штатное расписание оздоровительного лагеря с дневным пребыванием.

6. Списочный состав сотрудников летнего оздоровительного учреждения (14 человек).
7. Режим дня для летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием в МКОУ «Прогимназия №66/1» утвержденное директором учреждения.
8. Договор на оказание услуг на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 286/БО/26 от 24.03.2026г.
9. Договор на дезинсекцию, дератизацию, дезинфекцию с ФГУП «Центр дезинфекции №324/4 от 12.01.2026г
10. Примерное 10- дневное меню оздоровительного лагеря при МКОУ «Прогимназия №66/1, заверенное директором учреждения.
11. Программа производственного контроля, утвержденная директором МКОУ «Прогимназия №66-1» согласованная с начальником оздоровительного лагеря.
12. Акт обследования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино- Балкарской Республике» от 15.04.2026г
13. Экспертные заключения к протоколам лабораторных исследований питьевой воды №Н 1066 от 24.04.2026г.
14. Протокол лабораторных исследований воды питьевой централизованного водоснабжения выданных АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» № 07-01/11011-26 от 22.04.2026г.
15. Экспертное заключение к протоколам лабораторных испытаний параметров микроклимата и уровней естественной освещенности № Н 1067 от 24.04.2026г.
16. Протоколы лабораторно-инструментальных замеров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» №№ 07-01/11551 -03-26 от 20.04.2026г; 07-01/11552-01-26 от 20.04.2026г.
17. Экспертное заключение исследований почвы № Н 1068 от 24.04.2026г.
18. Протокол лабораторных исследований почвы · выданный АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» № 07-01/11031-26 от 21.04.2026г
- * 19. Экспертное заключение экспертизы 10-ти дневного примерного меню №Н1069 от 17.04.2026г

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования установлено: Объект действующий.
 МКОУ «Прогимназия № 66/1» расположен по адресу: Кабардино-Балкарская Республика, 360019, г. Нальчик, ул. Ашурова, 3. Планируемый оздоровительный лагерь с дневным пребыванием с количеством детей -100 (в возрасте от 6 до 11 лет) в период с 01.06.2026г. по 25.06.2026г. с 2-х разовым горячим питанием. С 8.30 до 14.30 без организации дневного сна.

(наименование учреждения, на базе которого организовано ЛОУ)

Объект расположен за пределами СЗЗ предприятий. В радиусе 100 м. отсутствуют магазины с табачной и алкогольной продукцией. Общая площадь учреждения 2,6 Га. Территория оборудована наружным электрическим освещением, Территория благоустроена и озеленена (при озеленении территории не использовались деревья и кустарники с ядовитыми плодами). На земельном участке выделены 3 зоны: физкультурно-спортивная зона, хозяйственная и зона отдыха и игр с верандами. В хозяйственной зоне лагеря установлено 2 мусорных контейнера с крышками, площадка под ними заасфальтирована, огорожена. По периметру территории имеется ограждение. Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории не имеет дефектов. На территории не расположены

(ограждение, озеленение, оборудование, содержание)

постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью хозяйствующего субъекта. На собственной территории нет скопления мусора.

При составлении режима дня предусмотрено 2х разовое питание, максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр.

Для организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием предусмотрено 4 класса с набором помещений: раздевалка-площадью 14,1-16,5 кв.м., классное помещение – площадью 46,5-47,9 кв. м., игровая площадью -34,2-47,7 кв.м. санузел-площадью 8,4-10,2 кв.м. Все помещения для кружковой деятельности, оборудованы столами, стульями, шкафами для наглядных пособий, настольных игр.

Внутренняя отделка помещений: стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской, подлежащей влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, пол покрыт ламинатом. Высота потолка – 3,2 м. Искусственное освещение обеспечивается за счет светодиодных потолочных ламп с защитной арматурой. Отопительные радиаторы оборудованы защитной арматурой.

В каждой отрядной секции имеется санузел с умывальной зоной, оборудованный 3-мя санприборами каждый. Санитарные узлы оборудованы кабинами с дверьми и умывальниками для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды. В санитарных узлах установлены педальные ведра для сбора ТБО, держатели для туалетной бумаги, держатели для бумажных полотенец, электрические сушилки для рук, имеется жидкое мыло. Стены и полы санузлов облицованы плиткой, потолок покрашен водоэмульсионной краской, выдерживающей проведение влажной уборки и дезинфекции. На каждом этаже имеется помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и помещение для хранения уборочного инвентаря. Горячее водоснабжение автономное. Санитарно-техническое состояние на момент обследования исправное, без сколов, трещин.

Для организации питания имеется общая столовая- площадью 49,2 кв.м на 50 посадочных мест, раздаточная- 4,9 кв.м. Столовая оборудована: 3х секционной моечной раковиной, сушильным шкафом, стеллажами для хранения посуды, для мытья посуды используются одноразовые ветоши для мытья посуды с дальнейшим обеззараживанием и утилизацией. Внутренняя отделка столовой: пол покрыт плиткой, стены и потолок окрашены влагоустойчивой водоэмульсионной краской, подлежащей влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Набор помещений для оказания медицинской помощи включает: кабинет врача; процедурный кабинет; помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря (для указанных помещений), санузел с умывальником.

Кабинет врача, общей площадью – 15,8 кв.м., оборудован рабочим столом для ведения документации, 2-мя стульями, скамьей, кушеткой, ширмой, холодильником с двумя термометрами, ростоммером, весами, шкафом для медицинских препаратов и документации, таблицей для определения остроты зрения, спирометром. Внутренняя отделка: стены облицованы плиткой, пол линолеум (внутренняя отделка помещения позволяет проводить влажную уборку с применением моющих дез.средств). В кабинете установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, дозатор с антисептическим мылом.

Процедурный кабинет, общей площадью – 8,7 кв.м, оснащен ширмой, кушеткой, двумя процедурными стеклянными столиками, 2-мя медицинскими шкафами (со всем необходимым расходным материалом), холодильником для медицинских препаратов (с двумя термометрами), аптечкой первой помощи, аптечкой противошоковой терапии, СПИД – аптечкой, фонендоскопом – 2шт, термометрами – 20шт, бесконтактными термометрами – 3шт., глюкометром – 1шт, тонометром – 1, лотками, грелкой резиновой, жгутами резиновыми, биксами маленькими, шприцами одноразовыми, пинцетами, ножницами, шпателями разовыми, контейнерами для отходов класса А и В (промаркированы) дезинфицирующее средство - «Аламинол», «Бриллиант-классик», инструкции по применению имеется. Внутренняя отделка: стены на высоту 1,7м от пола облицованы плиткой, оставшаяся часть и потолок окрашены водоэмульсионной краской, подлежащей влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, пол линолеум (внутренняя отделка помещения позволяет проводить влажную уборку с применением дез.средств). В кабинете установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды, бесконтактный смеситель, дозатор с антисептическим мылом.

Набор помещений пищеблока: Пищеблок общей площадью 43,6 кв.м расположен на 1 этаже основного корпуса. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания образовательных учреждений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Набор помещений пищеблока: горячий цех (площадью-42,8кв.м), моечная (площадью- 11,1 кв.м).

Настоящее заключение подлежат частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике».

Горячий цех оснащен: шкаф жарочный четырехсекционный, электроплиты четырехкамфорочные (2 шт.), варочный котел, весы электронные (поверка проведена в апреле 2024г), вытяжной зонд, стол разделочный – 4 шт., миксер, весы – 2 шт., урны для отходов, рукомойник. Весь инвентарь промаркирован. Пищевые продукты обеспечены достаточным количеством кухонной и столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. На момент обследования посуда без сколов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы промаркированные, имеющих покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева без дефектов. Доски и ножи промаркированы: «СМ» -сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СР»-сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Зелень». Пол и стены на высоту 1,7м от пола покрыты кафельной плиткой, оставшаяся часть и полوك окрашены водоэмульсионной краской, подлежащей влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, стены и потолки окрашены водоэмульсионной краской подлежащей влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Внутренняя отделка: Моечная оснащена: моечная ванна (для кухонной посуды), 3-х гнездная моечная раковина (для столовой посуды), рукомойник, два столика, три открытых стеллажа для посуды, настенные полки, имеется инструкция о правилах мытья посуды. Чистая столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы в специальных ящиках кассетах – ручками вверх. Внутренняя отделка: пол покрыт кафельной плиткой, стены окрашены водоэмульсионной краской, выдерживающей проведение влажной уборки и дезинфекции.

Моющими, дезинфицирующими средствами и уборочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве, маркировка выполнена согласно назначения, выделен отдельный уборочный инвентарь для генеральных и текущих уборок. Складское помещение по хранению молочной и мясной продукции- 6.2 кв.м с 2 -мя промышленными холодильниками, внутренняя отделка: покрыт кафельной плиткой, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской, помещение 3.8 кв. м. с холодильником для хранения суточной пробы, и холодильником для хранения рыбной продукции.

Складское помещение -12,3 кв.м. для хранения сыпучих продуктов оборудовано полками и стеллажами, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Имеется складское помещение для овощей и фруктов в подвальной отсеке с установкой приточно-вытяжной вентиляции.

Все помещения хранения оборудованы средствами контроля температурного режима гигрометрами с термометром.

Посуда на пищеблоке, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасного для здоровья человека. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Хранение упорядочено (сушилки, полки).Так же в складском помещении оборудован шкаф для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеспечения питьевого режима имеются установки с дозированным розливом питьевой воды и одноразовые стаканчики. Имеется договор на поставку воды. Установлен контейнер с крышкой для сбора использованных стаканов.

Инженерное обеспечение объекта:

Водоснабжение - централизованное

Горячая вода – централизованное

Канализование - централизованное

Вентиляция: естественная, механическая масляная вытяжная.

Освещение: Все помещения имеют естественное освещение. Оконные проемы обеспечены солнцезащитными устройствами (жалюзи). Искусственное освещение представлено, светодиодными лампами. Проведены замеры искусственной освещенности, протоколы прилагаются. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию.

Настоящее заключение подлежат частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике».

Протоколы инструментальных измерений уровней искусственной освещенности и параметров микроклимата №№ 07-01/11551 -03-26 от 20.04.2026г; 07-01/11552-01-26 от 20.04.2026г. прилагаются.

Соответствие воды на объекте критериям эпидемической безопасности и химической безвредности: Протокол лабораторных испытаний питьевой воды № 07-01/1011-26 от 22.04.2026г прилагается.

(№ и дата протокола лабораторных испытаний)

Число работников в заявленной области – 14 человек из них подлежащих прохождению периодических медицинских и профилактических осмотров – 14 человек (гигиеническое обучение и медицинский осмотр пройдены согласно графика.)

Выводы:

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» здание, строения, сооружения помещения и оборудование МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ПРОГИМНАЗИЯ №66/1» г.о. НАЛЬЧИК

(наименование здания, строения, сооружения)

360024, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА, г.о. НАЛЬЧИК, ул. АШУРОВА,3 Кадастровый номер - 07:09:0102027:79

(фактический адрес)

360024, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА, г.о. НАЛЬЧИК, ул. АШУРОВА,3.

(наименование заявителя, его юридический адрес)

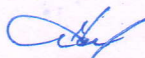
для осуществления оздоровительной деятельности соответствуют СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», главы V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности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

(перечень нормативных документов)

Исполнитель:

Врач по общей гигиене

(наименование структурного подразделения)


подпись

Новохатская А.П.

(фамилия, инициалы)