

Министерство здравоохранения
Российской Федерации
Наименование учреждения

Центр госсанэпиднадзора в
Красноярском крае



Код формы по ОКУД
Код учреждения по ОКПО
Медицинская документация
Форма № 303-00-5/у
Утверждено приказом
Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от 27.10. 2000 г. № 381

ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ СЛУЖБА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

по Красноярскому краю
(наименование территории, ведомства)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 24.49.07.000.М.005417.01.04 ОТ 23.01.2004 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что производство (заявленный вид деятельности, работы, услуги) (перечислить виды деятельности (работ, услуг), для производства — виды выпускаемой продукции; наименование объекта, фактический адрес):

условия обучения детей в муниципальном общеобразовательном учреждении Красноярской университетской гимназии № 1 "Универс", г. Красноярск, ул. Корнеева, 50

муниципальное общеобразовательное учреждение Красноярская университетская гимназия № 1 "Универс", г. Красноярск, ул. Корнеева, 50 (Российская Федерация)

Заявитель (наименование организации-заявителя, юридический адрес)
муниципальное общеобразовательное учреждение Красноярская университетская гимназия № 1 "Универс", г. Красноярск, ул. Корнеева, 50 (Российская Федерация)

СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (ненужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.99 г. ФЗ -52; СанПин 2.4.2.1178-02
Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях; СанПин 2.2.2/2.4.1340-03
Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, СанПин 2.4.1.1249-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений"

Основанием для признания условий производства (вида деятельности, работ, услуг) соответствующими (не соответствующими) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются (перечислить рассмотренные документы):

Гигиеническая оценка условий обучения в Красноярской университетской гимназии № 1 "Универс", проведенная врачом первой квалификационной категории Шевченко И.Ю., утвержденная главным врачом ФГУ "Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае" от 22.01.04 г.

Заключение действительно



Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)

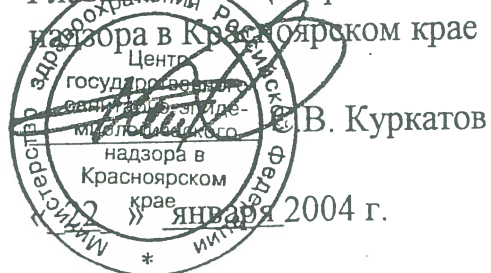


№ 1235415

Формат А4. Бланк. Срок хранения 5 лет.

Утверждаю:

Главный врач Центра госсанэпиднадзора в Красноярском крае



И.В. Куркатов

20 января 2004 г.

Гигиеническая оценка
условий обучения в муниципальном общеобразовательном учреждении
Красноярской университетской гимназии № 1 «Универс», г. Красноярск,
ул. Корнеева, 50

Врачом первой квалификационной категории по гигиене детей и подростков Центра госсанэпиднадзора в Красноярском крае Шевченко И.Ю., в соответствии со ст. 40 Федерального Закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" проведена гигиеническая оценка условий обучения в муниципальном общеобразовательном учреждении Красноярской университетской гимназии № 1 «Универс».

Гигиеническая оценка проведена на основании:

1. заявки и.о. директора гимназии № 1 «Универс» от 28.11.2003 г.;
2. санитарно-гигиенического обследования образовательного учреждения, проведенного ФГУ «Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае».
3. протоколов измерений уровней освещенности, от 08.01.04 г. №№ 2475, 2477, 2479, № 29 от 15.01 2004 г., измерений метеорологических факторов от 08.01.04 г. № 2476, 2478, измерений интенсивности электромагнитного поля от 08.01.2004 г. №№ 2473, 2474, проведенных отделением по надзору за источниками ЭМИ и других физических факторов ФГУ «Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае».

Гигиеническая оценка проведена по следующим направлениям:

1. Гигиеническая оценка размещения и участка учреждения;
2. Гигиеническая оценка планировки зданий, оборудования и отделки помещений;
3. Гигиеническая оценка воздушно - теплового режима, искусственного и естественного освещения, водоснабжения и канализации;
4. Гигиеническая оценка санитарного состояния и соблюдения личной гигиены персоналом учреждения.

Гигиеническая оценка проводилась в соответствии с требованиями следующих санитарных правил и норм:

1. СанПиН 2.4.2.1178-02 Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях;
2. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы;
3. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий;
4. СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
5. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» СанПиН 2.4.1.1249-03.

В ходе проведения гигиенической оценки установлено:

Учредитель – Главное управление образования администрации Красноярского края (660049, г. Красноярск, пр. Мира, 68), Главное управление образования администрации г. Красноярска (660049, г. Красноярск, ул. Маркса, 93), Красноярский государственный университет (660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 79).

Юридический адрес учреждения: 660001, г. Красноярск, ул. Корнеева, 50. Свою деятельность учреждение осуществляет в соответствии с Конституцией РФ, Законом РФ «Об образовании», типовым положением об образовательном учреждении в РФ, Уставом. Целью образовательного процесса в учреждении является развитие духовной, интеллектуально, физически здоровой разносторонне активной личности.

В соответствии с Уставом учреждения образовательный процесс направлен на реализацию общеобразовательных программ, включая дошкольное, начальное, основное, среднее (полное), а также программ дополнительного образования, в том числе на платной основе.

Учреждение размещено в 4-х отдельно стоящих зданиях: общеобразовательная средняя школа на 1700 учащихся, 2 здания начальных школ (на 1180 и на 225 учащихся), здание детского дошкольного учреждения, рассчитанное на 9 групп детей дошкольного возраста. Проектная вместимость зданий не превышена, что соответствует требованиям санитарных правил.

Общеобразовательная средняя школа включает все три ступени обучения, в том числе классов-комплектов I ступени обучения – 27, II ступени обучения – 25, III ступени обучения – 10. Наполняемость классов учениками в соответствии с Уставом учреждения не превышает 25 детей. В соответствии с Положением

об образовательном учреждении, утвержденном научно-методическим советом, администрацией образовательного учреждения создаются условия для педагогических экспериментов: классы могут группироваться с учетом реализации экспериментальных учебных программ в микрогруппы по $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ класса, могут образовываться автономные организованные подгруппы, потоки, работающие по особым программам и учебным планам.

1. Оценка размещения и участка учреждения.

Учреждение расположено на трех самостоятельных земельных участках, расположенных в непосредственной близости друг от друга, на внутриквартальной территории микрорайона в селитебной зоне г. Красноярска Октябрьского района.

Территориально участок размещения учреждения не входит в санитарно-охранные территории: санитарно-защитные зоны промышленных предприятий, зоны санитарной охраны питьевых водоемных объектов, санитарно-защитные полосы и др. Производственных объектов, являющихся источниками химического загрязнения атмосферного воздуха, в районе размещения школы нет. Источники физического или биологического загрязнения атмосферного воздуха в районе размещения школы так же отсутствуют, что соответствует СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».

Здания учреждения удалены от внутриквартальных проездов с периодическим и регулярным движением автотранспорта на расстояние не менее нормируемого. Таким образом, участок по отношению к окружающей территории и существующим строениям размещен с соблюдением требований санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.1.2. и СанПиН 2.4.1.1249-03 п. 2.12.

Обособленные территории учреждения имеют ограждения соответствующей высоты. Земельные участки сухие, чистые, хорошо инсолируемые, проветриваемые, имеют удобные подъездные пути, отдельные въезды для автомашин и входы для детей, что соответствует требованиям санитарных правил.

Площадь пришкольного участка общеобразовательной школы составляет 30415,5 кв. м. Площадь озеленения участка составляет 26000 кв. м, или более 50 %, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.2.4. Озеленение выполнено посредством цветников в летний период, клумб, кустарников. Растения с ядовитыми плодами отсутствуют.

Участок средней школы имеет необходимые функциональные зоны. На участке школы оборудованы физкультурно-спортивная, хозяйственная зоны, а также зона отдыха, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.2.4.

Спортивные площадки расположены на расстоянии не менее нормативного от здания по СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.2.7., представлены футбольным полем, гимнастическим городком для учащихся начальной школы. Площадка для

игр и отдыха расположена вблизи выхода из школы. В хозяйственную зону организован дополнительный второй въезд. Размещение хозяйственной зоны на участке школы соответствует требованиям санитарных правил: мусоросборники расположены на расстоянии 25 м от здания на площадках с твердым покрытием, оборудованы крышками, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.2.9.

Наружное освещение участка школы предусмотрено в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

Детское дошкольное учреждение удалено от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий. Расстояние от границы земельного участка до стен жилых домов с входами и окнами составляет более 10 м.

На земельном участке учреждения предусмотрены игровые площадки по числу групповых, общая физкультурная площадка, хозяйственная зона, зеленые насаждения. Площадь участка детского дошкольного учреждения составляет 9658 кв. м, из них озелененная – 4235,4 кв. м, или более 50 %, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.1249-03 п. 2.1.14.

Детские площадки имеют удобную взаимосвязь с выходами из помещений соответствующих групповых ячеек. Количество детских площадок соответствует количеству групп в учреждении, каждая площадка изолирована полосой зеленых насаждений. Все площадки, включая физкультурную, оборудованы малыми архитектурными формами в соответствии с ростом - возрастными особенностями детей. Теневыми навесами игровые площадки оборудованы.

Оборудование участков соответствует росту и возрасту детей.

Хозяйственная площадка изолирована и размещена со стороны от входа в помещение пищеблока. На хозяйственной площадке размещен мусоросборник, оборудованный плотно прилегающей крышкой. Здесь же установлен склад для хранения инвентаря и оборудования. Земельный участок имеет ограждение высотой не менее 1,6 м.

Таким образом, набор зон участка дошкольного учреждения, их взаиморасположение, озеленение соответствуют требованиям санитарных правил и обеспечивают благоприятные условия при организации воспитательного процесса на свежем воздухе детей дошкольного возраста. Участок школы по отношению к окружающей территории и существующим строениям размещен в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.1.2., 2.2.9.

2. Гигиеническая оценка планировки зданий, оборудования и отделки помещений

Средняя школа рассчитана на 1700 учащихся, проектная вместимость не превышена. Здание средней школы трехэтажное, что соответствует требованиям санитарных правил и норм. Учебных помещений в подвальном помещении нет в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п.

2.3.1.

Количество учащихся не превышает проектной вместимости образовательного учреждения. Набор помещений создает необходимые условия для изучения обязательных учебных дисциплин, а также дополнительных предметов по выбору учащихся в соответствии с их интересами и дифференциацией по направлениям углубленного изучения предметов.

Помещения начальной школы выделены в отдельный блок в соответствии с требованиями санитарных правил. Все помещения школы сгруппированы в блоки по своему функциональному назначению: учебный блок, административно-хозяйственные помещения, столовая, физкультурный блок по СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.8.

Гардероб для верхней одежды расположен на первом этаже здания. Гардероб оснащен вешалками для одежды.

Обучение 2-3 ступени обучения производится по классно-кабинетной системе. Все учебные кабинеты состоят из рабочей зоны учеников, рабочей зоны учителя, пространства для размещения учебно-наглядных пособий. Площадь кабинетов принята из расчета 2,5 кв. м в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.11. На первом этаже расположены кабинет естествознания площадью 45,0 кв. м (занятия по ½ группы), кабинеты общего назначения имеют площадь 54 кв. м, кабинет труда девочек имеет площадь 56,7 кв. м, кабинеты труда выделены в отдельный блок, здесь же расположены кабинет заместителя директора по АХЧ, с материальным складом, 16,9 кв. м, кабинетом кладовщика. На втором этаже расположены кабинет музыки 59 кв. м, кабинет технических средств обучения 54,5 кв. м, учебные классы по 45,7 кв. м для занятий по полгруппы, кабинет химии 54,3 кв. м с лаборантской 36 кв. м. Кафедра русского языка имеет площадь кабинетов по 35 кв. м для занятий по ½ класса. На третьем этаже расположены учебные кабинеты площадью 53-54 кв. м и 27-30 кв. м. Административные помещения – кабинет директора, завуча, приемная расположены на 3-м этаже здания, изолированы от учебных кабинетов школьников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02. Для учебного процесса 2-3 ступени обучения оборудованы 2 лекционные аудитории 54 и 81 кв. м.

Для реализации новых и экспериментальных программ обучения оборудованы кабинеты ТСО 54 кв. м, видеозал 54 кв. м, ресурсный центр 45 кв. м, медиатека 45 кв. м.

При группах кабинетов организованы лаборантские площадью 15-18 кв. м, при кабинетах химии, физики, биологии, информатики, трудов девочек лаборантские предусмотрены в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.5, 2.3.9, 2.3.10, 2.3.14. Лаборантские и учебные кабинеты оборудуются умывальниками в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.24.

Физическое воспитание учащихся осуществляется в спортивном зале площадью 449 кв. м. При гимнастическом зале оборудуются раздевалки для

девочек и мальчиков по 15,0 кв. м, душевая 13,0 кв. м (на 2 рожка), санитарные узлы для девочек и мальчиков, комната инструктора 10,0 кв. м и снарядная 17 кв. м. Планировка и площади спортивного блока соответствуют требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.17. Кроме основного спортивного зала в составе помещений спортивного назначения предусматривается гимнастический зал для детей специальных физкультурных групп площадью 54,0 кв. м в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02.

Медицинские помещения выделены в отдельный блок. В медицинский блок включены 5 кабинетов: врача 18,5 кв. м, стоматологический кабинет 11,6 кв. м, кабинет зам. по профилактической работе 10,9 кв. м, физиокабинет и процедурная 10,9 и 19 кв. м, кабинет психолога 53 кв. м. При медицинском блоке оборудован самостоятельный санитарный узел. Медицинский блок по набору помещений соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.22.

Библиотека расположена на первом этаже выделена в отдельный непроходной блок, имеет оборудованный читальный зал 80 кв. м на 30 посадочных мест, книгохранилище 36 кв. м, помещение абонемента 72 кв. м, кабинет зав. библиотекой 14 кв. м, метод. кабинет 34 кв. м; площадь библиотеки соответствуют требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.20. В блоке библиотеки имеется отдельный санитарный узел для девочек и мальчиков на 3 унитаза и 2 умывальника каждый и туалет для персонала.

С целью реализации двигательной активности детей в здании школы предусмотрены рекреации на всех этажах здания, что соответствует требованиям.

На каждом этаже здания расположены туалетные для девочек и мальчиков, оборудованные санитарными приборами из расчета 1 унитаз на 25 школьников и 1 умывальник на 30 школьников из расчета общего числа детей, единовременно находящихся в здании (900 детей). Всего оборудовано 10 туалетных, отдельных для девочек и мальчиков. Каждый туалет оборудован 3-4 унитазами и 2-мя умывальниками. Санитарные узлы оборудованы кабинами; оборудование туалетов соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов оборудованы помещения, оборудованные поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Для персонала школы оборудованы отдельные санитарные узлы на каждом этаже, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Здание начальной школы рассчитано на 1180 детей. Фактически посещает 700 детей. Проектная вместимость не превышена, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.1. Здание выстроено в 1985 году. В начальной школе организовано 25 начальных классов-комплектов.

Набор помещений создает необходимые условия для изучения обязательных учебных дисциплин, а также дополнительных предметов по выбору уча-

щихся в соответствии с их интересами. Все помещения начальной школы сгруппированы в блоки по своему функциональному назначению: учебный блок, административно-хозяйственные помещения, столовая, физкультурный блок по требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.8.

Административные помещения состоят из приемной и кабинета директора 18 кв. м и 36,5 кв. м, кабинета коменданта 18 кв. м, кабинета психологической службы 18 кв. м. Административные помещения отдалены от учебных помещений, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02.

Гардероб для верхней одежды расположен на первом этаже здания, размещен в 6-ти изолированных помещениях для начальных классов площадью по 14-16 кв. м. Гардероб оснащен вешалками для одежды; хранение верхней одежды детей в учебных кабинетах не предусмотрено, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02.

В здании производится обучение детей 1 степени. Все учебные кабинеты состоят из рабочей зоны учеников, рабочей зоны учителя, пространства для размещения учебно-наглядных пособий. Площадь кабинетов принята из расчета 2,5 кв. м в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.11.

Здание начальной школы (младшей степени гимназии) имеет следующие помещения для организации учебного процесса: кабинеты для реализации программ общего образования – 19 кабинетов по 53-55 кв. м, кабинеты иностранного языка 36 и 24 кв. м для занятий неполными классами, кабинет ТСО 90 кв. м, кабинет ИЗО 90 кв. м. В здании начальной школы имеется актовый зал площадью 227 кв. м на 200 посадочных мест, библиотека площадью 54 кв. м в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

При группах кабинетов (при кабинетах ИЗО, хореографии, 2-х учебных классах) организованы лаборантские в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Все основные учебные классы (более 90 %) оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

На первом этаже кроме кабинетов для реализации общеобразовательных программ начальной школы расположены кружковые помещения для внешкольной деятельности: кабинет хореографии 90 кв. м, кабинет керамики 54 кв. м, хорового пения 60,5 кв. м, театральная студия 19,5 кв. м, детско-юношеский клуб. Кабинеты оборудованы для реализации программ дополнительного образования, которое организовано после обязательных учебных занятий и имеет отдельное расписание занятий в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02. На втором этаже здания оборудована теплица для факультативных занятий детей по естествознанию и биологии. Площадь теплицы 170 кв. м.

В здании начальной школы оборудованы мастерские мальчиков 2-3 степени обучения. Помещения мастерских выделены в изолированный блок, удаленный от учебных помещений начальных классов, имеет самостоятельный вы-

ход на участок. При мастерских имеется инструментальная комната 17,1 кв. м и комната преподавателя в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Столярная мастерская имеет площадь 109 кв. м оборудована станками ПДУ-1, деревообрабатывающими станками, а также фрезерными заточными, сверлильными станками. Для проведения занятий по трудовому обучению мальчиков установлены 15 верстаков. Слесарная мастерская оборудована станками токарными – 6 шт., фрезерными – 2 шт., верстаками слесарными для занятий мальчиков – 15 шт. Мастерские мальчиков по размещению в здании, планировке и оборудованию соответствуют требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Физическое воспитание учащихся осуществляется в спортивном зале площадью 648 кв. м. При спортивном зале оборудуются раздевалки для девочек и мальчиков по 13,4 и 19,5 кв. м, комната инструктора и снарядная 18,1 кв. м. Планировка и площади спортивного блока соответствуют требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.17.

Библиотека-абонемент оборудована, имеет площадь 53,4 кв. м. С целью реализации двигательной активности детей в здании школы предусмотрены рекреации на всех этажах здания, холл 97 кв. м, что соответствует требованиям.

На каждом этаже здания расположены туалетные для девочек и мальчиков, оборудованные санитарными приборами. На первом этаже расположен туалет для мальчиков, оборудованный 7 унитазами и 2 умывальниками, на 2-м этаже расположены 2 туалета для мальчиков и девочек, оборудованные 3-мя унитазами и 3-мя умывальниками и 2-мя унитазами и 2-мя раковинами соответственно. На 3-м этаже расположены 2 туалета для мальчиков и девочек, оборудованные для мальчиков 3-мя унитазами и 3-мя умывальниками и для девочек 2-мя унитазами и 2-мя умывальниками. Санитарные узлы оборудованы кабинками; оборудование туалетов соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов оборудованы специальные помещения. Для персонала школы оборудован отдельный санитарный узел на втором этаже, оборудованный унитазом и раковиной для мытья рук, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Филиал гимназии расположен в отдельно стоящем здании по адресу ул. Новосибирская, 37. Филиал гимназии размещен в здании бывшего детского сада с типовой планировкой помещений ДООУ и предназначен для обучения детей первой ступени. Структура здания полностью сохранена, классы-комплекты начальной школы размещены в бывших групповых ячейках, оборудованных для занятий по программе I ступени обучения.

В филиале гимназии организовано обучение 9 классов-комплектов детей. Площадь помещений для занятий составляет 53-55 кв. м, в каждом классе оборудован отдельный туалет с кабинками для девочек и мальчиков, оборудованный

унитазами и умывальниками (18 унитазов и 18 умывальников), что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Набор помещений создает необходимые условия для изучения обязательных учебных дисциплин. Все помещения начальной школы сгруппированы в блоки по своему функциональному назначению: учебные блоки, административно-хозяйственные помещения, столовая в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.8.

Административные и хозяйственные помещения отдалены от учебных помещений, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02.

Гардеробы для верхней одежды расположены на каждом этаже здания филиала, размещены в помещениях бывших раздевальных площадью по 14-15 кв. м по числу классов-комплектов - 9. Гардеробы оснащены шкафами для одежды; хранение верхней одежды детей в учебных кабинетах не предусмотрено, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02.

Все учебные кабинеты состоят из рабочей зоны учеников, рабочей зоны учителя, пространства для размещения учебно-наглядных пособий. Площадь кабинетов принята из расчета 2,5 кв. м в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.11.

Здание начальной школы (филиала гимназии) имеет следующие помещения для организации учебного процесса: кабинеты для реализации программ общего образования – 9 кабинетов по 53-55 кв. м, кабинет ИЗО 101,3 кв. м, библиотеку 12,0 кв. м, физкультурный зал 108 кв. м; набор помещений позволяет проводить занятия по программам начальной школы в нормируемых условиях в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02. При каждом классе оборудованы игровые комнаты для тихих игр детей во время перемен.

Все учебные классы в своем составе имеют смежные комнаты – умывальные, оборудованные раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что позволяет соблюдать правила личной гигиены, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Хранение и обработка уборочного инвентаря, приготовление дезинфицирующих растворов производится в оборудованных специальных помещениях. Для персонала школы оборудован отдельный санитарный узел на первом этаже, оборудованный унитазом и раковиной для мытья рук, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.3.23.

Здание дошкольного образовательного учреждения панельного исполнения двухэтажное. Расчетная вместимость здания 12 групп детей дошкольного возраста. Фактически организованы 9 групповых: 1-я младшая группа, 2-я младшая группа, средняя группа, старшая группа, подготовительная и смешанная (разновозрастная). Количество детей в групповых не превышает гигиенические нормативы, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреж-

дений»

Планировка здания обеспечивает максимальную изоляцию отдельных групп друг от друга и от административно-хозяйственных помещений. В состав помещения учреждения входят следующие помещения: групповые ячейки (групповые комнаты, санитарные узлы, раздевальные, буфетные, спальные), административно – хозяйственные помещения (кабинет заведующего, завхоза, прачечная, пищеблок), медицинские помещения.

Помещения групповой ячейки имеют следующие площади: игровые – 61 кв. м, спальня – 43 кв. м, буфетные – 2,7 кв. м. приемные – 20,0 кв. м, туалетные – 14 кв. м, Площади раздевальных и групповых превышает гигиенический регламент на 13 м, площади спальных помещений, буфетных и туалетных менее установленных требований на 9,9 кв. м, из чего можно сделать вывод, что в целом площадь помещения групповой ячейки имеет площадь не менее нормативной по СанПиН 2.4.1.1249-03. Набор помещений групповой, площади помещений и их взаимное расположение обеспечивают благоприятные условия для пребывания детей. Наружный вход состоит из двойного тамбура.

В помещениях групповых ячеек имеются условия для проведения сквозного и углового проветривания. Оконные проемы во всех помещениях учреждения оборудованы откидными фрамугами и форточками, что соответствует СанПиН 2.4.1.1249-03.

Медицинские помещения размещены на первом этаже здания учреждения. В состав медицинских помещений входит изолятор 9,2 кв. м кабинет врача 12,5 кв. м, процедурный кабинет 12,8 кв. м, отдельный туалет 2,7 кв. м, комната приготовления дез. средств 4,2 кв. м. Набор медицинских помещений соответствует требованиям санитарных правил. На первом этаже здания учреждения предусмотрено помещение санитарного узла для персонала.

Постирочная площадью 21,9 кв. м размещена в одном помещении. Загрузка грязного белья и выдача чистого белья осуществляется в разные двери, принцип поточности соблюдается, потоки грязного и чистого белья не пересекаются, что соответствует СанПиН 2.4.1.1249-03. Глажение белья осуществляется в отдельном помещении 13,4 кв. м. Хранение чистого белья организовано в бельевой 19,1 кв. м.

В учреждении оборудованы музыкальный и спортивный залы, что соответствует санитарным требованиям.

Питание детей в школе-комплексе «Универс» организовано посредством пищеблоков, имеющих во всех зданиях. Поставка продуктов централизованная по договорам с предприятиями-изготовителями и торгующими организациями. Завоз продуктов централизованный, транспортом поставщиков.

Центральной столовой комплекса является пищеблок средней школы. Питание детей организовано основное – во всех зданиях школ и ДОО и дополнительное (свободная продажа в буфете средней школы).

Основное питание школьников организовано в соответствии с требованиями санитарных правил. В учреждении руководящим документом для со-

ставления меню является «Рекомендуемое цикличное меню для предприятий школьного питания на период 2001-2006 г.г.», разработанное Департаментом продовольственных ресурсов, торговли и услуг и согласованное Центром госсанэпиднадзора в Красноярском крае (санитарно-эпидемиологическое заключение Центра госсанэпиднадзора в Красноярском крае № 24.49.07.000.Т.000344.08.01 от 21.08.2001 г.). Меню дифференцировано для двух возрастных групп детей 7-10 лет и 11-17 лет, а также для осенне-зимнего и зимне-весеннего периода.

Ассортимент выпускаемых готовых блюд разнообразный: холодные блюда и закуски (салаты из свежих и сырых овощей, бутерброды с маслом, колбасой, сыром, первые блюда – супы, рассольники, борщи, щи, уха, молочные блюда – молочные супы, каши, сырники, вареники, запеканки – крупяные, творожные, гарниры – овощные, макаронные, крупяные, из бобовых, вторые блюда из мяса, рыбы, птицы, жареные, вареные, тушеные, мучные изделия – пельмени, блины, оладьи, выпечные изделия - пироги, пицца, ватрушки, кулебяки, сосиски в тесте, третьи блюда собственного изготовления, соки, витаминизированные напитки промышленного производства. На все блюда представлены технологические карточки с рецептурами блюд.

Ассортиментный перечень продукции, реализуемой буфетом представлен кондитерскими изделиями, напитками промышленного производства, обогащенными биологически ценными микронутриентами (витаминами и минеральными веществами) в мелкой фасовке, соками, выпечной продукцией без крема, йогуртами в мелкой потребительской фасовке.

Ассортимент готовых блюд основного рациона питания школьников и ассортимент буфетной продукции для дополнительного питания школьников соответствует требованиям санитарных правил, согласован госсанэпиднадзором (санитарно-эпидемиологическое заключение Центра госсанэпиднадзора в Красноярском крае № 24.49.07.000.М.0054180104 от 22.01.2004 г.).

Для питания детей дошкольного возраста разработано примерное десятидневное цикличное меню на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии, меню утверждено руководителем учреждения, согласовано Центром госсанэпиднадзора в Красноярском крае.

Питание учащихся средней школы организовано в школьной столовой, входящей в состав помещений хозяйственного блока школы. Предусмотренный режим работы столовой - на полуфабрикатах. Площадь обеденного зала составляет 236 кв. м, число посадочных мест в столовой предусмотрено 128. В обеденном зале оборудован буфет для свободной продажи мелкоштучных изделий и напитков в мелкой промышленной упаковке. Для учителей оборудован отдельный обеденный зал площадью 54 кв. м.

При входе в обеденный зал столовой установлены 8 умывальников, что соответствует требованиям санитарных правил и норм исходя из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

В столовую имеется 2 отдельных входа - один со стороны хозяйственной зоны участка, другой для посетителей – в обеденный зал. Потоки продуктового сырья и посетителей не пересекаются.

В составе помещений пищеблока предусмотрены производственные цеха, вспомогательные и складские помещения, в том числе: варочный цех 92,4 кв. м, моечная столовой посуды 32,6 кв. м, моечная кухонной посуды 17,3 кв. м, овощной цех 8,6 кв. м. Для приготовления мясо-рыбных блюд выделена специальная функциональная зона, оборудованная производственным столом, весами, глубокой моечной ванной. Овощной цех оборудован картофелечисткой, 2-мя ваннами. Для мытья яиц выделены 2 производственные промаркированные ванны. Холодный цех не предусмотрен, в горячем цехе выделены специально оборудованные функциональные зоны. Кондитерский цех не предусмотрен. Учитывая то, что кондитерские и выпечные изделия из теста не являются обязательными в питании школьников и малую вместимость школы, кондитерский цех возможно не предусматривать, а данную продукцию периодически в связи с необходимостью завозить из соответствующих предприятий общественного питания из торговой сети по договорам. Для приемки и распаковки продуктов выделено помещение загрузочной 23,6 кв. м. Поступление продуктов осуществляется со стороны хозяйственного двора через тамбур площадью 4 кв. м.

Для персонала оборудован гардероб 9,1 кв. м, помещение зав. производством 13,7 кв. м, туалет, оборудованный унитазом, раковиной для мытья рук с полотенцесушителем.

Для хранения продуктового сырья и продуктов оборудованы складские помещения: для овощей 7,0 кв. м, для сухих продуктов 8,8 кв. м, 18,0 кв. м, 12,0 кв. м. Для хранения запаса скоропортящихся продуктов в подвальной помещении оборудованы 2 холодильные камеры площадью 11,5 и 11,7 кв. м.

Производственные цеха расположены в непосредственной близости к соответствующим складским помещениям, объединены в отдельный блок с изолированными входами, не являются проходными и обеспечивают поточность при поступлении продуктового сырья и его переработки. Потоки сырья и готовой продукции пищеблока в производственной и складской зонах также не пересекаются, что соответствует требованиям СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Помещения пищеблока оборудованы холодильным и технологическим оборудованием, работающим на электричестве. Обеденный зал оборудуется комплектами обеденной мебели: столами и стульями, скамьи не предусматриваются. Моечные оборудованы для мытья посуды ручным способом, для чего установлены в моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды нормируемое число производственных ванн соответствующей емкости (6 для мытья столовой и 2 для мытья кухонной посуды). Для мытья посуды машинным способом установлена посудомоечная машина МПУ-1400. Для хранения чистой

посуды установлены стеллажи, для хранения разделочных досок установлен шкаф.

Производственные цеха и складские помещения оборудованы достаточным количеством холодильников, весов, разделочных столов, технологическим оборудованием, отдельным для сырья и готовой продукции, что соответствует требованиями санитарных правил СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Для приготовления блюд установлены и подключены к электричеству 3 электроплиты марки ПЭМ4-010, электросковорода, тестомесильная машина, жарочный шкаф ШПСЭМ-3, два электрокотла на 160 и 260 л. Для измельчения продуктов установлены мясорубка, овощерезка, универсальный привод. Разделочных столов установлено достаточное количество для разделки продуктов и приготовления блюд, разделочные столы промаркированы.

Кладовая овощей оборудована подтоварниками, овощной цех оборудован картофелечисткой МОК-250, производственными ваннами. Кладовые сухих продуктов оборудуются подтоварниками, весами, стеллажами.

Для хранения суточного запаса продуктов в горячем цехе и складе суточного запаса установлены холодильники промышленной марки ШХ-08, 2 бытовых холодильника, низкотемпературный прилавок ПХН.

Линия раздачи оборудована охлаждаемым прилавком, мармитом для 1 и 2 блюд, прилавком для столовых приборов. Буфет для свободной продажи оборудован стеллажами для выкладки товаров, бытовым холодильником, холодильником для напитков, стеллажом, умывальными раковинами. Таким образом, столовая школы обеспечена достаточным количеством холодильного и технологического оборудования; в столовой средней школы созданы санитарно-гигиенические условия для приемки, хранения продуктового сырья и полуфабрикатов, изготовления и реализации готовых блюд достаточного ассортимента при соблюдении требований санитарных правил.

Питание детей в начальной школе организовано в столовой, рассчитанной для работы на полуфабрикатах. В состав столовой входят обеденный зал площадью 215 кв. м на 120 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал установлены умывальные раковины в количестве 7 шт., что соответствует требованиям санитарных правил и норм исходя из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

В столовую имеется 2 отдельных входа - один со стороны хозяйственной зоны участка, другой для посетителей - в обеденный зал. Поток продуктового сырья и посетителей не пересекаются. Горячий цех имеет площадь 72,6 кв. м. Для мытья посуды оборудована моечная 27,0 кв. м. Для персонала оборудованы бытовые помещения 7,4 кв. м - гардероб и туалет. Для загрузки продуктов оборудована загрузочная 19,3 кв. м и тамбур 7,4 кв. м

Производственные цеха расположены в непосредственной близости к соответствующим складским помещениям, объединены в отдельный блок с

изолированными входами, не являются проходными и обеспечивают поточность при поступлении продуктового сырья и его переработки. Потоки сырья и готовой продукции пищеблока в производственной и складской зонах также не пересекаются, что соответствует требованиям СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Помещения пищеблока оборудованы холодильным и технологическим оборудованием, работающим на электричестве. Обеденный зал оборудуется комплектами обеденной мебели: столами и стульями, скамьи не предусматриваются. Моечные оборудованы для мытья посуды ручным способом, для чего установлены в моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды нормируемое число производственных ванн соответствующей емкости. Для мытья посуды машинным способом установлена посудомоечная машина Л5-НМТ-1. Для хранения чистой посуды установлены стеллажи.

Производственные цеха и складские помещения оборудованы достаточным количеством холодильников, весов, разделочных столов, технологическим оборудованием, отдельным для сырья и готовой продукции, что соответствует требованиям санитарных правил СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Для приготовления блюд установлены и подключены к электричеству тестомесильная машина марки ТММ-1М, картофелечистка марки МОК-04, пекарский шкаф марки ШПЭСМ-3, электросковорода, электрочайник НПЭ-250, электрокипятильник КНЭ-100М.

Разделочных столов установлено достаточное количество для разделки сырых продуктов и приготовления блюд – 10 шт., разделочные столы промаркированы. Все кухонное оборудование имеет отделку, позволяющую проведение мытья и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Кладовая суточного запаса оборудована подтоварниками, весами, стеллажами, для хранения скоропортящихся продуктов установлены 4 бытовых холодильника «Бирюса».

Таким образом, в столовой начальной школы созданы санитарно-гигиенические условия для приемки, хранения продуктового сырья и полуфабрикатов, изготовления и реализации готовых блюд достаточного ассортимента при соблюдении требований санитарных правил.

Питание учащихся начальной школы-филиала гимназии организовано посредством пищеблока, входящего в состав помещений хозяйственного назначения и раздаточных, входящих в состав учебных классов-комплектов. Предусмотренный режим работы столовой - на полуфабрикатах.

Помещение пищеблока размещено также на первом этаже здания. В столовую имеется 2 отдельных входа - один со стороны хозяйственной зоны участка, другой для раздачи готовых блюд. Потоки продуктового сырья и посетите-

лей не пересекаются.

В составе помещений пищеблока предусмотрены производственные цеха, вспомогательные и складские помещения, помещения для персонала, что соответствует требованиям санитарных правил: складские помещения для хранения общего запаса продуктов, кладовая суточного запаса продуктов, заготовочный цех, моечная кухонной посуды, горячий цех, раздаточная. Площади помещений пищеблока составляют: для кладовой общего запаса продуктов – 6,7 кв. м; горячего цеха (кухни) – 36,5 кв. м.

Для приготовления блюд выделены специальные функциональные зоны, оборудованные производственными столами, весами, моечными ваннами. Холодный цех не предусмотрен, в горячем цехе выделены специально оборудованные функциональные зоны для приготовления закусок. Кондитерский цех не предусмотрен. Учитывая то, что кондитерские и выпечные изделия из теста не являются обязательными в питании школьников и малую вместимость школы, кондитерский цех возможно не предусматривать, а данную продукцию периодически в связи с необходимостью завозить из соответствующих предприятий общественного питания из торговой сети по договорам. Для приемки и распаковки продуктов выделено помещение загрузочной и тамбур.

Для персонала оборудован гардероб, туалет, оборудованный унитазом, раковиной для мытья рук.

Производственные цеха расположены в непосредственной близости к соответствующим складским помещениям и обеспечивают поточность при поступлении продуктового сырья и его переработки. Потoki сырья и готовой продукции пищеблока в производственной и складской зонах также не пересекаются, что соответствует требованиям СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Помещения пищеблока оборудованы холодильным и технологическим оборудованием, работающим на электричестве. Обеденные залы – раздаточные расположены в каждом классе, оборудованы комплектами обеденной мебели: столами и стульями по числу детей, скамьи не предусматриваются. Прием пищи производится в 1 посадку, что является оптимальным и соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Моечные-буфетные оборудованы для мытья посуды ручным способом, для чего установлено нормируемое число производственных ванн соответствующей емкости. Для хранения чистой посуды установлены шкафы.

Производственные цеха и складские помещения оборудованы достаточным количеством холодильников, весов, разделочных столов, технологическим оборудованием, отдельным для сырья и готовой продукции, что соответствует требованиями санитарных правил СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольствен-

ного сырья». Для измельчения продуктов установлены мясорубка, овощерезка, универсальный привод. Разделочных столов установлено достаточное количество для разделки продуктов и приготовления блюд, разделочные столы промаркированы.

Кладовая овощей оборудована подтоварниками, овощной цех оборудован картофелечисткой, производственными ваннами. Кладовые сухих продуктов оборудуются подтоварниками, весами, стеллажами, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02.

Для хранения суточного запаса скоропортящихся продуктов в горячем цехе и складе суточного запаса установлены холодильники, температурный режим в которых соответствует требованиям санитарных правил.

Таким образом, питание школьников гимназии производится в специально оборудованных пищеблоках, в которых созданы санитарно-гигиенические условия для приемки, хранения продуктового сырья, изготовления и реализации готовых блюд достаточного ассортимента при соблюдении требований санитарных правил.

Помещение пищеблока ^{ДОУ} размещено на первом этаже здания. Для загрузки продуктов организован отдельный вход. В состав пищеблока учреждения входит следующий состав помещений: загрузочные 3,2 кв. м, кладовая суточного запаса продуктов 12,2 кв. м, заготовочный цех 17,4 кв. м, охлаждаемый склад 7,8 кв. м, моечная кухонной посуды, горячий цех 30,0 кв. м, раздаточная 5,5 кв. м. Овощи, скоропортящиеся и сухие продукты хранятся в подвальном помещении, где оборудовано овощехранилище, 2 холодильной камеры по 10, 1 кв. м, сухие склады по 14 и 16 кв. м. Набор помещений пищеблока учреждения соответствует требованиям действующего нормативного документа. Площади помещений пищеблока соответствуют требованиям санитарных правил и создают условия для поточности производства, отдельного хранения сырых продуктов и готовых блюд, приготовления достаточного ассортимента первых, вторых и третьих блюд.

Оборудование кабинетов всех зданий учреждения, школьных и дошкольных, произведено мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей; каждый учащийся обеспечен удобным рабочим местом за партами или столами в каждом кабинете по санитарным правилам СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.4. Мебель недавно заменена, новая (на 90 %), имеет гладкое покрытие, позволяющее проведение влажной уборки и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил. В кабинете химии установлены специальные лабораторные столы, в кабинете физики установлен комплект мебели для кабинета физики. В кабинетах информатики установлены столы в 2-х уровнях, ученические стулья. Столы преподавателей установлены на подиумах в кабинетах химии, физики, информатики. В каждом учебном кабинете закреплена классная доска.

Размеры проходов между рядами двухместных столов, между рядами столов и наружной продольной стеной, между рядами столов и внутренней продольной стеной, расстояние от последних столов до стены, противополож-

ной классной доске - 70 см, от задней стены - 100 см, что соответствует требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.4.2.1178-02 п. 2.4.2., 2.4.3.

В детском дошкольном учреждении оборудование соответствует росту и возрасту детей, промаркировано, имеет гигиеническое покрытие, позволяющее проведение влажной уборки, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.1249-03.

Оборудование помещений групповых в ДООУ произведено в соответствии с ростом и возрастом детей. В игральные (групповые) установлены столы и стулья в количестве, соответствующем числу посещающих групповую ячейку детей. В спальнях для организация сна детей используются одноярусные кровати, двухъярусные кровати не используются, что соответствует требованиям санитарных правил.

Постирочная оборудована 2-мя стиральными машинами бытовыми, 1 стиральной машиной «Индезит», центрифугой. Гладильная оборудована гладильной машиной.

Медицинская комната оборудована рабочим местом медицинского работника, шкафом для хранения документации, медицинским шкафом, медицинскими столиками, бытовым холодильником для хранения вакцин, сумкой-холодильником, ростомером, весами. Комната для врачебного приема детей оборудована столом, раковиной для мытья рук, шкафами для документов.

Изолятор оборудован детской кроватью, рабочим местом медицинского работника, шкафом, умывальником. В туалете установлены унитаз и умывальник, поддон. Помещение для приготовления дез. средств оборудовано раковиной для мытья рук детей, емкостями для разведения дезинфицирующих средств. Для дезинфекции помещений установлены 2 кварцевых облучателя ОКН-11-М. В процедурном кабинете установлены медицинские столики.

Пищеблок оборудован достаточным количеством теплового технологического и холодильного оборудования, разделочными столами, кухонной посудой и инвентарем. Сухие продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках. В горячем цехе установлены электросковорода, электроплиты. Для раздельного измельчения сырой и готовой продукции установлены электромясорубка, электропривод. Набор технологического оборудования обеспечивает возможность соблюдения технологии и санитарных правил приготовления готовых блюд.

Все производственное оборудование, кухонная посуда, разделочный инвентарь промаркированы. Моечная кухонной посуды, горячий цех оборудованы достаточным количеством производственных ванн соответствующего объема. Хранение чистой кухонной посуды упорядоченно, на стеллажах и полках. Холодильного оборудования достаточное количество для раздельного хранения продуктового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Температурный режим хранения скоропортящейся продукции соблюдается, контрольные термометры имеются.

Набор теплового технологического и холодильного оборудования, инвентаря, кухонной посуды соответствует требованиям санитарных правил и обес-

печивает возможность соблюдения режима хранения скоропортящихся продуктов, а также соблюдения технологии приготовления готовых блюд.

Санитарные узлы в групповых ячейках оборудованы детскими унитазами и детскими раковинами для мытья рук на соответствующую высоту. В каждом санитарном узле установлены поддоны. Хранение уборочного инвентаря осуществляется упорядоченно в хозяйственных шкафах. Количество установленных санитарных приборов в групповых ячейках соответствует требованиям санитарных правил.

Кабинетов информатики всего представлено 4, из них 3 кабинета оборудованы в здании средней школы (кабинеты 1-22, 2-01, 3-16) и 1 кабинет в здании начальной школы (2-03). Все кабинеты обеспечены естественным и искусственным освещением в соответствии с требованиями санитарных правил. В здании средней школы кабинеты имеют площадь соответственно 38,0 кв. м, где установлено 6 ВДТ, 45,0 кв. м, где установлено 6 ВДТ и кабинет, площадью 56 кв. м, где установлено 8 компьютеров. Площадь на одно рабочее место с ВДТ в кабинетах не менее 6,0 кв. м, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03. Рабочие места, оборудованные компьютерами, расставлены по периметру помещений, что не противоречит требованиям санитарных правил. Расстояния между мониторами не менее 1,2 м, что соответствует гигиеническому нормативу. Рабочие места в кабинетах информатики средней и начальной школы (кабинеты 1-22, 2-01, 3-16) оборудованы мониторами с ЭЛТ «Belinea» и «Lite-On» производства Китай и системными блоками «Аквариус» производства Россия. Год выпуска ВДТ 2001-2002. На мониторы и системные блоки представлены документы (санитарно-эпидемиологические заключения), свидетельствующие о безопасности для человека. Эргономические параметры ВДТ соответствуют требованиям санитарных правил.

Для 3-х кабинетов основного здания гимназии – средней школы оборудованы 2 лаборантские комнаты, что соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03. Помещения с ВДТ оборудованы одноместными рабочими местами за столами в 2-х уровнях, в качестве мебели для сидения применяются ученические стулья, изготовленные по ГОСТ. Конструкция столов для установки ВДТ соответствует требованиям санитарных правил: имеет 2 уровня, для клавиатуры и монитора, размеры горизонтальных поверхностей столов соответствуют требованиям санитарных правил; компьютерные столы, используемые для оборудования рабочего места с ВДТ, имеют санитарно-эпидемиологические заключения, свидетельствующие о соответствии гигиеническим требованиям по эргономическим показателям и показателям безопасности. Для поддержания рабочей позы учащихся на каждом рабочем месте установлены подставки для ног соответствующих размеров и конструкции.

В качестве светозащитных устройств в кабинетах информатики применяются жалюзи. Площадь каждого помещения соответствует нормативной исходя из норматива на 1 ВДТ. Внутренняя отделка кабинетов проведена с соблюдением требований санитарных правил. Условия для проветривания помещений

созданы. Режим работы в кабинетах ВДТ соблюдается в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03.

Измеренные уровни напряженности электромагнитного поля по электрической и магнитной составляющим не превышают предельно допустимые уровни. Напряженность поверхностного электростатического потенциала на рабочих местах (см. эскиз протокола) не превышает предельно допустимый уровень (протоколы измерений интенсивности электромагнитного поля от 08.01.2004 г. №№ 2473, 2474, проведенных отделением по надзору за источниками ЭМИ и других физических факторов ФГУ «Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае»).

Таким образом, планировка и оборудование кабинетов ВДТ соответствует требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Библиотека оборудована стеллажами библиотечными. В кабинетах химии и биологии, в лаборантских комнатах для данных учебных кабинетов устанавливаются столы лабораторные и стеллажи для хранения учебных пособий.

Гардеробы оборудованы вешалками гардеробными металлическими в соответствии с требованиями санитарных правил.

Административно-хозяйственные помещения оборудованы соответствующей мебелью и оборудованием. Рабочие места преподавателей оборудованы столами канцелярскими и стульями с гигиеническим покрытием.

Окна оборудованы светозащитными устройствами в виде жалюзи (30 %) и тканевыми шторами.

Медицинские помещения оборудованы необходимым количеством медицинской мебели и инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил. Кабинет врача оборудован письменным столом, стульями, ширмой, кушетками для врачебного приема и профилактического медицинского осмотра. Из медицинского оборудования установлены шкафы медицинские, медицинские столики со стеклянными крышками. Для хранения медицинских препаратов установлены холодильники бытовой марки, для проведения медосмотра установлены весы, ростомер, таблица для определения остроты зрения; для дезинфекции помещений установлены бактерицидные облучатели марки ОБН-150-01-001УХЛ-4 и марки ОКН-11М в количестве 4 шт.

Кабинет стоматолога оборудован стоматологической установкой УС-02, стоматологическим креслом, стоматологическим столиком, операционной лампой с регулируемой яркостью, жарочным шкафом для обработки инструментария, бактерицидным шкафом ГП-80, бактерицидным облучателем «Луч-01». Для мытья рук стоматолога и инструментов установлена раковина двойная металлическая. Окно в стоматологическом кабинете оборудовано жалюзи.

Физиокабинет оборудован столами. Холодильником, медицинскими и канцелярскими столами, кварцем, аппаратом ДМВ-терапии «Ранет», аппаратом Милта, офтальмомассажером, микрокомпьютерным массажером для проведения профилактических мероприятий по укреплению здоровья детей-

школьников.

Таким образом, оборудование медицинского кабинета позволяет проведение медицинских осмотров и оказание необходимой врачебной помощи школьникам во время пребывания детей в учебном заведении, а также обеспечивает поддержание санитарно-противоэпидемического режима в медицинских помещениях в соответствии с требованиями санитарных правил.

Внутренняя отделка помещений производится материалами, разрешенными для использования в образовательных учреждениях. Полы предусматриваются в помещениях для занятий деревянные, покрыты линолеумом, в помещениях с влажным режимом полы отделаны кафельной керамической клеткой, в лекционных аудиториях – окрашены масляной краской.

Внутренняя отделка стен произведена водоземлюсионной и масляной окраской, в помещениях с влажным режимом стены отделаны керамической плиткой и окрашены масляной краской. В медицинских кабинетах стены окрашены масляной краской, пол покрыт линолеумом.

Таким образом, внутренняя отделка в школе произведена в соответствии с требованиями санитарных правил, позволяет проведение регулярной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полимерные отделочные материалы, являющиеся источником вредных веществ, в школе не применяются.

Таким образом, учреждение имеет все необходимые помещения, необходимые для осуществления образовательной деятельности, оборудование и отделка соответствуют требованиям санитарных правил.

3. Гигиеническая оценка воздушно - теплового режима, искусственного и естественного освещения, водоснабжения и канализации

Теплоснабжение всех зданий централизованное, от городских сетей. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, содержатся в чистоте и порядке, что свидетельствует о регулярной их уборке. Все фрамуги и форточки находятся в рабочем состоянии. Условия для проведения естественного проветривания помещений всех зданий учреждения имеются.

В туалетных оборудованы системы естественной канальной вытяжной вентиляции. Система вытяжной вентиляции с механическим побуждением организована в кабинетах химии, на пищеблоках (от электроплит и другого теплового оборудования, из мочных), из прачечной ДОУ.

Наличие центральной системы отопления, систем вытяжной вентиляции и форточек позволяет обеспечить соблюдение гигиенических требований к температуре и влажности воздуха во всех помещениях учебного заведения и столовых в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4.548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». Измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям санитарных правил (протоколы измерений метеорологических

факторов от 08.01.04 г. № 2476, 2478, проведенных отделением по надзору за источниками ЭМИ и других физических факторов ФГУ «Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае»).

Все помещения учреждения, предназначенные для пребывания учащихся, обеспечены естественным освещением. Рабочие места учащихся расставлены с учетом естественного бокового левостороннего освещения. Ширина учебных помещений не превышает 6 м, что обеспечивает достаточную их инсоляцию и КЕО. Для внутренней отделки учебных помещений использованы светлые тона матовых отделочных материалов.

Искусственное освещение учебных помещений в зданиях учреждения представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Светильники располагаются на потолке в 2-3 ряда, формируя систему общего искусственного освещения. Классные доски в учебных помещениях оборудованы системами местного освещения. Уровни искусственной освещенности соответствуют требованиям санитарных правил, составляют на рабочих столах учеников не менее 300 лк, в кабинете информатики – не менее 300 лк, на горизонтальной поверхности классной доски – не менее 500 лк.

Уровни искусственной освещенности на рабочих местах учащихся и на горизонтальных поверхностях классных досок, а также естественной освещенности на рабочих местах соответствуют требованиям санитарных правил (протоколы измерений уровней освещенности, проведенных отделением по надзору за источниками ЭМИ и других физических факторов ФГУ «Центр госсанэпиднадзора в Красноярском крае» №№ 2475, 2476, 2477, 2479 от 08.01.04 г., № 29 от 15.01.2004 г.).

Таким образом, система естественного и искусственного освещения в учреждении соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий». Организованное естественное освещение всех помещений для пребывания детей, а также искусственное освещение обеспечивает благоприятные условия пребывания детей в данных помещениях.

Здания детского образовательного учреждения обеспечены системами хозяйственно-питьевого водоснабжения и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями. Все раковины для мытья рук учащихся, преподавателей и поваров (на пищеблоке), моечные производственные ванны обеспечены горячей и холодной водой, которая подается через смесители. Таким образом, питьевое водоснабжение, горячее водоснабжение, система канализации зданий учреждения соответствуют требованиям санитарных правил.

Таким образом, инженерные системы университетской гимназии № 1 «Универс» обеспечивают нормируемые параметры микроклимата, нормируемые показатели воздушной среды закрытых помещений, нормируемые уровни искусственной освещенности, а также нормируемое водоснабжение и удаление стоков в соответствии с требованиями санитарных правил.

4. Гигиеническая оценка санитарного состояния и соблюдения личной гигиены персоналом учреждения.

Все помещения здания подвергаются регулярной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, о чем свидетельствует порядок и чистота в помещениях. Уборка полов проводится дважды в день, с применением моющих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, о чем свидетельствует чистота помещений, мебели, оборудования, осветительной арматуры, отопительных приборов. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специальных шкафах, уборочный инвентарь для туалетных имеет сигнальную маркировку.

Санитарное содержание участка соответствует санитарным требованиям. На территории участка проводится ежедневная уборка, о чем свидетельствует чистота и порядок, очистка мусоросборника проводится своевременно.

Обязательный профилактический медицинский осмотр всеми работниками социального учреждения пройден в установленном порядке в соответствии с приказом МЗ № 555-89, о чем свидетельствуют отметки в медицинских книжках, санитарный минимум прослушан, в медицинских книжках имеются отметки о сдаче зачетов.

Все белье в дошкольном учреждении промаркировано. Смена белья проводится 1 раз в неделю. В учреждении имеется достаточное количество постельного белья (3 комплекта на 1 воспитанника). Уборочный инвентарь хранится в специально оборудованных для этих целей помещениях или шкафах. Во всех учреждениях, в медицинских кабинетах, на пищеблоках имеется приготовленный рабочий раствор дезинфицирующего средства. Сроки хранения дезинфицирующих средств соблюдаются. Дезинфицирующие средства хранятся в местах, недоступных для детей.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий разработана, согласована Центром госсанэпиднадзора в Красноярском крае в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01.

Выводы:

1. Участок образовательного учреждения размещен по отношению к окружающей территории микрорайона и существующим строениям с соблюдением требований санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
2. Вместимость учреждения не превышена, наполняемость учебных классов, групповых в ДОУ не превышает нормируемую СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
3. Объемно-планировочное устройство зданий, набор помещений, их взаимное расположение, площади соответствуют требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.

- правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
4. Столовые и пищеблоki предусмотрены для работы на полуфабрикатах, соответствуют требованиям санитарных правил СП 2.3.6. 1079-01, СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 5. Для питания детей дошкольного и школьного возрастов разработаны примерные циклические меню основного питания с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии. Примерные циклические меню для детей дошкольного и школьного возраста имеют санитарно-эпидемиологическое заключения о соответствии санитарным правилам СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 6. Ассортимент продуктов для дополнительного питания, реализуемого в буфете, имеет санитарно-эпидемиологическое заключения о соответствии санитарным правилам СанПиН 2.4.2.1178-02, в ассортимент включены витаминизированные и обогащенные минеральными веществами продукты и напитки.
 7. Мебель, санитарно-техническое оборудование, расстановка соответствует требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 8. Внутренняя отделка произведена в соответствии с требованиями санитарных правил, позволяет проведение регулярной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 9. Системы отопления и вентиляции помещений обеспечивают поддержание чистоты воздушной среды и параметров микроклимата на нормируемом уровне, что соответствует требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 10. Горячая и холодная вода подведена ко всем раковинам для мытья рук, производственным ваннам в пищеблоке в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 11. Организация естественного и искусственного освещения обеспечивает благоприятные условия для пребывания детей в помещениях для занятий, игр и приема пищи. Уровни искусственной освещенности приняты в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 12. Сроки прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения персоналом учреждения соблюдаются, условия для соблюдения санитарно-противоэпидемического режима созданы СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.1.1249-03.
 13. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий согласована госсанэпиднадзором, что соответствует СП 1.1.1058-01.

5. Заключение.

На основании проведенной санитарно-гигиенической оценки установлено, что условия обучения в муниципальном общеобразовательном учреждении Красноярской университетской гимназии № 1 «Универс», г. Красноярск, ул. Корнеева, 50, соответствуют требованиям санитарных правил и норм.

Врач первой квалификационной категории
Центра госсанэпиднадзора в Красноярском крае



И.Ю. Шевченко