

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

21.04.2026 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

21.04.2026 г.

№ 02/4-36

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере труда и отдыха на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения Новосельская основная общеобразовательная школа по адресу: 172705, Тверская область, Фировский муниципальный округ, поселок Сосновка, улица Школьная, дом 99

Исполнитель: врач по общей гигиене

Губская Л.Г.

2026 г.

Основание: заявление №36 от 27.02.2026.

*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 в лагере труда и отдыха на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения Новосельская основная общеобразовательная школа по адресу: 172705, Тверская область, Фировский муниципальный округ, поселок Сосновка, улица Школьная, дом 99.

Основанием для проведения экспертизы является заявление директора МБОУ Новосельская ООШ от 27.02.2026г.

Материалы получены и зарегистрированы: 27.02.2026г. заявление №36

Дата проведения инспекции 21.04.2026г.

При рассмотрении представленных материалов:

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №69.01.10.000.М.000501.12.08 от 09.12.2008 г.;

- копия устава школы;

- копия ИНН/КПП 6945001921/694501001, ОГРН № 1026901603123

- приказ об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей №15 от 26.02.2026г.;

- утверждённое штатное расписание и списочный состав сотрудников; режим дня

- копия протокола испытаний питьевой воды № 69-00-14/00245-26 от 03.03.2026; № 69-00-14/00347-26 от 12.03.2026, № 69-00-14/00413-26 от 12.03.2026;

- копия контракта №7/25 от 26.02.2026г. с ИП Иванов В.В на поставку продуктов питания, в т.ч. бутилированной воды;

-выписка из реестра лицензий: лицензия №69.01.02.003.Л.000005.10.24 (ЕРУЛ №Л064-00111-69/01456776) от 22.10.2024г. выдана ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» на деятельность по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации ;

- копия договора № 68/2026-Г на выполнение профилактической дезинфекции, дезинсекции и дератизации с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области;

- копия договора №44/2026-А по проведению акарицидных обработок с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области;

- копия контракта №32617 от 02.03.2026г.. с ООО «Тверьспецавтохозяйство» на вывоз твердых отходов;

- копия муниципального контракта № МЦ 37/26 от 20 марта 2026г. с ООО «МЦ «Новая лаборатория» на проведение лабораторного обследования поставщика пищевых продуктов, в т.ч.питьевой воды, на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции;

- копия муниципального контракта № МЦ29/26 от 11 марта 2026г. ООО «МЦ «Новая лаборатория» на проведение лабораторного обследования персонала пищеблока и работника, осуществляющего техническое обслуживание эксплуатируемых водопроводных сетей здания, на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции;

- акт технического состояния оборудования столовой от 26.02.2026г.;

- акт санитарно-эпидемиологического обследования объекта от 16.03.2026г.

на соответствие санитарных норм и правил: 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 и фактический адрес: 172705, Тверская область, Фировский муниципальный округ, поселок Сосновка, улица Школьная, дом 99

*Основание: заявление №36 от 27.02.2026г.*

*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.*

ИНН/КПП 6945001921/694501001, ОГРН № 1026901603123

Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере труда и отдыха с дневным пребыванием предполагается организовать на базе МБОУ Новосельская ООШ по адресу: 172705, Тверская область, Фировский муниципальный округ, поселок Сосновка, улица Школьная, дом 99.

МБОУ Новосельская ООШ осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего, основного общего образования при наличии санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.10.000.М.000501.12.08 от 09.12.2008 года о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, что соответствует п.1.4. СП 2.4.3648-20.

Согласно приказу №13 от 14.02.2025г. при МБОУ Новосельская ООШ планируется организовать лагерь труда и отдыха с дневным пребыванием детей в 3 смены:

1 смена- с 01.06.2026г. по 15.06.2026г., количество детей – 12 (14-15 лет), сотрудников оздоровительного учреждения – 7 человек (1 начальник лагеря, 1 воспитатель, 1 повар, 1 завхоз, 1 кухонный рабочий, 1 уборщик служебных помещений, 1 рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания).

2 смена- с 20.07.2026г. по 31.07.2026г., количество детей – 5 (14-16 лет), сотрудников оздоровительного учреждения – 7 человек (1 начальник лагеря, 1 воспитатель, 1 повар, 1 завхоз, 1 кухонный рабочий, 1 уборщик служебных помещений, 1 рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания).

3 смена- с 03.08.2026г. по 14.08.2026г., количество детей – 4 (14-16 лет), сотрудников оздоровительного учреждения – 7 человек (1 начальник лагеря, 1 воспитатель, 1 повар, 1 завхоз, 1 кухонный рабочий, 1 уборщик служебных помещений, 1 рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания).

При работе организации отдыха детей и их оздоровления планируется организовать в каждой смене по 1-му отряду.

Пребывание детей в оздоровительном учреждении труда и отдыха в 1-ую смену планируется с 8.30 до 14.30 часов, без организации дневного сна, с 2-х разовым питанием (завтрак, обед). Пребывание детей в оздоровительном учреждении труда и отдыха во 2-ую и 3-ю смены планируется с 8.30 до 12.15 часов, без организации дневного сна, с 1-о разовым питанием (завтрак).

По физкультурно-оздоровительной работе предусмотрены мероприятия – утренняя зарядка, прогулки на свежем воздухе, спортивные мероприятия, свободная деятельность по интересам.

В трудовое воспитание детей в оздоровительном учреждении труда и отдыха входят работы на пришкольном участке. На открытых площадках работа планируется в часы наименьшей инсоляции и не превышает 4-х часов в зависимости от возраста детей и погодных условий, что соответствует требованиям п. 3.14.1 СП 2.4.3648-20. При температуре воздуха от 25 до 28°C продолжительность работ планируется не более 2,5 часов в день (при наличии у детей головных уборов). Согласно представленной информации планируемые работы не связаны привлечением детей к работам во вредных и опасных условиях труда, с переносом тяжестей, мытьем окон, светильников, уборкой туалетов, проведению ремонтных и отделочных работ, что соответствует требованиям п.2.10.4 СП 2.4.3648-20.

Территория МБОУ Новосельская ООШ благоустроена, ограждена, имеет зону отдыха, физкультурно-спортивную и хозяйственную зоны, наружное освещение, что соответствует требованиям п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20. На территории участка школы и прилегающей по периметру территории, проведены мероприятия по очистке от мусора, сухостоя. Санитарное содержание территории удовлетворительное.

Для сбора твердых бытовых отходов в хозяйственной зоне на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, установлен контейнер с крышкой, размеры площадки на 1 м. превышают площадь основания контейнеров, что соответствует п.2.2.3. СП 2.4.3648-20. На

*Основание: заявление №36 от 27.02.2026г.*

*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.*

вывоз мусора представлен контракт №32617 от 02.03.2026г с ООО «Тверьспецавтохозяйство», на вывоз жидких отходов договор №13-1/ЖО от 04.02.2026г. с МУП «ЖКХ-Фирово».

На проведение профилактической дезинсекции и дератизации заключен договор № 68/2026-Г. с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области (лицензия №69.01.02.003.Л.000005.10.24 (ЕРУЛ №Л064-00111-69/01456776) от 22.10.2024г.).

В целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и других инфекционных болезней перед открытием смены планируется проведение противоклещевой обработки территории, согласно п.2.9.5 СП 2.4.3648-20. Представлен договор №44/2026 -А с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области на проведение акарицидной обработки территории пришкольного участка на площади 2094 кв.м с контролем эффективности через 3-5 дней после акарицидной обработки и повторно через 15 дней.

Здание школы подключено к централизованным сетям холодного водоснабжения; канализации и электроснабжения. В помещении горячего цеха для очистки воды установлен дополнительный фильтр. Для подачи горячей воды в помещениях столовой, в туалетах установлены электрические водонагреватели с разводкой по сети к моечным ваннам и раковинам через смесители.

Представлен протокол испытания лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Вышневолоцком городском округе Тверской области № 69-00-14/00245-26 от 03.03.2026; № 69-00-14/00347-26 от 12.03.2026, № 69-00-14/00413-26 от 12.03.2026, подтверждающий соответствие водопроводной воды по микробиологическим показателям, что соответствует п.2.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для размещения организации лагеря труда и отдыха детей с дневным пребыванием детей на первом и втором этажах здания МБОУ Новосельская ООШ выделены помещения:

1 этаж: спортивный зал, игровая (кабинет №3), столовая, раздевалка для верхней одежды, помещение для сушки одежды (кабинет №5), отдельные туалеты для мальчиков и девочек, подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов,

2 этаж: туалет для персонала.

Набор помещений соответствует требованиям п.3.12.2.СП 2.4.3648-20.

Площадь игровой комнаты обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов площади на человека – не менее 2,5м<sup>2</sup>, что соответствует п. 2.4.2 СП 2.4.3648-20.

Отделка всех помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Туалетные комнаты оборудованы умывальниками, туалетными кабинами с дверями, оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах; умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора, что соответствует п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.

Уборку помещений проводит технический персонал организации. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначений помещений. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, что соответствует п.2.11.3 СП2.4.3648-20. Для проведения дезинфекционных мероприятий и проведения текущей влажной уборки в учреждении, имеется дезинфицирующее средство «Жавельон». Для дезинфекции воздушной среды во всех помещениях имеются бактерицидные облучатели - рециркуляторы воздуха на передвижной платформе, что соответствует п.3.12.2 СП 2.4.3648-20.

Организация медицинского обслуживания будет проводиться ГБУЗ «Фировская ЦРБ» медицинскими работниками Сосновского ВОП согласно договора №7 от 12.01.2026, что соответствует п.2.9.2. СП.2.4.3648-20.

*Основание: заявление №36 от 27.02.2026г.*

*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.*

На первом этаже здания школы выделено помещение (кабинет №4), предназначенное для незамедлительной изоляции лиц, с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, с повышенной температурой тела), взрослые с признаками инфекционных заболеваний подлежат немедленной изоляции в домашних условиях.

Услугу по питанию детей планируется осуществлять образовательной организацией МБОУ Новосельская ООШ на площадях школьной столовой. Представлена программа производственного контроля, которая предусматривает контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что соответствует п.1.8. СП 2.4.3648-20.

Имеется примерное 10-и дневное меню. Будет организовано 2-х разовое питание детей в лагере труда и отдыха 1-ой смены и 1-о разовое питание во 2-ой и 3-ей сменах.

Поставщик продуктов питания и питьевой воды ИП Иванов В.В. (муниципальный контракт №7/25 от 26.02.2026г. на поставку продуктов питания, в т.ч. бутилированной воды). С ООО «МЦ «Новая лаборатория» заключен муниципальный контракт № МЦ 37/26 от 20 марта 2026г. на проведение лабораторного обследования поставщика пищевых продуктов, в т.ч. бутилированной воды, на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции.

В состав помещений столовой входят: обеденный зал на 40 посадочных мест, горячий цех, кладовая для сухих продуктов и овощей, туалет для персонала.

Для соблюдения правил личной гигиены при входе в обеденный зал оборудованы 2 умывальные раковины с подводом холодной и горячей воды через смесители. В наличии имеются одноразовые полотенца, жидкое мыло.

Пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах. Объемно-планировочные решения помещений столовой предусматривают соблюдение поточности технологических процессов.

Загрузочная продуктов и продовольственного сырья имеет отдельный самостоятельный вход с улицы.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, размещение помещений обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, включающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, согласно п.2.3.3. СП 2.4.3648-20.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда, что соответствует требованиям п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано стеллажами с покрытием, легко поддающимся проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В складском помещении выделено отдельное место для хранения запаса скоропортящихся пищевых продуктов, где установлены 1 морозильная камера и 1 бытовой холодильник. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами, что соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В горячем цехе из технологического и холодильного оборудования имеются: плита электрическая 4-х конфорочная, духовой шкаф, электрическая сковорода электрическая мясорубка для вареных продуктов и электрическая мясорубка для сырых продуктов, блендер. Представлен акт об исправности технологического и холодильного оборудования от 26.02.2026г., составленный комиссией.

*Основание: заявление №36 от 27.02.2026г.*

*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.*

Для мытья столовой посуды в горячем цехе имеется отдельная зона, где установлены 3-и секционная моечная ванна для мытья столовой посуды, две ванны для кухонной посуды, раковина для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды установлена душевая насадка, имеются стеллажи для хранения чистой столовой и кухонной посуды.

В зоне цеха для приготовления холодных блюд и на участке по порционированию готовых блюд имеется разделочный стол, установлен бактерицидный облучатель.

На линии раздачи 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. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах. Используемые столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали.

Для организации питьевого режима будет использоваться бутилированная вода. Имеется запас одноразовых стаканчиков, промаркированные подносы для чистой посуды, контейнер для сброса использованной посуды одноразового применения, что соответствует п.2.6.6. СП 2.4.3648-20.

С ООО «МЦ Новая лаборатория» заключен муниципальный контракт № МЦ29/26 от 11 марта 2026г на проведение лабораторного обследования персонала пищеблока и работника, осуществляющего техническое обслуживание эксплуатируемых водопроводных сетей здания, на наличие острых кишечных инфекций, включая вирусные и бактериальные инфекции.

С целью профилактики возникновения инфекционных заболеваний в МБОУ Новосельская ООШ имеются бесконтактные термометры, передвижные рециркуляторы для обеззараживания воздуха, запас моющих и дезинфицирующих средств: «Жавельон», антисептическое средство для рук - «Изосептик».

#### **Заключение.**

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере труда и отдыха на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения Новосельская основная общеобразовательная школа по адресу: 172705, Тверская область, Фировский муниципальный округ, поселок Сосновка, улица Школьная, дом 99 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 №36 от 27.02.2026г.*

*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.*