

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический и фактический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
E-mail: fguz@02.rospotrebnadzor.ru, <https://sesufa.ru/>, тел. (347) 287-85-00

ИНН 0276090570, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
Хисамиев Ильнур Ильясович

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от

№

поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан
от 30.12.2025 №02-00-10-12-3-2025

Объект инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха).

Заявитель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 155 имени Героя Советского Союза Ковшовой Натальи Венедиктовны» городского округа город Уфа Республики Башкортостан.

ИНН 0276073091; ОГРН 1020202859819.

Юридический адрес: 450073, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Натальи Ковшовой, д. 10, корпус 1.

Место нахождения объекта: 450073, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Натальи Ковшовой, д. 10, корпус 1.

Цель: установить соответствие/несоответствие объекта инспекции 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», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий

городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи 10-19), Федерального закона от 30 марта 1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление от 27.02.2026 вх. № 02-20/1657-2026/ОИ;

акт обследования от 11.03.2026 № 02-20-07-А985-2026;

договор безвозмездного пользования (ссуды) объектом муниципального нежилого фонда от 27.06.2016 № 29268, заключенный с Управлением земельных и имущественных отношений Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан (копия);

дополнительное соглашение от 25.05.2021 к договору от 27.06.2016 № 29268 об изменении наименования (копия);

договор безвозмездного пользования земельным участком от 21.11.2025 № 584 БСП-25, заключенный с Управлением земельных и имущественных отношений Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан (копия);

технический паспорт (инвентарный номер 346611), составленный по состоянию на 11.04.2019 (копия).

Дата проведения инспекции: с 27.02.2026 по 12.03.2026.

Результаты инспекции:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту - ДОЛ с ЦДП), лагерь труда и отдыха (далее по тексту - ЛТиО) Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 155 имени Героя Советского Союза Ковшовой Натальи Венедиктовны» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее по тексту – МАОУ «Лицей №155 им. Героя Советского Союза Ковшовой Натальи Венедиктовны») располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 450073, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Натальи Ковшовой, д. 10, корпус 1, на земельном участке с кадастровым номером: 02:55:020507:53, категория земель: земли поселений (земли населенных пунктов): занимаемый зданием школы и прилегающей территорией.

Планируется организация отдыха детей до 160 человек в смену в летние каникулы (в ДОЛ с ЦДП- 120 человек и до 40 человек в ЛТиО).

Продолжительность смен в детском ДОЛ с ЦДП составляет не менее 21 календарного дня (оздоровительная смена), для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур в летнее время.

Организация работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО осуществляется в режиме пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед). Дневной сон не предусмотрен.

Продолжительность смен в лагере труда и отдыха составляет 14 календарных дней.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны:

спортивных и игровых площадок;

хозяйственная.

Территория ограждена по периметру, озеленена. Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории, представленное асфальтовым покрытием, не имеет дефектов. На территории предусмотрено наружное электрическое освещение.

Предусмотрена зона для подвижных игр и организации отдыха, представленные футбольным полем с травяным покрытием. Оборудование спортивных и игровых площадок обеспечивают условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны на расстоянии 50 м от здания предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны (представлено письмо администрации МАОУ «Лицей №155 им. Героя Советского Союза Ковшовой Натальи

Венедиктовны»). На площадке установлено 3 контейнера с крышками. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора. На осуществление деятельности по сбору, транспортированию, обработке, утилизации отходов производства заключен договор с МУП «Спецавтохозяйство по уборке города».

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее по тексту - ОВЗ) предусмотрены мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды: оборудован пандус при входе в здание организации.

Вход в здание образовательной организации для сохранения воздушно-теплового режима оборудован тамбуром.

Набор помещений оздоровительного учреждения включает следующие помещения:
на первом этаже:

раздевалка для верхней одежды;

помещение для просушивания одежды и обуви;

6 игровых комнат для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 41,8 м²; 59,9 м²; 61,9 м²; 64,3 м²; 61,0 м²; 61,5 м²;

2 игровые комнаты для детей, посещающих ЛТиО, площадью 63,0 м²; 61,9 м²;

обеденный зал, площадью 221,6 м²;

пищеблок;

санузел для девочек;

санузел для мальчиков;

санузел для сотрудников;

помещения медицинского назначения;

на втором этаже:

помещение для занятий кружков для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП, площадью 51,9 м²;

помещение для занятий кружков для детей, посещающих ЛТиО, площадью 62,0 м²;

спортивный зал, площадью 278,2 м²;

кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря;

санузел для девочек;

санузел для мальчиков.

Раздевалка, помещение для сушки одежды и обуви оборудованы вешалками для верхней одежды детей, шкафами с полками для обуви.

Помещения игровых комнат и помещения для занятий кружков оснащены мебелью (двухместными столами и стульями), досками меловыми с софитами, шкафами с дидактическими материалами, приборами по обеззараживанию воздуха. Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Фактическая площадь в игровых комнатах на одного человека (при нормируемом показателе не менее 2,5 м² на одного ребенка) составляет: для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП – 2,92 м²; для детей, посещающих ЛТиО - 3,09 м².

Спортивный зал оборудован скамейками, матами, волейбольной сеткой и баскетбольными кольцами. Для переодевания выделены отдельные помещения (раздевалки) для девочек и мальчиков с напольными вешалками и стульями. Предусмотрена кладовая спортивного инвентаря. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. В спортивном зале занятия осуществляются по группам, в количестве не более 25 человек, фактическая площадь на 1 человека составляет более 11,12 м² (при нормируемом показателе не менее 10 м²).

Использование электронных средств обучения в игровых комнатах в период ДОЛ с ЦДП и ЛТиО не предусмотрено.

Обеденный зал на период проведения ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, рассчитан на 160 посадочных мест. Фактическая площадь на посадочное место составляет 1,38 м² при нормируемом показателе не менее 0,7 м² на посадочное место. Перед входом в обеденный зал оборудованы 8 умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители, электросушители. Количество санитарно-технического оборудования соответствует нормируемым показателям. Зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Питание всех отдыхающих организуется в 1 прием.

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей является столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (овощных и мясо-рыбных). Представлено соглашение о разграничении функций при организации питания обучающихся в общеобразовательных городского округа город Уфа Республики Башкортостан от 29.08.2019 №1330 (продолгован), заключенный с МАУ «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан, согласно которого осуществляется поставка полуфабрикатов, готовой кулинарной мучной продукции, обработанных яиц.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В набор помещений пищеблока входят следующие помещения:

загрузочная;

складские помещения;

производственное помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов;

производственное помещение для обработки овощных полуфабрикатов;

мучной цех;

горячий цех;

моечная столовой и кухонной посуды.

В помещениях для персонала установлены 2 шкафа для раздельного хранения верхней и спецодежды.

Загрузка осуществляется со стороны хозяйственной зоны с отдельного входа/выхода.

Складские помещения оборудованы среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием, стеллажами, подтоварниками. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола более 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Производственное помещение для обработки овощных полуфабрикатов оснащено 3 производственными ваннами, 3 производственными столами, раковиной для мытья рук.

Производственное помещение для обработки мясо-рыбных полуфабрикатов оснащено 1 бытовой ванной, 2 производственными ваннами, 3 производственными столами, раковиной для мытья рук.

Мучной цех оснащен столом с деревянной столешницей, 2 цельнометаллическими столами, раковиной для мытья рук, производственной ванной. На период проведения лагеря мучной цех не используется.

Горячий цех оборудован электрическими плитами, электрокотлом, пакроконвектоматом, электросковородой, раковиной для мытья рук, столами производственными.

В горячем цехе выделена зона приготовления холодных закусок, оборудованная производственным столом с соответствующей маркировкой и производственной ванной для повторной обработки фруктов, овощей и зелени, не подвергающихся термической обработке.

В зоне приготовления холодных закусок предусмотрен бактерицидный облучатель для обеззараживания воздуха.

Для хранения и нарезки хлеба выделена зона в горячем цехе, оборудованная производственным столом с соответствующей маркировкой, шкафом с вентилируемыми отверстиями для хранения, производственной ванной.

Раздаточная оснащена раздаточными столами, столом для столовых приборов, мармитом, холодильной витриной, бактерицидной лампой.

Моечная столовой посуды оборудована 5 моечными ваннами, посудомоечной машиной, стеллажами, раковиной для мытья рук.

Моечная кухонной посуды оборудована 2 моечными ваннами, с объемной вместимостью, предусматривающей полное погружение посуды, стеллажами, раковиной для мытья рук.

Моечные ванны столовой и кухонной посуды оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для споласкивания посуды.

Столовая лагеря обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные устройства, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Производственные и моечные ванны присоединены к канализации с соблюдением воздушного разрыва от края приемной воронки.

Для резервного горячего водоснабжения в производственных помещениях установлены резервные электроводонагреватели.

На полу в производственных помещениях пищеблока предусмотрены сливные трапы с уклоном пола к ним.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. Приток воздуха в помещения естественный, через существующие дверные и оконные проемы; в складских, бытовых, подсобных помещениях оборудована естественная система вытяжной вентиляции. На отверстиях систем вентиляции установлены мелкоячеистые полимерные сетки.

Технологическое устройство и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными (местными) вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Для проведения влажной уборки в производственных помещениях, производственного и санитарного оборудования, дезинфекции посуды (методом полного погружения в дезсредство) используется дезинфицирующее средство «ДезХлор». Выделена отдельная емкость с крышкой для разведения дезсредства с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности; имеются инструкции по разведению дезсредства.

Представлена программа производственного контроля организации общественного питания за соблюдением требований санитарных норм и правил, а именно: «Программа производственного контроля МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа город Уфа с применением принципов ХАССП».

Представлен протокол испытаний от 23.12.2025 №02-00/52724-25, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408), согласно которому результаты испытаний дезинфицирующего средства находятся в зоне допустимых значений.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении имеется медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов. На медицинское обслуживание детей заключен договор с ГБУЗ РБ Детская поликлиника №5 г.Уфа.

Помещения медицинского назначения оснащены письменными столами, стульями, ширмой, кушетками, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Временную изоляцию планируется осуществлять в процедурном кабинете, оснащенном раковиной с подводкой горячей и холодной воды, двумя кушетками, письменным столом, стульями, ширмой, шкафами канцелярским, ведром с педальной крышкой.

Выделены отдельные туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями.

Количество санитарно-технического оборудования в каждом туалете: для мальчиков: 2 унитаза, 2 писсуара, 2 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через смеситель на первом, втором этажах; 3 унитаза и 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители для девочек на первом и втором этажах.

Общее количество санитарно-технического оборудования для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО), из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 1 умывальник на 30 мальчиков, достаточно.

Высота установки умывальных раковин от пола до борта составляет 0,8 м (согласно информационному письму МАОУ Лицей № 155).

Для персонала выделен отдельный туалет, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.

Для соблюдения личной гигиены девочками, посещающих ЛТиО на базе образовательной организации, к одному из унитазов в туалете для девочек подведена горячая и холодная вода через душевую насадку на гибком шланге.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В туалете для персонала выделено место для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, недоступное для детей.

Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. В игровых комнатах и помещениях для занятий кружков стены окрашены вододисперсионной краской, полы выстланы линолеумом. В туалетах, помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов стены покрыты керамической плиткой, полы – кафельной плиткой, потолки окрашены вододисперсионной краской.

В игровых комнатах и помещениях кружков окна открываются и имеют форточки с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах в летнее время организацией предусмотрено наличие сеток от залета кровососущих насекомых.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года, окна, обеспечены солнцезащитными устройствами (жалюзи).

Отопительные приборы, расположенные в нишах под окнами в спортивном зале, имеют ограждающие устройства. Использование переносных отопительных приборов, приборов с инфракрасным излучением не предусмотрено.

Вентиляция во всех помещениях естественная (через стеновые каналы, оконные и дверные проемы) и приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением в помещениях пищеблока, туалетных.

Помещения для пребывания детей оснащены бытовыми термометрами для контроля температуры воздуха.

Представлен протокол по результатам измерений параметров микроклимата от 27.02.2026 № 02-00/06641-02-26, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408), согласно которому результаты измерений находятся в зоне допустимых значений.

Все помещения имеют систему общего освещения: естественное (боковое левостороннее в помещениях для занятий кружков и игровых) освещение представлено оконными проемами; искусственное освещение осуществляется с помощью люминесцентных и светодиодных ламп. Временное хранение перегоревших и утративших потребительские свойства люминесцентных ламп, осуществляется в отдельном помещении школы. Использование разных типов источников искусственного освещения, а также ламп с различным световым излучением в одном помещении не выявлено. Во всех помещениях осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. Окна выполнены из цельного стеклопакета; следов их дефектов или загрязнений не выявлено.

Представлен протокол по результатам измерений параметров искусственной освещенности от 27.02.2026 № 02-00/06641-01-26, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408), согласно которому результаты измерений находятся в зоне допустимых значений.

Во всех помещениях для пребывания детей для дезинфекции воздушной среды используются бактерицидные установки (облучатели).

На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, направленный на охрану здоровья детей, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и обеспечению безопасных

условий: в помещениях не контролируются параметры микроклимата и уровни естественного (искусственного) освещения.

Здание организации оборудовано системами централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения (холодного, горячего), подключено к центральным городским сетям отопления и канализации. Резервное горячее водоснабжение осуществляется с помощью электрических водонагревателей установленных в помещениях медицинского назначения, в пищеблоке. Заключен договор централизованного водоснабжения и водоотведения с ГУП РБ «Уфаводоканал».

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован с использованием бутилированной воды. Представлен договор на поставку бутилированной воды, заключенный с ООО «АЛФА-ГРУПП»; предоставлены документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды.

По проведению профилактических мероприятий в целях предотвращения распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний представлен договора от 2025 года № 866п и от 2026 года № 10342п, заключенные с «Республиканский центр дезинфекции» (выдана лицензия на деятельность по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в ЕРУЛ № Л064-00111-02/01474906).

Согласно представленному договору проведены:

08.09.2025 проведено предварительное обследование территории; в ходе обследования территории клещей не выявлено.

08.09.2025 выполнена акарицидная обработка территории, площадью 1,8 га препаратом «Циперметрин 25».

12.09.2025 (на 4 день) и 26.10.2025 (на 18 день) проведен контроль эффективности акарицидной обработки, клещей не обнаружено.

17.02.2026 проведено предварительное обследование территории площадью 1,8 га на наличие грызунов.

17.02.2026 проведена дератизационная обработка препаратом «Рацид+».

05.03.2026 (на 16 день) проведен контроль эффективности дератизационной обработки, грызунов не обнаружено.

Выполнены мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений:

09.02.2026 проведено предварительное обследование помещений площадью 503,4 м² на наличие насекомых и грызунов (наличие грызунов, насекомых не выявлено).

09.02.2026 проведена дезинсекционная и дератизационная обработка препаратами «Гель Argus» (инсектицид) и «Рацид +» (родентицид) соответственно.

05.03.2026 (на 24 день) проведен контроль эффективности дератизационной обработки, грызунов не обнаружено.

05.03.2026 (на 24 день) проведен контроль эффективности дезинсекционной обработки, насекомых не обнаружено.

Действия СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», разделов I, II, IV, V, VII-IX СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи 10-19) не устанавливают требования к объекту инспекции.

Выводы: несоответствия не выявлены:

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Лицей № 155

имени Героя Советского Союза Ковшовой Натальи Венедиктовны» городского округа город Уфа Республики Башкортостан для деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагеря труда и отдыха) по адресу: 450073, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Натальи Ковшовой, д. 10, корпус 1 **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», главы III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Инспекция проведена:

врачом по гигиене детей и подростков отделения
гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Башкортостан»
(образование – высшее медицинское;
специальность – гигиена детей и подростков,
уникальный номер реестровой записи 0223 031127683
действительный до 29.09.2028;
специальность – медико-профилактическое дело,
уникальный номер реестровой записи 7726033953878
действительный до 27.01.2031;
стаж работы в области оценки соответствия 5 лет)

Черных Кристиной Дмитриевной

заведующий отделением гигиены детей и подростков
(образование высшее медицинское; аккредитация по
специальности «Общая гигиена» 7724 031863814,
действителен до 23.04.2029,
стаж работы в области оценки соответствия 9 лет)

Андрюкова Юлия Юрьевна