



О порядке проведения санитарно-
эпидемиологических экспертиз
учреждений отдыха и оздоровления в
период подготовки к летней компании
2019 года

Порядок и сроки проведения экспертизы

- I. Проведение экспертизы представленных документов;
- II. Обследование объекта (при санитарно-эпидемиологической экспертизе объектов);
- III. Оценка, лабораторных и инструментальных исследований и испытаний;

СРОК ПРОВЕДЕНИЯ 10-30 дней

Исчерпывающий перечень документов для проведения оценки

№ п/п	Наименование документа
1	Копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей (либо палаточного лагеря) с указанием сроков работы каждой смены
2	Пояснительная записка о порядке и объеме осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (с указанием количества отрядов и возрастного состава детей, режима дня)
3	Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников (с указанием Ф.И.О., должности на период оздоровительного сезона, даты прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации сотрудников)
4	Копии правоустанавливающих документ (ИНН, ОГРН, ранее выданное СЭЗ, лицензия)
5	Копия свидетельства о праве собственности или договора аренды зданий помещений
6	Копия технического паспорта на здание, строение, помещение
7	Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденная общеобразовательной организацией, либо организацией общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.
8	Протоколы лабораторных исследований, подтверждающих соответствие объекта санитарным правилам (в том числе результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды питьевой, параметров микроклимата, уровня освещенности). Результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна (при эксплуатации бассейна в период летней оздоровительной компании)

места оказания услуги

- 629008, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Салехард, улица Ямальская, дом 4;
- 629732, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Надым, улица Южная, дом 1;
- 629830, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Губкинский, микрорайон 3, дом 37;
- 629300, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Новый Уренгой, улица Новая, дом 26;
- 629806, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Ноябрьск, улица Республики, дом 1;
- 629850, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Тарко-Сале, микрорайон Комсомольский, дом 13;
- 629700, Ямало-Ненецкий автономный округ, Ямальский район, поселок Яр-Сале, улица Советская, дом 30.

Консультации по вопросам предоставления услуги

ФИО ответственного лица	Должность	Адрес	Контактный телефон	Электронная почта
Черепанова Ирина Фуатовна	Заведующая отделом по работе с заявителями	г. Салехард, ул. Ямальская, д. 4, каб. 5	8 (34922) 5-25-25 (доб. 252)	ich@cgssen89.ru
Касьянов Юрий Станиславович	Заведующий отделом по работе с заявителями	г. Ноябрьск, ул. Республики, д. 1	8(3496)320001	nbr@cgssen89.ru
Найманбаева Алия Дусенгалиевна	Зам.главного врача филиала	г. Новый Уренгой, ул. Новая 26	8 (3494)237029 (доб. 106)	nad@cgssen89.ru
Визгалина Наталья Сергеевна	Главный врач филиала	г.Губкинский, мкр. 3, д. 37, каб. 12	8 (34936) 3-01-59	gub-gv@cgssen89.ru
Спасенкин Павел Сергеевич	Заведующий отделом по работе с заявителями	г. Надым, ул. Южная, д. 1	8 (3499) 53-89-85	ndm@cgssen89.ru
Сепказенова Светлана Витальевна	Главный врач филиала	с.Яр-Сале, ул.Совесткая, 30	8 (34996)3-03-96	setkazenova@cgssen89.ru

Требования к готовности объекта

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- Организованная территория оздоровительного учреждения (спортивная и хозяйственные зоны);
 - Достаточные объемно-планировочные решения (площади и состав помещений учреждения, в том числе спальных, медицинского назначения, санитарных узлов);
 - Организованное водоснабжение, канализация;
 - Обеспечение водой, отвечающей требованиям безопасности предъявляемых к питьевой воде;
 - Организация питьевого режима;
 - Готовность помещений для организации питания;
 - Обеспечение оптимального воздушно-теплового режима и освещенности;
- Организация производственного контроль за качеством и безопасностью питания и т.д.

Перечень выявленных несоответствий при проведении экспертиз ЛОУ в 2019

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- **Не организована территория ЛОУ**
- Площадка, где установлен контейнер для сбора отходов, с трех сторон не оборудованы ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора;
- На территории оздоровительного учреждения не выделена хозяйственная зона.

Перечень выявленных несоответствий при проведении экспертиз ЛОУ в 2019

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- **Не соответствия санитарно-технического оборудования зданий ЛОУ;**
- Здания оздоровительных учреждений не оборудованы внутренними системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.
- Учреждения не обеспечены бесперебойной подачей воды в помещения пищеблока и в санитарные узлы;
- в туалетах, кабинки не оборудованы дверями без запоров;
- отсутствие либо недостаточное количество санитарно-технических приборов;

Перечень выявленных несоответствий при проведении экспертиз ЛОУ в 2019

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- **Не полный набор помещений ЛОУ**
- Набор помещений оздоровительного учреждения не включает кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, а также помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, не предусмотрены гардеробная и санузел для персонала;
- не предусмотрена отдельная кладовая для спортивного инвентаря;

Перечень выявленных несоответствий при проведении экспертиз ЛОУ в 2019

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- **Не оборудованные пищеблоки;**
- Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока не исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
- Моечные ванны для обработки кухонного и столового инвентаря, кухонной и столовой посуды и производственного оборудования, не обеспечены подводкой холодной и горячей воды;
- Мытье кухонной посуды осуществляется в односекционной ванне;
- Холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии;
- Отсутствуют моечные отделения с двухсекционными и трехсекционными ваннами для кухонной и столовой посуды;
- При обеденном зале столовой не установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест

Перечень выявленных несоответствий при проведении экспертиз ЛОУ в 2019

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- **Не оборудованные пищеблоки;**
- Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока не исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
- Моечные ванны для обработки кухонного и столового инвентаря, кухонной и столовой посуды и производственного оборудования, не обеспечены подводкой холодной и горячей воды;
- Мытье кухонной посуды осуществляется в односекционной ванне;
- Холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии;
- Отсутствуют моечные отделения с двухсекционными и трехсекционными ваннами для кухонной и столовой посуды;
- При обеденном зале столовой не установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!