



**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](mailto:fbyz11@mail.ru)

**Экспертное заключение № 1854/2024/2024/210**  
**по результатам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы**

**Время проведения экспертизы:** с 19.09.2024 по 22.10.2024.

**Основание проведения экспертизы:** заявление МБОУ «СОШ» с. Визинга № 01-28/447 от 16.09.2024.

**Наименование объекта экспертизы:** Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности

вид: профессиональное обучение

подвид: профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих

вид: дополнительное образование

подвид: дополнительное профессиональное образование

**Заявитель (либо субъект, в отношении которого проводятся контрольно- надзорные мероприятия):** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга (МБОУ «СОШ» с. Визинга).

**Юридический адрес:** 168100, Республика Коми, Сысольский район, с. Визинга, ул. Мира д. 11.

**ИНН 1110002490, ОГРН/ ОГРНИП 1021100987368**

**Фактический адрес объекта:** 168100, Республика Коми, Сысольский район, с. Визинга, ул. Мира д. 11.

**Перечень представленных и рассмотренных материалов:**

1. Копия кадастрового паспорта помещения.
2. Копия выписки из ЕГРН по объекту недвижимости.
3. Рабочая программа профессионального обучения Профессия 16472 «Пекарь».
4. Копия санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность от 25.03.2021 №11.10.04.000.М.000005.03.21.
5. Копия лицензии на осуществление образовательной деятельности от 15.02.2021 № 1911-О.
6. Копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО № 614/РО-П/2024 от 16.01.2024 с ООО «Региональный оператор Севера».

**При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено следующее:**

МБОУ «СОШ» с. Визинга планирует оказывать профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь» для 9-11 классов:

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность от 25.03.2021 №11.10.04.000.М.000005.03.21, лицензию на осуществление образовательной деятельности от 15.02.2021 № 1911-О.

Занятия будут проходить по утвержденной рабочей программе профессионального обучения Профессия 16472 «Пекарь». Цель программы - формирование у обучающихся общеобразовательных организаций профессиональных компетенций, обеспечивающих получение квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

Перечень выполняемых квалифицированных работ (2 разряда):

1. Приготовление булочки домашней
2. Приготовление булочки сахарной
3. Приготовление сдобы выборгской
4. Приготовление булочки школьной
5. Приготовление пирожков печеных с картофелем
6. Приготовление пирожков печеных с капустой
7. Приготовление пирожков печеных с творогом
8. Приготовление пирожков печеных с ливером
9. Приготовление пирожков печеных с мясом, рисом
10. Приготовление пирожков печеных с луком, яйцом
11. Приготовление открытого пирога с повидлом (джемом)
12. Приготовление открытого пирога с яблоками
13. Приготовление баранок
14. Приготовление полуоткрытого пирога с повидлом (джемом)
15. Приготовление полуоткрытого пирога с яблоками
16. Приготовление сушек.
17. Приготовление закрытого пирога с овощной начинкой
18. Приготовление закрытого пирога с рыбной начинкой
19. Приготовление закрытого пирога с мясной начинкой
20. Приготовление коржиков
21. Приготовление сухариков
22. Приготовление печенья
23. Приготовление хлеба 1 сорта
24. Приготовление хлеба 2 сорта
25. Приготовление хлеба ржаного

Форма обучения – очная, срок – 144 академических часов. Занятия планируются проводить три/четыре дня в неделю по 3 часа. Одновременная наполняемость группы не более 10 человек.

Для осуществления заявленного вида деятельности планируется использовать следующий набор помещений на 2 этаже: для теоретических занятий- кабинет труда (технологии) - площадью 95,76 кв.м. (помещение № 49 согласно техническому плану); подсобное помещение площадью 17,58 кв.м. (помещение № 51 согласно техническому плану); помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря площадью 8,28 кв.м. (помещение № 84 согласно техническому плану); санузел отдельно для мальчиков и девочек площадью 3,84 кв.м. (помещения № 39, 41 согласно техническому плану).

Практические занятия будут проходить в столовой на 1 этаже по выходным дням (суббота и воскресенье). Набор и площади помещений пищеблока соответствуют требованиям таблицы 6.18 Главы VI СанПиН 1.2.3685-21: моечная для столовой и кухонной посуды площадью по 9,35 кв.м. (помещения № 5,6 согласно техническому плану); холодный цех площадью 12,61 кв.м. (помещения № 7 согласно техническому плану); мясо- рыбный цех площадью 12,61 кв.м. (помещения № 8 согласно техническому плану); цех первичной обработки овощей площадью по 12,61 кв.м. (помещения № 10 согласно техническому плану); овощной цех вторичной обработки площадью по 12,61 кв.м. (помещения № 9 согласно техническому плану); мучной цех площадью 10,48 кв.м. (помещения № 13 согласно техническому плану); помещение для хранения уборочного инвентаря площадью 4,12 кв.м. (помещение № 19 согласно техническому плану).

На первом этаже общеобразовательного учреждения имеется раздевалка, оснащена крючками для верхней одежды и местами для хранения обуви. Площади учебных кабинетов достаточны для организации занятий по программе дополнительного профессионального обучения (из расчета не менее 2,5 кв.м. на одного учащегося), что соответствует п.

172 таблицы 6.1. раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Кабинет труда (технологии):

Оборудование: учебные столы, стулья; стол преподавателя; маркерная/магнитная доска; информационно-методические материалы; 4 умывальные раковины для рук с подводкой холодной и горячей воды, 2 электрополотенца для рук, 3 моечные раковины, посудомоечная машина, 2 электрические плиты с духовками, оборудованные вытяжными зондами над плитами, холодильный шкаф с морозильной секцией «Саратов», стол производственный с бортом СПРБ-120/60, шкаф закрытый для посуды. Поверхность стены у умывальных раковин для рук облицована плиткой на высоту 2,0 м.

Естественное освещение осуществляется при помощи оконных проемов. Искусственное освещение представлено светодиодными светильниками в защитной арматуре. Перегоревших светильников на момент обследования нет. Все оборудование имеет покрытие, устойчивое к проведению влажной уборки с применением моющих средств и дезинфицирующих средств.

Для проветривания во всех помещениях имеются открывающиеся фрамуги и форточки. Конструкция пластиковых окон (стеклопакеты) предусматривает возможность для проветривания помещений.

Потолки, стены и пол гладкие, без нарушения целостности. Стены окрашены водоэмульсионной краской. Потолок – потолочные плитки. Пол – линолеум. Покрытие пола плотно прилегает к основанию. Края линолеума у стен подведены под плинтуса. Швы примыкающих друг к другу листов линолеума пропаяны.

Помещение для уборочного инвентаря:

Оборудование: шкаф для хранения уборочного инвентаря; поддон для обработки ведер, раковина с подводкой холодной и горячей воды для рук. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами достаточная. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с учетом функционального назначения помещения и вида уборочных работ.

Туалет раздельно для мальчиков и девочек:

Оборудование: в туалете для мальчиков по 2 унитаза и 3 писсуара, в туалете для девочек 3 унитаза, по 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды и электросушители для мытья рук. В наличии мыло, держатель для туалетной бумаги, бумажные полотенца.

При отделке помещений использованы отделочные материалы с возможностью проведения влажной обработки, с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Потолки, стены и пол гладкие, без нарушения целостности. Внутренняя отделка: пол и стены облицованы керамической плиткой, потолок покрашен водоэмульсионной краской.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Перегоревших светильников на момент обследования нет. Для персонала имеется отдельный туалет.

Водоснабжение и канализация централизованные, в рабочем состоянии. Для горячего водоснабжения дополнительно установлены электроводонагреватели в кабинете труда (технологии) и на пищеблоке (резервный источник).

Отопление – центральное. Нагревательные приборы имеют поверхность, исключая адсорбирование пыли и устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов. Обеспечен свободный доступ для текущей эксплуатации и уборки.

На хозяйственной зоне для сбора ТКО предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением на высоту 1 м. Представлен договор на оказание услуг по обращению ТКО 614/РО-П/2024 от 16.01.2024 с ООО «Региональный оператор Севера».

Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 26.09.2024г прилагается к экспертному заключению.

**Заключение:** Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности

вид: профессиональное обучение

подвид: профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих

вид: дополнительное образование

подвид: дополнительное профессиональное образование

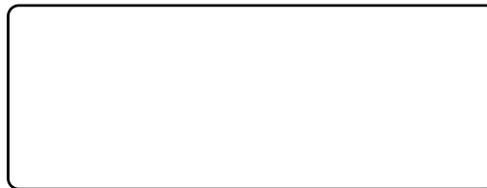
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга на 2-ом этаже помещения № 49,51,84,41,39, на 1-ом этаже помещения № 5, 6, 7, 8, 10, 9, 13, 19 по адресу: Республика Коми, Сысольский район, с. Визинга, ул. Мира, д. 11 **соответствуют** требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

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

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- 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»



Д.И. Истомин

Заведующий отделом  
гигиены ФБУЗ  
«Центр гигиены и  
эпидемиологии  
в Республике Коми»,  
врач по общей гигиене

Е.С. Ермакова