

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач



Филиала ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии  
в Республике Марий Эл  
в Горномарийском районе»  
А.И.Ефремова

«12» февраля 2015 г.

М.П.

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

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

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ « ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ  
В РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ В ГОРНОМАРИЙСКОМ РАЙОНЕ»**

425350, Республика Марий Эл, г. Козьмодемьянск, ул. Лихачева, д. 14,  
ИНН 1215101480, КПП 121702001.

АТТЕСТАТ «Системы» № ГСЭН.RU.ЦОА.030.03 от 27.07.2011 г.  
зарегистрирован в Госреестре № РОСС.RU.0001.511026 от 27.07.2011 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

На здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущества для  
осуществления лицензируемого вида деятельности: образовательная деятельность МБОУ  
«Микряковская средняя общеобразовательная школа »,  
расположенных по адресу: Республика Марий Эл, Горномарийский район, с. Микряково, ул.  
Центральная, д.60  
(вида деятельности, работ, услуг)

Вид образовательной программы: **основная и дополнительная**

Вид образования: - начальное общее,  
- основное общее,  
- среднее общее,  
- дополнительное.

«12» февраля 2015 г.

№ 7

Нами: главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Горномарийском районе» Ефремовой Анной Ивановной в присутствии: директора МБОУ «Микряковская СОШ» Борискина Олега Аркадьевича на основании заявления директора № 71 от 11.02.2015 года о проведении и выдаче санитарно-эпидемиологической экспертизы на образовательную деятельность **муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Микряковская средняя общеобразовательная школа»,** юридический адрес: 425317, Россия, Республика Марий Эл, Горномарийский район, с. Микряково, ул. Центральная, д. 60, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образовательной деятельности МБОУ «Микряковская СОШ», расположенного по фактическому адресу: 425310, Россия, Республика Марий Эл, Горномарийский район, с. Микряково, ул. Центральная, д. 60.

Экспертное заключение составляется в четырех экземплярах  
Заключение действительно при наличии оригинала подписей и печати  
Или копии заверенной нотариально.

Подпись эксперта

стр. 1 из 7

Для проведения экспертизы представлены:

1. заявление директора № 71 от 11.02.2015 года о проведении и выдаче санитарно-эпидемиологической экспертизы;
2. копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации ;
3. копия свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц.

Дата начала экспертизы «11» февраля 2015 г.

Дата окончания экспертизы «12» февраля 2015 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Микряковская средняя общеобразовательная школа» расположено по адресу: Республика Марий Эл, Горномарийский район, с. Микряково, ул. Центральная, д. 60. (здание построено по типовому проекту и пущено в эксплуатацию в 1991 году).

Учреждение осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом.

Предельная численность контингента обучающихся 504 человека, в учебном заведении обучается 193 человека (очная форма обучения), 12 класс-комплектов.

Здания школы размещаются в зоне жилой застройки. Расстояние от здания учреждения до различных видов зданий принято в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских и сельских поселений, имеет обособленный земельный участок, благоустроен, имеет удобные подъездные пути. Через территорию учреждения не проходят магистральные инженерные коммуникации поселкового назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения). На земельном участке предусмотрены следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, зона отдыха, и хозяйственная. Оборудование спортивной зоны обеспечивает выполнение учебных программ по физическому воспитанию, а также проведение спортивных секционных занятий и оздоровительных мероприятий. Хозяйственная зона изолирована от других зон участка, размещена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный выезд на улицу. Для сбора мусора и бытовых отходов используются металлические контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Согласно договору на транспортировку, размещение опасных отходов № 87 от 01.01.2012 года, вывоз мусора осуществляется ИП Колумбаев Е.В., имеющим лицензию на данный вид деятельности. Въезды и входы на территорию учреждения, проезд к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом. Входы в здания с двойными тамбурами, все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтированы, обеспечено твердое покрытие. Участок учреждения имеет ограждение высотой 1,5 метра и вдоль него высажены зеленые насаждения. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное освещение.

Количество обучающихся в учреждении не превышает вместимости, предусмотренной проектом, по которому построено здание.

**Учебно-административный корпус** расположен в 3-х этажном типовом кирпичном здании. Для хранения верхней одежды обучающихся предусмотрен гардероб, расположен на первом этаже в фойе, оборудован напольными вешалками для верхней одежды.

Набор помещений включает: учебные помещения (учебные кабинеты общеобразовательного цикла и специальных дисциплин, кабинет информатики), административные кабинеты, помещения общего и специального назначения (библиотеку, хореографический кабинет, кабинет музыки, кабинет дзюдо, спортивный зал, актовый зал на 100 посадочных мест и служебно-бытовые помещения), складские помещения и столовую с обеденным залом на 120 посадочных мест.



Расположение учебных помещений обеспечивает удобную связь между ними и зоной участка, создает оптимальные условия для организации учебного процесса и отдыха.

На каждом этаже имеются туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинетами с дверями. Количество санитарных приборов установлено из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площади санитарных узлов приняты из расчета не менее 0,1 кв.м. на одного обучающегося. Для персонала выделен отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены электрополотенца. Санитарно-технические приборы в исправном состоянии, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы расположены не напротив входа в учебные кабинеты. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В туалетных комнатах для девочек оборудованы кабины личной гигиены, что соответствует п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Учебные кабинеты площадью от 59 м<sup>2</sup> до 66,0 м<sup>2</sup> включают: рабочую зону (размещение учебных столов для обучающихся), рабочую зону преподавателя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения. Площади учебных кабинетов для проведения теоретических занятий при групповых формах обучения приняты из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного обучающегося, высота учебных помещений составляет не менее 3,6 м, что соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В учреждении предусмотрена продольная конфигурация учебных помещений и кабинетов с расположением ученических столов вдоль окон и левосторонним естественным освещением. Ученическая мебель изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, для подбора мебели соответственно росту обучающихся проведена цветовая маркировка. В рабочей зоне обучающихся установлены двухместные ученические столы. Ученическая мебель (школьные парты) для обучающихся I ступени образования обеспечены регулятором наклона поверхности рабочей плоскости, что соответствует требованиям п. 5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10. Расстановка учебной мебели соответствует требованиям п. 5.6. СанПиН 2.4.2.2821-10. В учебном процессе используются стационарные и мобильные технические средства обучения. Учебные пособия хранятся в пристенных шкафах.

Кабинет информатики площадью 59,0 м<sup>2</sup> оснащен 12 ПЭВМ. Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ составляет 4,9 м<sup>2</sup> (при норме не менее 4,5 м<sup>2</sup>). Помещение имеет естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение осуществляется системой общего равномерного освещения. Оконные проемы оборудованы тканевыми занавесками. Расположение рабочих мест периметрально, вдоль стен. Помещение оборудовано столами и стульями, предназначенными для работы с ПЭВМ, что соответствует требованиям п. 11.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Отделка стен предусмотрена краской КЧ.

Кабинет химии площадью 66,0 м<sup>2</sup> оборудован демонстрационным столом, имеющим устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитными бортиками по наружному краю стола, установленный на подиуме, 2-х местными ученическими столами, вытяжным шкафом. Вытяжной шкаф оснащен механической вытяжной системой вентиляции. Предусмотрена централизованная подводка холодного и горячего водоснабжения. Вещества I и II классов опасности хранятся в сейфе. Аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована. При кабинете имеется лаборантская, площадью 32,0 м<sup>2</sup>, также оборудована вытяжным шкафом.

Кабинет физики площадью 66,0 м<sup>2</sup> оборудован демонстрационным столом, имеющим устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитными бортиками по наружному краю стола, установленный на подиуме, 2-х местными ученическими столами.

При кабинете имеется лаборантская площадью 32,0 м<sup>2</sup>, что соответствует п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Кабинет биологии площадью 66,0 м<sup>2</sup> оборудован демонстрационным столом, имеющим устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитными бортиками по наружному краю стола, установленный на подиуме. При кабинете предусмотрена лаборантская площадью 32,0 м<sup>2</sup>.

В комбинированной мастерской (138 м<sup>2</sup>) размещение оборудования осуществлено с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы, сохранения правильной рабочей позы и профилактики травматизма. Мастерские оснащены слесарным и столярным оборудованием (сверлильный настольный НС-12, заточный настольный -2, фрезерный настольный, токарно-винторезный, ТВ-4, токарный станок по дереву-2, циркулярный настольный). Площадь на 1 рабочее место составляет не менее 6,0 м<sup>2</sup>. Станки установлены на бетонированном фундаменте и оборудованы предохранительными сетками. Инструменты, используемые для столярных и слесарных работ, соответствуют возрасту обучающихся. Установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды. Для оказания первой медицинской помощи имеется аптечка. Все работы выполняются в специальной одежде. При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз, используются защитные очки. Вывешены инструкции по соблюдению техники безопасности, с учащимися проведены вводные инструктажи на рабочем месте. Размещение и расстановка оборудования соответствует требованиям п. 5.10 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Библиотека с читальным залом площадью 88,9 м<sup>2</sup> используется как справочно – информационный кабинет, где предусмотрены: информационный пункт, места для работы с каталогами, читальный зал, фонд открытого доступа. Имеются два книжных хранилища площадью 15,0 м<sup>2</sup> и 19,0 м<sup>2</sup>.

Спортивный зал площадью 356,5 м<sup>2</sup> расположен в отдельном спортивном блоке, размещается на втором этаже здания, оснащен шведской стенкой на 10 секций, 2-мя баскетбольными кольцами, скамейками, рассчитанными на учебно-академические и неакадемические секционные занятия. При зале оборудованы тренерская площадью 17,0 м<sup>2</sup>, инвентарная площадью 17,0 м<sup>2</sup>, раздевальная для девочек площадью 17,0 м<sup>2</sup>, раздевальная для мальчиков площадью 17,0 м<sup>2</sup>, душевые на 2 рожка площадью 10,4 и 10,0 м<sup>2</sup> каждая, 2 санузлами на 2 кабинки каждая площадью 3,0 м<sup>2</sup>, комната для хранения уборочного инвентаря площадью 4,1 м<sup>2</sup>.

На втором этаже спортивного блока для проведения уроков ритмики и занятий танцевального кружка имеется хореографический кабинет площадью 62 м<sup>2</sup>.

На первом этаже спортивного блока имеются: класс музыки площадью 53,0 м<sup>2</sup>, кабинет изостудии площадью 25,0 м<sup>2</sup>, кабинет дзюдо площадью 101,2 м<sup>2</sup>, тренажерный кабинет площадью 32,0 м<sup>2</sup>, лыжный склад площадью 32,0 м<sup>2</sup>, санузлы мужские и женские площадью 7,0 м<sup>2</sup> каждая.

Помещения с постоянным пребыванием обучающихся имеют естественное освещение. Для лучшего проникновения светового потока цветы размещаются в подвесных кашпо в простенках между окнами и на подставках высотой 65-70 см от пола. Очистка оконных стекол проводится 2 раза в год. Светопроемы помещений оснащены шторами светлых тонов, располагаются в простенках между окнами. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В кабинетах применяется система общего освещения. Классные доски в учебных кабинетах оборудованы дополнительным освещением, софитами. Уровни искусственной освещенности на рабочих местах, на классных досках соответствуют п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 (протокол измерения искусственной освещенности № 1661 от 17 октября 2014 года). Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают и хранят до сдачи в местах, недоступных для обучающихся.



Внутренняя отделка всех помещений выполнена с учетом их функционального назначения, в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности». Окраска и фактура внутренней отделки соответствует гигиеническим требованиям, поддается текущей влажной уборке и проведению дезинфекции. Инженерное обеспечение: водоснабжение, канализация, теплоснабжение и электроснабжение здания от существующих внутрипоселковых сетей. Полы в учебных кабинетах без щелей и дефектов, выстланы линолеумом. Полы туалетной и умывальной комнат выстланы керамической плиткой, стены глазурованной плиткой. В качестве материала для пола в рекреации каждого этажа использована мраморная крошка.

В здании учебно-административного корпуса предусмотрены отдельные санитарные узлы, размещены на первом, втором и третьем этажах, разделены на туалетную и умывальную зоны. Входы в санузлы не расположены напротив входа в учебные кабинеты. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены отдельные помещения. Для персонала выделены отдельные санузлы.

Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха предусмотрены в соответствии с гигиеническими требованиями к общественным зданиям и сооружениям. Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системами централизованного отопления (водяное от поселковой котельной) и автономной вентиляции, которые обеспечивают оптимальные параметры микроклимата воздушной среды, что соответствует п. 6.1. СанПиН 2.4.2.2821-10. Согласно представленному протоколу инструментальных измерений № 1660 от 17.10.2014 года, параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. Площадь форточек в учебных помещениях составляет не менее 1:50. Фрамуги и форточки функционируют в любое время года. Показатели микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам, о чем свидетельствуют протоколы измерений микроклимата № 155 от 10 февраля 2015 года. Санузлы оборудованы канальной вытяжной вентиляцией с естественным побуждением.

Здания оборудованы системами централизованного хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений. Согласно представленному протоколу лабораторных исследований питьевой воды № 1660 от 17.10.2014 года, учреждение обеспечено доброкачественной питьевой водой в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды и стеклянной посуды в обеденном зале, и одноразовых стаканчиков в учебных помещениях, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной посуды и контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Помещение **медицинского кабинета** общей площадью 14,33 м<sup>2</sup> расположено на первом этаже здания. Для внутренней отделки использованы материалы в соответствии с функциональным назначением помещения. Поверхности стен, полов и потолков гладкие, без дефектов, легкодоступны для влажной уборки и устойчивы к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Медпункт оборудован водопроводом и канализацией, установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Медицинское обслуживание осуществляется медицинским персоналом Микряковской участковой больницы ГБУ РМЭ «Козьмодемьянская ЦРБ». Медработники осуществляют контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в учреждении. Планирование прививок централизованное. Профилактические прививки осуществляются после осмотра врачом-педиатром. В Микряковской участковой больнице имеются все необходимые нормативно-правовые документы для осуществления медицинского контроля за учащимися. Имеются укладки по острым кишечным инфекциям для забора патологического материала от больных, педикулёзная, противошоковая, которые

укомплектованы. Имеются аптечки по оказанию первой помощи. Углубленный медицинский осмотр учащихся проводится ежегодно врачами-специалистами ГБУ РМЭ «Козьмодемьянская ЦРБ» (педиатр, невропатолог, ЛОР, хирург, офтальмолог).

Помещения **столовой** выделяются в отдельный блок первого этажа учебно-административного корпуса с выходом на хозяйственный двор. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключает встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, в соответствии требованиям п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Пищевая блок общей площадью 221,89 м<sup>2</sup> имеет полный набор производственных цехов. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В состав помещений входит: обеденный зал, рассчитанный на 120 посадочных мест, горячий цех, овощной цех, мясорыбный цех, моечные для столовой и кухонной посуды, склад для хранения овощей, склад для сыпучих продуктов, холодильная камера, раздевалка для санитарной одежды персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и разведения дез.средств, санузел для персонала. Столовая оборудована системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. При входе в обеденный зал установлено 5 умывальников для соблюдения правил личной гигиены и 3 электрополотенца. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации здания, а также требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений. Производственное оборудование и моечные ванны (для столовой и кухонной посуды) присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Производственные цеха оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

В столовой созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги). Все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Производственные, вспомогательные помещения и обеденный зал обеспечены водяным отоплением в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. В производственных помещениях пищеблока имеется естественное освещение. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, имеют защитную арматуру.

Стены производственных помещений отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. Полы выполнены из ударопрочных материалов, исключают скольжение. Отделка обеденного зала стойкая к санитарной обработке и дезинфекции.

В учреждении утверждено 2-х недельное перспективное меню. В школе организовано двух разовое питание. Для приема пищи организованы перерывы продолжительностью 20 минут.



Технологические карточки имеются на все приготовляемые блюда. Технология приготовления блюд соблюдается (протокол микробиологических исследований готовых блюд № № 98-98 от 03.02.2015 года).

Столовая обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка, жарочный шкаф, 4-х конфорочные электроплиты -3 шт., универсальный привод, электросковорода, котел варочный, прилавок для горячих напитков, весы электронные, мармит для 1-х и 2-х блюд, холодильник для суточных проб, морозильный ларь - 1 шт.). Все холодильное и технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Технологическое оборудование размещено с обеспечением свободного доступа к нему и соблюдением правил техники безопасности. Колода для рубки мяса установлена на крестовине и скреплена металлическими обручами.

Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, хранение упорядочено. Количество одновременно используемой посуды обеспечивает потребность столовой. Для приготовления и кратковременного хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали, дюралюминиевая.

Для мытья посуды ручным способом предусмотрены 3-х секционные ванны для столовой посуды и 2-х секционные для стеклянной посуды, столовых приборов (душевая насадка установлена). Для мытья кухонной посуды используется 2-х секционная моечная ванна. Режим мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря соблюдается (протокол микробиологических исследований смывов на БГКП № 97 от.30.01.2015 г.). Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, столовая посуда на решетках. Столовые приборы хранятся в кассетах, ручками вверх. Для мытья посуды используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию. Также на пищеблоке установлены источники горячего водоснабжения: электроводонагреватели на 80 и 100 литров с жесткой разводкой ко всем моечным ваннам и раковинам.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом Микряковского потребобщества. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо- скоропортящихся продуктов. Для хранения сыпучих продуктов имеется отдельное складское помещение, оборудованное стеллажами. Для хранения хлеба выделен шкаф, дверцы имеют отверстия для вентиляции. На поступающие сырье и пищевые продукты имеются соответствующие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Ведется журнал хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Утверждено и согласовано с Управлением Роспотребнадзора примерное меню приготавливаемых и реализуемых блюд в столовой. В учреждении организовано горячее питание - 2-х разовое. В питании детей используется йодированная соль, йодированные хлебобулочные изделия, проводится искусственная витаминизация готовой пищи. Для сбора пищевых отходов имеется специальная посуда, организована утилизация. Имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. Всеми сотрудниками пройден медицинский осмотр и обследование в установленном порядке согласно графику (август 2014 года). Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Аптечки по оказанию первой медицинской помощи укомплектованы.

Согласно договору № 18 от 12.01.2012 года, заключенному с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Горномарийском районе», в учреждении проведены дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

#### **Заключение экспертов :**

Экспертное заключение составляется в четырех экземплярах  
Заключение действительно при наличии оригинала подписей и печати  
Или копии заверенной нотариально.

  
Подпись эксперта

стр. 7 из 7

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы заявленный вид образовательной деятельности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Микряковская средняя общеобразовательная школа», расположенного по адресу: Республика Марий Эл, Горномарийский район, с. Микряково, ул. Центральная, д. 60 соответствует требованиям:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**Эксперты:**

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр  
Гигиены и эпидемиологии в Республике  
Марий Эл в Горномарийском районе Ефремова А.И.  
Ф.И.О.

  
(подпись эксперта)

**Один экземпляр экспертного заключения получил:**

17 февраля 2015 г.  
(дата)

Борискин О.А.  
(Ф.И.О.)

  
(подпись)



Экспертное заключение составляется в четырех экземплярах  
Заключение действительно при наличии оригинала подписей и печати  
Или копии заверенной нотариально.

  
Подпись эксперта