



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ ИНГУШЕТИЯ»**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

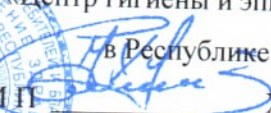
386101, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Московская, 39  
Тел.: (8732) 22-91-76. Факс: (8732) 22-89-22. E-mail: [fguzingushetia@mail.ru](mailto:fguzingushetia@mail.ru)  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710080 выдан 28.07.2015г.

«Утверждаю»

Главный врач

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

в Республике Ингушетия»

МП  Х.С. Чахкиев

26 04 20 23 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 294**

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество,  
используемое для осуществления образовательной деятельности  
ГБОУ «СОШ № 7 с.п. Экажево» (вид деятельности, работ, услуг)

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании:**

заявления от 18.04.2023 г. №118

1. **Заявитель:** директор Залина Магомедовна Угурчиева.
2. **Наименование объекта:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 7 с.п. Экажево».

**Юридический адрес:** 386150, РИ, с.п. Экажево, ул. Свободы, 68;

**Фактический адрес:** 386150, РИ, с.п. Экажево, ул. Свободы, 68;

**ИНН:** 0600007720;

**ОГРН:** 1230600001092;

3. **Кем проведено обследование:** Экспертом ОИ - М.Х. Оздоевой.

**4. Цель экспертизы:** Оценка соответствия санитарно-гигиенических условий государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:

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

**5. Перечень рассмотренных документов:**

- заявление на обследование объекта и выдачу экспертного заключения;
- копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе;
- копии свидетельства и выписки из Единого государственного реестра юридических лиц;
- копии свидетельства о праве собственности;
- копия 1 и 2 раздела устава;
- копия разрешения на ввод объекта в эксплуатацию.

**6. Основной профиль деятельности:**

- среднее общее образование;
- дополнительное образование.

**7. Размещение объекта (наличие участка, зонирование территории (спортивная площадка, хозяйственная зона и т.д.), санитарное содержание территории):**

Размещается на самостоятельном земельном участке по адресу: 386150, РИ, с.п. Экажево, ул. Свободы, 68. Территория ограждена забором из металлических прутьев, озеленена (площадь озеленения составляет - 55%), освещена и благоустроена. Все проезды, дорожки, ведущие к хозяйственным постройкам и площадкам для мусоросборников на территории образовательного учреждения покрыты асфальтом и тротуарной плиткой.

На территории участка выделяются следующие зоны: учебная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона оборудована спортивным оборудованием. Покрытие спортивно-игровых площадок и футбольного поля твердое, ровное, полимерное.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны установлено 2 контейнера, с крышками, на бетонном основании, маркировкой класса ТКО.

**8. Описание объекта инспекции:**

Количество детей по проекту – 504.

Количество учебных классов – 29, лабораторий - 4. Площади учебных классов составляют 35,4 – 78,7м<sup>2</sup>, высота – 3.6м.

Для начальных классов предусмотрен отдельный блок. Сертификаты на отделочные и строительные материалы, мебель и оборудование на момент осмотра.

### **8.1. Наличие условий для обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья:**

Предусмотрена безбарьерная среда доступа. Предусмотрены туалеты для маломобильных посетителей располагаются на каждом этаже, оборудованы унитазами, раковинами, электрополотенцами и поручнями.

### **8.2. Состав, функциональное назначение помещений:**

Учебные классы для проведения учебных занятий.

Технология девушек (кройка и шитье, навыки приготовления пищи).

Мастерская по кулинарии общей площадью 56,6м<sup>2</sup>, для обучения навыкам приготовления пищи.

Мастерская по изучению технологии и обработке ткани общей площадью 62,5м<sup>2</sup>, кройки и шитья.

Технология мальчиков (мастерская по изучению технологии и обработке древесины и металла).

Мастерская по изучению технологии и обработке металла площадью 76,3м<sup>2</sup>.

Мастерская по изучению технологии и обработке древесины площадью 78,5м<sup>2</sup>.

Кабинет информатики площадью 122м<sup>2</sup>.

Актовый зал общей площадью 299,8м<sup>2</sup>, для проведения различных учебных и творческих мероприятий (концертов, конкурсов и т.д.).

Библиотека общей площадью 410,7м<sup>2</sup>, для интеллектуального и творческого развития детей.

Кабинет творческий площадью 58,1м<sup>2</sup> для проведения творческих занятий.

Спортзал площадью 278,3м<sup>2</sup>, высотой 8м, для физического развития. В спортивном зале предусмотрены снарядные, душевые и санузлы для мальчиков и девочек, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов.

Лаборантские предусмотрены в кабинетах биологии, химии, физики, технологии для мальчиков.

Гардеробные располагаются на первом этаже отдельно для младшего, среднего и старшего звена, для временного хранения верхней одежды и обуви.

Для вертикального перемещения в здании предусмотрен пассажирский лифт.

### **8.3. Оборудование учебных помещений, оснащение:**

Учебные помещения включают: рабочую зону учителей, учащихся, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий и шкафов. Учебные кабинеты оснащены учебной мебелью регулируемой по росту-возрастным особенностям, учебными и интерактивными досками, рабочими местами учителей, учебно-наглядными пособиями по своим направлениям,

шкафами. Во всех учебных помещениях предусмотрены раковины, подведена горячая и холодная вода, стены возле раковины обиты кафельной плиткой.

Кабинет рисования установлена раковина, оснащен учебной мебелью (столы специальные для рисования), мольбертами, досками, учебным пособием.

Кабинет информатики оснащен 12 ЭВМ, учебной мебелью, пособием. Рабочие стулья, регулируемые по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, подъемно-поворотные. Конструкция одноместного стола предусматривает: две отдельные поверхности: одна горизонтальная для размещения ПЭВМ и вторая - для клавиатуры.

Кабинет и лаборантская физики установлены раковины, оснащены досками, соответствующей требованиям учебной мебелью (столы специальные), учебно-наглядными пособиями.

Кабинет и лаборантская химии установлены раковины, оснащены досками, соответствующей требованиям учебной мебелью, учебно-наглядными пособиями, оборудованы вытяжными шкафами.

Мастерская по кулинарии установлены раковины с подведенной горячей и холодной водой, стена возле раковины облицована плиткой, ученические столы, столы для проведения практической части, холодильник, электроплита, шкафы для хранения посуды, посуда и кухонный инвентарь в наличии. Вентиляция общая и локальная над горячими поверхностями.

Мастерская по изучению технологии и обработке ткани установлена раковина с подведенной горячей и холодной водой, стена возле раковины облицована плиткой. В кабинете установлены столы для кройки и шитья, стол кроильный, швейные машинки.

Мастерская по изучению технологии и обработке древесины общей площадью 78,05м<sup>2</sup>. установлена раковина с подведенной горячей и холодной водой, стена возле раковины обита кафельной плиткой. В мастерской установлено 10 верстаков оснащенных с подставками для ног, машинка заточная, станок токарный по дереву, вертикальный сверлильный станок стружкоотсос для очищения воздуха от стружки и пыли, ручные инструменты, стеллажи для ручных инструментов и инструменты.

Мастерская по изучению технологии и обработке металла общей площадью 76,3м<sup>2</sup>, установлена раковина с подведенной горячей и холодной водой, обита кафельной плиткой. В мастерской установлено 10 верстаков оснащенных с подставками для ног, тиски прикреплены к верстакам, верстаки оснащены защитными сетками. В наличии станок токарный, фрезерный станок, заточная машина, костюмы, ручные инструменты, стеллажи для ручных инструментов стружкоотсос для очищения воздуха от стружки и пыли.

Спортзал оснащен тренажерами, баскетбольной сеткой, волейбольной сеткой, мячами, матрасами и другим спортивным инвентарем.

Актовый зал оборудован кинопроекционной сценой, имеется музыкальная аппаратура, стулья. В актовом зале предусмотрено помещение для музыкальных инструментов с инструментами, костюмерная со шкафами и вешалками для костюмов.

В библиотеке предусмотрен читальный зал с кабинетами для индивидуального чтения оснащенный учебной мебелью, 12 ЭВМ, книгохранилище со стеллажами для книг, бокс для хранения тележек с тележками для книг.

#### **8.4. Санитарно-техническое состояние (отделка стен, потолка, полов) учебно-производственных помещений:**

Внутренняя отделка во всех классных кабинетах, актовом зале, библиотеке, мастерских, лаборантских идентична: стены окрашены водоэмульсионной краской подвергаются влажной уборке, потолки подвесные, полы покрыты паркетом и плиткой в кабинете химии, мастерской для мальчиков.

Внутренняя отделка спортзала: потолок и стены окрашены водоэмульсионной краской, стены подвергаются влажной уборке, на полу специальное резиновое покрытие.

#### **8.5. Санитарно-техническое состояние (отделка стен, потолка, полов) санитарно-бытовых помещений:**

Внутренняя отделка помещений: снарядные, душевые, санузлы, помещения для уборочного инвентаря, производственные цеха в пищеблоке: полы и стены на высоту 1,8м. выложены плиткой, остальная часть стен и потолков окрашены водоэмульсионной краской.

#### **8.6. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (санитарно-бытовые помещения). При наличии общежития – его характеристика, в том числе - условий проживания и бытового обеспечения обучающихся:**

Внутренние санитарные узлы на каждом этаже в достаточном количестве, оборудованы кабинетами с унитазами, оснащенными мусорными педальными ведрами, туалетной бумагой, раковинами с подачей горячей и холодной воды оснащённые средствами личной гигиены, электрополотенцами. Внутренние санитарные узлы на каждом этаже в достаточном количестве, помещения для личной гигиены девушек. Предусмотрены помещения для личной гигиены девушек с оборудованными биде.

#### **8.7. Системы: отопления, вентиляции, хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализации. При наличии плавательного бассейна – характеристика:**

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. Режим проветривания соблюдается посредством откидных фрамуг. Приточно-вытяжная система с механическим побуждением предусмотрена в помещениях при спортзалах, помещениях пищеблока. Акт приемки и сдачи в эксплуатацию систем вентиляции на момент осмотра имеется в наличии.

Водоснабжение централизованное. Акт приемки внутренних систем холодного и горячего водоснабжения на момент осмотра имеется в наличии.

Канализация выгребные ямы, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. Акт приемки системы и выпусков внутренней канализации на момент осмотра имеется в наличии.

Отопление автономное за счет котельной. Подогрев воды осуществляется через водонагревающие устройства. Акт приемки системы отопления на момент осмотра имеется в наличии.

#### **8.8. Оценка освещенности (естественная, наличие штор (жалюзи); система искусственного освещения (тип ламп):**

Освещение - комбинированное (естественное и искусственное). Искусственное освещение осуществляется за счет светодиодных ламп, все лампы в рабочем состоянии. Естественное освещение за счет оконных проемов, окна обеспечены солнцезащитными устройствами - жалюзи.

#### **8.9. Организация питания обучающихся. Состав, функциональное назначение помещений, наличие и характеристика системы вентиляции.**

Помещения пищеблока: умывальная, обеденный зал, моечные, 4 цеха, помещение для обработки яиц, 4 склада, загрузочная, санузел и душевая для персонала, гардероб.

Имеет отдельный вход для персонала и приема пищевых продуктов.

В умывальной установлено 12 раковин с подведенной горячей и холодной водой, электрополотенца для рук и средства личной гигиены.

Обеденный зал площадью 187,4м<sup>2</sup>, на 174 посадочных мест.

В обеденном зале установлены столы стулья, мармиты, два электрических стола для готовых блюд, раздаточные столы и стеллажи.

Горячий цех: установлены раковины для персонала и моечные двухсекционные ванны, 2 плиты электрические 4-х конфорочные, 2 электрических котла, 2 электросковороды, жарочный шкаф, кухонный комбайнер, спайсер промышленный, столы.

Моечная кухонной посуды: установлены двухсекционная моечная ванна, производственный стол, кассеты настенные, раковина для персонала. Для мытья посуды имеются моющие средства.

Моечная столовой посуды: установлены трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, производственный стол, кассеты настенные, стеллажи для хранения посуды, раковина для персонала. Для мытья посуды имеются моющие средства.

Мучной цех: производственные столы, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.

Холодильное оборудование достаточное низкотемпературные холодильные шкафы и среднетемпературные холодильные шкафы, холодильники с морозильниками.

Мясо - рыбный цех: три разделочных стола (для разделки мяса, рыбы и птицы), двухсекционная моечная ванна, контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, мясорубка, колода для разрубка мяса, раковина для мытья рук.

Склады: установлены стеллажи, подтоварники, среднетемпературные холодильные шкафы.

Овощной цех: установлены два производственных стола, раковина, картофеле очистительная машины, двухсекционная моечная ванна.

Помещения обработки яиц: установлены столы, моечная ванна, овоскоп, раковина.

Гардеробная для персонала оборудована индивидуальными шкафами для одежды и обуви.

Для соблюдения личной гигиены предусмотрены душевая, санузел с подведённой горячей и холодной водой.

Внутренняя отделка всех помещений пищеблока идентичны: полы и стены на 1,8м. выложены кафельной плиткой, остальная часть окрашены водоэмульсионной краской.

Вентиляция – приточно–вытяжная с механическим побуждением и локальная над всеми рабочими горячими поверхностями имеется.

**8.10. Дезинфекционный режим: Уборочный инвентарь имеет маркировку с учетом функционального назначения помещений, хранится в специально отведенном месте...**

Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств, предусмотрено помещение оборудованное поддоном, с подводкой холодной и горячей воды, с естественной вытяжной системой, стены облицованы глазурованной плиткой. Дезинфицирующие средства для обработки имеются. Уборочный инвентарь промаркирован в полном объеме, хранится отдельно.

**8.11. Объем проведенных лабораторно – инструментальных исследований и испытаний:**

При санитарно-эпидемиологическом обследовании были проведены лабораторно-инструментальные исследования и испытания. Результаты лабораторных исследований и инструментальных испытаний соответствуют требованиям санитарных правил и норм: протокол измерения микроклимата помещений №473 от 24.04.2023г., протокол измерения освещенности №472 от 24.04.2023г., протокол исследования воды питьевой водопроводной №326 от 24.04.2023г., протокол исследования почвы №84 от 24.04.2023г. Протоколы испытаний прилагаются.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

**На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления**

образовательной деятельности в сфере среднего общего и дополнительного образования на объекте: ГБОУ «СОШ №7 с.п. Экажево» по адресу: 386150, РИ, с.п. Экажево, ул. Свободы, 68.

**СООТВЕТСТВУЕТ** (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

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

**Специалисты ОИ:**

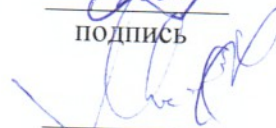
Эксперт ОИ  
(должность) М.Х. Оздоева  
(ФИО)

  
\_\_\_\_\_   
подпись

Технический директор  
(должность) Я.И. Парижева  
(ФИО)

  
\_\_\_\_\_   
подпись

Руководитель ОИ  
(должность) А.А. Картоев  
(ФИО)

  
\_\_\_\_\_   
подпись

Получил (а): «26» апреля 2023 г.

ФИО Чернышова З.М. подпись 