



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»**  
ул. 27-я Северная, д. 42-а, г. Омск, 644116

тел/факс (3812) 68-09-77 E-mail: fbuz55@mail.omsksanepid.ru; http://www.omsksanepid.ru  
ОКПО: 76329607, ОГРН: 1055504023651, ИНН/КПП: 5503088339/550301001  
Аттестат аккредитации ОИ № RA.RU.710032 от 24.04.2015 г.  
Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 24.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель главного врача

С.П. Игнатов

**Экспертное заключение на объект, осуществляющий  
образовательную деятельность**

29.11. 2019

№ 6466 ТИ/Р

**1. Наименование объекта:** бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 110». ИНН 5505022735. ОГРН 1025501179549.

**2. Юридический адрес:** 644058, Российская Федерация, город Омск, улица 6-я Станционная, дом 11.

**3. Фактический адрес:** 644058, Российская Федерация, город Омск, улица 6-я Станционная, дом 11.

**4. Вид деятельности:** реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования.

**5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследований, исследований и т.д.:**

- заявление № 9785 от 24.10.2019г. на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы для целей лицензирования образовательной деятельности.

**6. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, технических регламентов на соответствие которым проводится санитарно-эпидемиологическая экспертиза, обследования, исследования и т.д.:**

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями);

- 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» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями и дополнениями).

#### **7. Перечень представленных документов:**

- копия устава учреждения;

- копия свидетельства о государственной регистрации права на здание;

- копии технического паспорта нежилого строения;

- перечень заявляемых видов деятельности.

**8. В ходе экспертизы установлено:** Оценка соответствия объекта санитарно – эпидемиологическим требованиям дана на дату обследования: 08.11.2019г.

**8.1.Вместимость учреждения:** расчетная одномоментная вместимость школы составляет 515 человек, исходя из общего количества учебных помещений и их площади.

**8.2.Характеристика участка:** (на момент экспертизы):

Ограждение территории: ограждена металлическим забором. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки покрыты асфальтом.

Физкультурно-спортивная зона: физкультурно-спортивная зона представлена футбольным полем, баскетбольной площадкой, малыми спортивными формами, ямой для прыжков.

Хозяйственная зона: контейнер для сбора мусора и пищевых отходов с крышкой установлен на асфальтированной площадке, в специально отведенном месте на территории школы, на расстоянии более 25 м от входа на пищеблок и окон учебных классов.

**8.3.Характеристика здания:** (на момент экспертизы): Здание школы 3-х этажное, кирпичное, общей площадью 3895,3 кв.м. Год постройки здания 1961.

**8.4.Система водоснабжения холодного и горячего:** (на момент экспертизы): централизованные, в рабочем состоянии. Вода питьевая холодная централизованная, отобранная в водопроводном кране раковины для рук на пищеблока 1 этаж и питьевом фонтанчике, по микробиологическим и органолептическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, что подтверждается протоколами испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.): от 12.11.2019 г. №№ 35378, 35379.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены все учебные кабинеты начальных классов №№ 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 25, 26, кабинет технологии (столярная мастерская) для мальчиков, № 2 кабинет технологии для девочек, учебные кабинеты физики № 18, химии № 38, биологии № 16, раковины перед обеденным залом и помещения пищеблока, туалеты для учащихся и персонала, медицинские помещения. Умывальники, моечные ванны обеспечены смесителями. На пищеблоке оборудованы резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования, которые эксплуатируются в отсутствии горячего водоснабжения.

**8.5.Система канализации:** (на момент экспертизы): канализация централизованная в городскую сеть, в рабочем состоянии.

**8.6.Отопление:** (на момент экспертизы): центральное. Параметры микроклимата в обследованных учебных помещениях соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 - протокол испытаний параметров микроклимата от 18.11.2019г. № 4736/ФФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001 510193, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.).

984

**8.7. Система вентиляции** (на момент экспертизы): естественная канальная вентиляция, проветривание осуществляется через фрамуги. В кабинете химии оборудован вытяжной шкаф, в рабочем состоянии. На пищеблоке оборудована механическая вытяжная система вентиляции, в рабочем состоянии. Фактическая производительность вытяжной вентиляции на пищеблоке соответствует проектной производительности - протокол испытаний вентиляционных систем от 20.11.2019г. № 4795/ФФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001 510193, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.). В учебных помещениях имеются системы естественной канальной вытяжной вентиляции. Вентиляционные решетки естественной вытяжной вентиляции очищены, открыты. Приток воздуха в помещения осуществляется посредством фрамуг и форточек.

**8.8. Санитарно – техническое состояние здания и инженерных сетей:** (на момент экспертизы): удовлетворительное, нарушений отделки нет, санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии.

**8.9. Учебные помещения (размещение, количество, площади в кв.м.):** (на момент экспертизы):

Для учащихся начальной школы оборудовано 9 учебных кабинетов. Для учащихся средней школы (5-11 классов) оборудовано 18 учебных кабинетов по предметам, в т.ч. специализированные кабинеты химии, биологии, физики, технологии девочек (теория), технологии мальчиков (столярная мастерская), кабинет информатики, размещенные на первом, втором, третьем этажах здания.

На первом этаже: 9 учебных кабинетов, из них 7 учебных кабинета для учащихся начальных классов №№ 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 (площадью 54,0 кв.м., 48,0 кв.м., 47,5 кв.м., 49,0 кв.м., 46,9 кв.м., 49,9 кв.м., 62,8 кв.м.) и 2 учебных кабинета для учащихся средней школы № 2 кабинет технологии девочек (теория) (площадью 37,0 кв.м.) с лаборантской (площадью 8,5 кв.м.), № 12 кабинет технологии мальчиков (столярная мастерская) (площадью 48,1 кв.м.).

На втором этаже: 9 учебных кабинетов, из них 2 учебных кабинета для учащихся начальных классов №№ 25, 26 (площадью 49,1 кв.м., 48,3 кв.м.) и 7 учебных кабинетов для учащихся средней школы, № 16 биологии (площадью 51,8 кв.м., с лаборантской площадью 14,0 кв.м.), № 18 физики (площадью 71,8 кв.м., с лаборантской площадью 15,4 кв.м.), № 20 иностранного языка (площадью 32,2 кв.м.), № 22 истории (площадью 49,4 кв.м.), № 23 русского языка и литературы (площадью 48,2 кв.м.), № 24 математики (площадью 49,0 кв.м.), № 27 музыки (площадью 50,6 кв.м.) и спортивный зал (площадью 164,6 кв.м.), библиотека с читальным залом (площадью 55,2 кв.м.) и книгохранилищем (площадью 49,8 кв.м.).

На третьем этаже: 9 учебных кабинетов для учащихся средней школы учебные кабинеты №№ 33, 36 русского языка и литературы (площадью 48,3 кв.м., 48,4 кв.м.), № № 29, 37 математики (площадью 54,4 кв.м., 50,4 кв.м.), № 31 информатики (площадью 65,1 кв.м. с лаборантской площадью 17,3 кв.м.), № 32 географии (площадью 49,6 кв.м.), № 34 истории (площадью 48,9 кв.м.), № 35 иностранного языка (площадью 48,9 кв.м.), № 38 химии (площадью 71,6 кв.м.) с лаборантской (площадью 14,7 кв.м.), актовый зал (площадью 174,2 кв.м.).

**8.10. Оборудование учебных помещений:** (на момент экспертизы):

- учебные кабинеты - оборудованы двухместными ученическими столами в комплекте со стульями. Мебель стандартная, комплектная. На момент проведения экспертизы в учебных кабинетах установлена мебель 2-х, 3-х ростовых групп. Расстановка мебели выполнена с учетом гигиенических требований. Цветовая маркировка имеется. Имеются классные доски оборудованные софитами.

Согласно протоколу замеров мебели от 25.11.2019г. № 125 ГД/ЭБ для 495 учащихся начальных классов мебель соответствует росту детей, мебель комплектная, стандартная, маркировка соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10.

- кабинет химии № 38 с лабораторской имеет оборудование: демонстрационный стол, классная доска с подсветом, раковина с подводкой воды, двухместные ученические столы и стулья, вытяжной шкаф в рабочем состоянии. Лаборантская оборудована шкафами для дидактического материала.

- кабинет физики № 18 с лабораторной имеет оборудование: классная доска с подсветом, двухместные ученические столы и стулья, раковина с подводкой воды. Лаборантская оборудована шкафами, раковиной с подводкой воды.

- кабинет информатики: № 31 (площадью 65,1 кв.м.), размещается на 3-ем этаже: установлено 14 компьютеров — моноблоков марки «HP». Площадь на одно рабочее место составляет более 4,5 кв.м., что соответствует санитарно — эпидемиологическим требованиям. Имеется интерактивная доска, мультимедийный проектор, кондиционер.

Расстановка компьютеров периметральная. Кабинеты оборудованы мебелью: двухместными ученическими столами и стульями, одноместными столами предназначенными для работы с ПЭВМ, подъемно-поворотными креслами. Расстояния между боковыми поверхностями мониторов: 1,2 м.

Параметры электромагнитного излучения от ПЭВМ соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03, что подтверждается протоколом испытаний параметров электромагнитного излучения от ПЭВМ от 20.11.2019г. № 4793/ФФ, ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.).

- кабинет технологии девочек (теория) оборудование: ученические столы и стулья, доска с подсветом, аптечка, 2 раковины с подводкой воды.

- кабинет технологии мальчиков (столярная мастерская). площадью 48,1 кв.м., оборудована: умывальной раковиной, верстаками с тисками, меловой доской с софитом, сверильным станком, заточным станком, станком по древесине, двухместными ученическими столами и стульями, аптечкой.

**8.11.Естественное освещение, направление светового потока при расстановке ученической мебели, оборудование окон СЗУ:** (на момент экспертизы): все учебные помещения имеют естественное освещение, при расстановке ученической мебели – боковое левостороннее освещение. Светопроемы оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи либо тканевые шторы) светлых тонов.

**8.12.Искусственное освещение:** (на момент экспертизы): в учебных кабинетах предусмотрена система общего освещения обеспеченная потолочными светильниками с использованием люминесцентных ламп, одного спектра цветопередачи (лампы типа ЛБ). Светильники располагаются параллельно светонесущей стене в 2-3 ряда. Во всех учебных кабинетах классные доски, не обладающие собственным свечением, оборудованы местным освещением — софитами.

Уровни искусственной освещенности в обследованных помещениях на рабочих местах и классных досках соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03, СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03, что подтверждается протоколом испытаний параметров освещенности от 18.11.2019г. № 4739/ФФ, ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.).

**8.13.Учебно—спортивные помещения:** (на момент экспертизы):

Наличие залов, их площади: спортивный зал (площадью 164,6 кв.м.) расположен на 2-ом этаже.

Наличие раздевалок для девочек, мальчиков: в составе помещений большого зала предусмотрено по 1 раздевальной для мальчиков и девочек, оборудованные крючками для одежды, скамейками.

Ограждение отопительных приборов, светильников, окон: в спортивных залах оборудованы защитные ограждающие устройства на отопительных приборах, окнах, светильниках.

**8.14.Пищеблок:** (на момент экспертизы): расположен на первом этаже.

Обеденный зал: площадь 71,9 кв.м., расчетное количество посадочных мест 102, исходя из площади 0,7 кв.м. на одно посадочное место, фактически 80 посадочных мест (установлены обеденные столы и табуреты с покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств). Созданы условия для посещения обеденного зала 80 детей одновременно, исходя из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Условия для соблюдения правил личной гигиены школьников перед приемом пищи: перед обеденным залом установлено 4 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды через смесители, мыло, бумажные полотенца.

Состав производственных, складских и административно-бытовых помещений, их оборудование:

- моечная столовой посуды оборудована: водонагревателем, 5 моечными ваннами для мытья столовой посуды, раковины для рук, решетки для просушивания посуды и стеллажи хранения столовой посуды. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для ополаскивания посуды и решетками.

- горячий цех: оборудован мрамитом, 2 электроплитами на 4 конфорки каждая, столами цельнометаллическими производственными: ПП - 1, тесто — 1, хлеб — 1, жарочно-пекарским шкафом, весами 1 — тесто и 1 - ПП, тестомесом, протирочной машиной для готовой продукции, пищеварочным котлом, моечной ванной для вторичной обработки фруктов и овощей, раковины для мытья рук, моечной ванной для кухонной посуды и инвентаря с гибким шлангом с душевой насадкой, стеллажами с решетками для просушивания кухонной посуды.

- Мясо-рыбный цех: оборудован производственными цельнометаллическими столами для мяса и рыбы — 1, для кур — 1, раковины для рук, моечной ванной для кур и яйца, моечной ванной для мяса и рыбы, электромясорубкой для сырой продукции, весами для кур, весами для «СП», наполными весами «СП», среднетемпературным холодильником для суточных проб, среднетемпературным холодильником для яйца с морозильным отделением для кур, среднетемпературным холодильником для полуфабрикатов с морозильным отделением для рыбы, морозильным ларем для мяса.

- овощной цех: оборудован раковины для мытья рук, картофелечисткой, 2 моечными ваннами для обработки овощей, производственным столом «овощи сырые», овощерезательной машиной для сырой продукции.

- склад: оборудован стеллажами для сыпучих продуктов, шкафом холодильным среднетемпературным для гастрономии, молочной продукции, прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Обеспеченность холодильным оборудованием, его исправность: имеется 5 единиц холодильного оборудования. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Соблюдение поточности технологического процесса: расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса.

Обеспеченность кухонной и столовой посудой, разделочным инвентарем, их состояние, маркировка, наличие резервных комплектов: столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве, инвентарь промаркирован.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока: производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук. Для персонала име-

ется достаточное количество спецодежды (по 3 комплекта на каждого работника кухни), хранение верхней и спецодежды раздельное.

Наличие резервного источника горячего водоснабжения: имеются электроводонагреватели с разводкой к моечным ваннам.

Вентиляция: на пищеблоке оборудована механическая вентиляционная система, в рабочем состоянии.

**8.15. Отделка помещений** (на момент экспертизы):

Потолки: побелка водоземлюсионной краской.

Стены: в учебных кабинетах окрашены влагостойкой водоземлюсионной краской либо на высоту 1,5 м от пола эмалью, выше водоземлюсионной краской, в спортивном зале на всю высоту окрашены масляной краской, в туалетах на высоту 2,0 м облицованы кафельной плиткой выше окрашены влагостойкой водоземлюсионной краской, на пищеблоке на высоту 2,0 м окрашены эмалью выше водоземлюсионной краской.

Пол: в учебных помещениях — линолеум либо окрашенный масляной краской, в туалетах и на пищеблоке — керамическая напольная плитка.

Отделка помещений позволяет качественно проводить уборку влажным способом и обработку дезинфицирующими средствами.

**8.16. Организация питьевого режима:** (на момент экспертизы): организован, на 1-ом этаже установлен стационарный питьевой фонтанчик с ограничительным кольцом.

**8.17. Санитарные узлы:** (на момент экспертизы):

- на 1 - ом этаже оборудованы санитарные узлы: 1 для девочек на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители и 4 унитаза в кабинках с дверями; 1 для мальчиков на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 4 унитаза в кабинках с дверями, 3 писсуара; 1 для персонала на 1 умывальную раковину с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и 1 унитаз.

на 2 - ом этаже оборудованы санитарные узлы: 1 для девочек на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители и 4 унитаза в кабинках с дверями и 1 для мальчиков на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 4 унитаза в кабинках с дверями, 3 писсуара; 1 для персонала на 1 умывальную раковину с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и 1 унитаз.

- на 3 - ем этаже оборудованы санитарные узлы: 1 для девочек на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители и 4 унитаза в кабинках с дверями и 1 для мальчиков на 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 4 унитаза в кабинках с дверями, 3 писсуара.

Сан.узлы имеют мыло, бумажные полотенца, ведра для мусора с педальным управлением крышек, туалетную бумагу.

**8.18. Помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря** (на момент экспертизы): в здании школы на 1-ом этаже оборудовано отдельное помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) промаркирован по видам работ и по назначению помещений. Уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры, ветошь) для уборки санитарных узлов имеет маркировку красного цвета и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

**8.19. Результаты лабораторно-инструментального контроля:** протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.09.2015г.):

- воды: от 12.11.2019г. №№ 35378, 35379(соответствует);

3.3

- параметров электромагнитного излучения от ПВЭМ: от 20.11.2019г. № 4793/ФФ (соответствует);
- мебели от 25.11.2019г. № 125 ГД/ЭБ (соответствует);
- вентиляционных систем: от 20.11.2019г. № 4795/ФФ (соответствует);
- параметров микроклимата: от 18.11.2019г. № 4736/ФФ (соответствует).
- параметров освещенности: от 18.11.2019г. № 4739/ФФ (соответствует).

**8.20. Организация вывоза твердых коммунальных отходов:** организован согласно договора от 25.07.2019 г. № 776-2019/ТКО/ТКО-Б с ООО «Магнит».

**8.21. Организация проведения дератизации, дезинфекции:** организованы согласно договора от 28.01.2019 г. № 2709 с Некоммерческим партнерством содействия защите окружающей среды «Профилактика».

**9. Заключение:** здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 110», расположенного по адресу: 644058, Российская Федерация, город Омск, улица 6-я Станционная, дом 11, предполагаемые к использованию для осуществления заявленных видов образовательной деятельности соответствуют требованиям: СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), 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» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями и дополнениями).

Врач по общей гигиене



Н.В. Клевцова