

карты Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском
районах и городе Ревда»

623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4а
тел.(3439) 24-52-15

E-mail: mail_11@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77145708, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/668443001

уникальный номер записи об аккредитации в реестре
аккредитованных лиц № RA.RU.710360

дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц
06.07.2021, аккредитован Федеральной службой по
аккредитации (Росаккредитация)

Утверждаю

И.о. заместителя главного врача филиала
Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области
в городе Первоуральск, Шалинском,
Нижнесергинском районах и городе Ревда»
Руководитель органа инспекции



М.С. Огурцова

« 6 » мая 2026 г.

Контрольное (надзорное) мероприятие № 66260041000119061343 от 26.08.2025 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №66-20-011-12/15- 1488 -2026

Заключение составлено в 15.00 06.05.2026 г.

время, дата и место составления

В Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4а

На основании Поручения о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г.

Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026 г.)

группой специалистов:

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710360, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 06.07.2021, аккредитован Федеральной службой по аккредитации (Росаккредитация))		
Черных Еленой Альбертовной	Врачом по общей гигиене ОЭУВиО филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»	Сведения о прохождении аккредитации специалиста по специальности медико-профилактическое дело до 25.07.2028, уникальный номер реестровой записи 2022.4022057
Лузяниной Мариной Илюсовной	Врачом по общей гигиене ОЭУВиО филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск,	Сведения о прохождении аккредитации специалиста по специальности медико-профилактическое дело до 14.07.2030,

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда	уникальный номер реестровой записи 2022.3793673
---	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 27.04.2026 г. по 06.05.2026 г. обследованием объекта

Выход на объект

ЧУ ФОК «Гагаринский»

27.04.2026 г. С 08:50 до 10:30

Проведение экспертизы документов, деятельности в отношении объекта контроля

Деятельность детских лагерей на время каникул

вид экспертизы

в отношении:

ЧАСТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС "ГАГАРИНСКИЙ"

623116, Свердловская обл., г. Первоуральск, ТЕР.ФОК ГАГАРИНСКИЙ, ВЛД. 1 СТР. 10

на объекте(ах) :

Летний оздоровительный лагерь "Гагаринский"	623116, Свердловская обл., г. Первоуральск, тер. ФОК "Гагаринский", влд.1, стр.10
---	---

Материалы для проведения экспертизы представил:

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда, 623102, Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «5»марта 2026 г.

Рассмотрев материалы:

1. Личные медицинские книжки сотрудников.
2. Список сотрудников
3. Копия договора № 62 от 01.06.2015 г. с ИП Ивановой О.Е., копии свидетельства о государственной регистрации, декларация о соответствии
4. Копии: договора № 26 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г. (помещения), № 27 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ» (дератизация открытой территории в период с 01.05.2026 по 31.05.2026), № 28 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ» (дератизация открытой территории в период с 01.09.2026 по 31.09.2026), № 29 на проведение обследования территории на наличие иксодовых клещей от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ», копии Актов об оказании дезинфекционных услуг с января по апрель 2026 г., выданных ООО «МАЙ»;
5. Копия договора № 11/1339 от 16.04.2026 г., с Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (акарицидная обработка территории, обследование на заклещевленность территории и прилегающей 50 метровой зоны до и после проведения акарицидной обработки).
6. Копии: протоколов испытаний № П-11/03465-26 от 25.02.2026 г., № 66-01-11/03451-26 от 25.02.2026 г., № 66-01-11/03472-26 от 06.03.2026 г., № 66-01-11/03457-26 от 02.03.2026 г., № 66-01-11/03456-26 от 02.03.2026 г., № 66-01-11/03460-26 от 02.03.2026 г., № 66-01-11/06191-26 от 03.04.2026 г., № П-11/00985-24 от 28.02.2024 г., П-11/00986-24 от 28.02.2024 г., выданных Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229;
7. «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 6-10 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г.; «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 11-17 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС "ГАГАРИНСКИЙ"
2.	адрес	623116, Свердловская обл., г. Первоуральск, тер. ФОК "Гагаринский", влд.1, стр.10
3.	дата регистрации	22.12.2006
4.	ИНН	6625040819
5.	ОКПО	99333758
6.	ОГРН	1069600013890
7.	организационно-правовая форма	Частные учреждения
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	нет

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

10.	ОКВЭД	85.41.91
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	АЛИКИНА ОЛЬГА ВЛАДИМИРОВНА ,ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	89000414200

2. Данные учета объектов

Данные по объекту								
1.	наименование	Летний оздоровительный лагерь "Гагаринский"						
2.	адрес	623116, Свердловская обл., г. Первоуральск, тер. ФОК "Гагаринский", влд.1, стр.10						
3.	ОКВЭД	85.41.91 Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления						
4.	ведомственная классификация	стационарные загородные оздоровительные организации (85.41.91)						
5.	вид деятельности	9 Деятельность детских лагерей на время каникул						
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ, ВИЗ, ДЕЗ							
8.	руководитель: ФИО, должность	Аликина Ольга Владимировна ,директор						
9.	телефон, факс, e-mail	89000414200						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	работники	продовольственная продукция	непродовольственная продукция	услуги	загрязнение воды	загрязнение атм. воздуха	загрязнение почвы
		34	0	0	518	0	0	0
		21						
		0						

Предмет экспертизы (обследования, оценки)

№ п/п	наименование НД пункты НД
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст. 10 гл. II; пункт 5 ст. 15 гл. III; п. 1 ст. 17 гл. III; п. 1-5 ст. 18 гл. III; п. 1, 2 ст. 19 гл. III; п. 1-4 ст. 20 гл. III; п. 1, 2 ст. 21 гл. III; п. 1-3 ст. 23 гл. III; п. 1 ст. 24 гл. III; п. 1, 2 ст. 28 гл. III; п. 1-3 ст. 29 гл. IV; п. 1 ст. 3 гл. IV; пункты 1, 1.1, 2, 3 ст. 32 гл. IV; п. 1 ст. 33 гл. IV; п. 1-9 ст. 34 гл. IV; п. 1-6 ст. 36 гл. IV
2.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; таблицы в 6.18-6.19
3.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции; пункты 10, 28, 66
4.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.; пункты 88, 89, 106
5.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.; п. 3 ст. 5; п. 1-3 ст. 10; пп. 3.1-3.12 п. 3 ст. 10; пункт 4 ст. 13; п. 1-8 ст. 14; п. 1-3 ст. 15; п. 7-9 ст. 17; пункт 1 ст. 18
6.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.; ст. 4 ч. 4.1 п. 1
7.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения; пункты 2.1, 2.2, 2.4-2.17, 2.19-2.23, 3.1-3.4; пп. 3.5.1-3.5.4, 3.5.6, 3.5.7 п. 3.5; п. 3.6.1, 3.6.2 п. 3.6; пункты 3.7, 3.8, 3.10, 3.13, 4.5-4.7, 5.1, 5.2; пп. 8.1.2, 8.1.2.1-8.1.2.8, 8.1.3-8.1.10 п. 8.1; пп. 8.2.2, 8.2.3 п. 8.2
8.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; пункты 1.8-1.9, 1.12; пп. 2.4.6.1-2.4.6.3, 2.4.11-2.4.13 п. 2.4; п. 2.5.1-2.5.3 п. 2.5; п. 2.6; пп. 2.6.1-2.6.6 п. 2.6; п. 2.7.1 п. 2.7; пп. 2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.9 п. 2.8; п. 2.9; пп. 2.9.2, 2.9.7 п. 2.9; пп. 2.11.1-2.11.9 п. 2.11
9.	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; пункт 118
10.	СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней; пункты 5, 18, 101, 110

Описательная часть

Контрольное (надзорное) мероприятие проведено с испытанием пробы дезинфицирующего средства, почвы и питьевой воды централизованного водоснабжения.

Проба «Дезинфицирующее средство "Део-Хлор" рабочий раствор 0,015%», приготовлена в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства "Део-Хлор", Россия (Инструкция № 24/12), что соответствует требованиям пп. 2.11.6. п. 2.11. СП 2.4.3648-20 и подтверждается протоколом испытаний № 66-01-11/09337-26 от 28.04.2026 г., выданным ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г.

(вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229.

Проба «Вода питьевая централизованного водоснабжения» соответствует п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, таблица 3.5., что подтверждается протоколом испытаний № 66-01-11/09341-26 от 04.05.2026 г., выданным ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229.

Проба «Почва» не соответствует требованиям п. 118 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, по показателю: обобщенные колиформные бактерии (ОКБ), в том числе E.coli – обнаружено 10 КОЕ/г, при величине допустимого уровня – отсутствие, что подтверждается протоколом испытаний № 66-01-11/09336-26 от 05.05.2026 г., выданным ИЛЦ Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16.

Работники ЧУ ФОК «Гагаринский» соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации и имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Согласно представленной копии: «Программа производственного контроля ЧУ ФОК «Гагаринский», утвержденная директором ЧУ ФОК «Гагаринский» Аликиной О.В. 15.01.2025г.», протоколам испытаний в рамках производственного лабораторного контроля, выданные ИЛЦ Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229 за период с января 2026 года по текущий период 2026 года.

Показатель по программе	Количество исследований по программе на 2026 г.	Фактическое выполнение за 2026 г.	Номер и дата протокола, кем выдан
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)	10	10	Протокол испытаний № П-11/03465-26 от 25.02.2026 г., выдан ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229
Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода	10	10	Протокол испытаний № 66-01-11/03451-26 от 25.02.2026 г., выдан ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229
Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение условно-патогенной микрофлоры, в том числе НФГОБ	5	5	Протокол испытаний № 66-01-11/03472-26 от 06.03.2026 г., выдан ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском,

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г.

(вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

			Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229
Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ, БГКП, стафилококк ауреус, бактерий рода Proteus, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	8	2	Протокол испытаний № 66-01-11/03457-26 от 02.03.2026 г., № 66-01-11/03456-26 от 02.03.2026 г., № 66-01-11/03460-26 от 02.03.2026 г., выдан ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229
Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	4	1	
Определение витаминов в пищевых продуктах: Витамин С (аскорбиновая кислота)	1	1	
Рацион	1	1	Протокол испытаний № 66-01-11/06191-26 от 03.04.2026 г., выдан ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)	40	10	Протоколы испытаний № П-11/00985-24 от 28.02.2024 г., П-11/00986-24 от 28.02.2024 г., выданы Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16
Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием других сред	40	10	

На 27.04.2026 г. пищеблок ЧУ ФОК «Гагаринский» не функционировал, соответственно п. 2.2, п.2.8, п.2.22, пп. 3.5.1-3.5.4, 3.5.6, 3.5.7 п.3.5, пп. 3.6.1, 3.6.2 п. 3.6, п.3.8, пп.8.1.10, пп.8.1.6, пп.8.1.7, п.8.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения; п. 3 ст.5; п. 1-3 ст.10; пп. 3.1-3.12 п.3 ст.10; пункт 4 ст.13; пункт 1 ст.18 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.; пункты 10, 28, 66 ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции; пункты 88, 89, 106 ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции; п.2.11.4, п.2.11.7 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, оценить невозможно.

На 27.04.2026 г. ремонтные работы не ведутся.

Пищеблок имеет полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения отдыхающих и сотрудников пищеблока. Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: загрузочный цех, хлебный цех, пекарский цех, цех сырой куры, мясорыбный цех, 2 овощных цеха (для первичной и вторичной обработки овощей), цех для обработки яйца, кладовая для сухих и сыпучих продуктов, холодильные камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, горячий цех, холодный цех, моечная тары, санитарно-бытовые помещения для персонала.

Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

Скопления мусора на 27.04.2026 г. на территории нет. Уборка территории проводится по мере загрязнения. Мусор собирается в мусоросборники с закрытыми крышками. Мусор на территории не сжигается. В помещениях пищеблока стоят емкости для сбора мусора. На 27.04.2026 переполнение емкостей для мусора не допускается.

На 27.04.2026 г. полы не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

На 27.04.2026 г. стены помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. На 27.04.2026 г. потолки помещений влагостойкие и не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Остекление окон на 27.04.2026 г. выполнено из цельного стекла, без трещин и иного нарушения целостности стекла. Окна помещений на 27.04.2026 г. оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи) с длиной до уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

Здание оборудовано системами холодного водоснабжения, водоотведения. Сливные трапы оборудованы в производственных помещениях пищеблока. Полы, оборудованные сливными трапами, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. Горячее водоснабжение обеспечивается водонагревателями с жесткой разводкой по системе.

Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены пищеблок оснащен холодной и горячей водой, подающейся через смесители.

На 27.04.2026 г. созданы условия для мытья рук отдыхающих.

Горячее водоснабжение, отопление обеспечивается от собственной котельной. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в городскую систему централизованных очистных сооружений. Холодная и горячая вода подведена ко всем водозаборным точкам с установкой смесителей. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, туалет, умывальные перед обеденным залом.

На 27.04.2026 г. не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Согласно представленным документам (сертификаты соответствия) отделочные материалы, краски безвредны для здоровья детей.

Питьевой режим организован посредством выдачи воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства. На 27.04.2026 г. обеспечено наличие одноразовой посуды и контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Согласно представленным документам (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), подтверждающим ее происхождение, безопасность и качество, вода, расфасованная в емкости (бутилированная), промышленного производства соответствует обязательным требованиям. Представлен договор № 62 от 01.06.2015 г. с ИП Ивановой О.Е. (ежегодно пролонгируется).

На 27.04.2026 г. не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Система общего освещения представлена потолочными светильниками со светодиодными лампами с белым спектром светового излучения. Осветительные приборы оснащены светорассеивающими пылевлагопроницаемыми конструкциями. Все источники искусственного освещения на 27.04.2026 г. содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Пищеблок оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Пищеблок оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Столовая посуда без сколов и трещин, в достаточном количестве. Кухонная посуда в достаточном количестве, изготовлена из нержавеющей стали,

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

промаркирована. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда, инвентарь на 27.04.2026 г. отсутствует; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия на 27.04.2026 г. отсутствуют.

Складское помещение на 27.04.2026 г. оборудовано гигрометром психрометрическим ВИТ -1, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование на 27.04.2026 г. исправно и способно поддерживать температурный режим. Технологического и холодильного оборудования достаточно: пищеблок оборудован аппаратом для стерилизации ножей, тремя 3-х секционными печами, 2 пароконвектоматами, протирачной машиной, 6-комфорочной электрической плитой – 6 шт, 4 пароводяными котлами, овощерезкой, 6 среднетемпературными холодильниками, двумя тестомесами, картофелечисткой, сборно-щитовой морозильной камерой низкотемпературной -18, двумя среднетемпературными стационарными холодильными камерами, холодильной камерой для отходов, двумя электросковородами, посудомоечной машиной тунельного типа и посудомоечной машиной купольного типа.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный), кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте их приготовления. Ртутные термометры не используются.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалета после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Вытяжные вентиляционные решетки на 27.04.2026 г. не содержат следов загрязнений. На 27.04.2026 г. в помещениях отсутствуют насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, синантропные птицы и животные, не допускается хранение личных вещей и комнатных растений, физические лица не проживают.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки.

Медицинский работник проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки инфекционных заболеваний и заносит результаты в гигиенический журнал.

На 27.04.2026г. для работников пищеблока оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук. Туалет оснащен на 27.04.2026 г. педальным ведром, держателем для туалетной бумаги. Унитаз обеспечен сидением, позволяющим проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Умывальная раковина на 27.04.2026 г. обеспечена мылом, бумажными полотенцами.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте на 27.04.2026 г. оборудовано место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов на 27.04.2026 г. размещается в месте их приготовления.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания: оставляют в специально отведенных местах (комната персонала в прачечной) одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви; снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета; тщательно моют руки с мылом для рук после посещения туалета; сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику - ведется гигиенический журнал.

Мытье посуды осуществляется в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями для приема пищи детей) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, на 27.04.2026 г. не имеет дефектов и повреждений.

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажных носителях и влажности - в складских помещениях.

На 27.04.2026 г. технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Хранение сыпучих продуктов (в т.ч. муки, крупы, макаронных изделий), осуществляется в складском помещении для хранения пищевых продуктов, оборудованном стеллажами, подтоварниками, выполненными из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции. На момент выхода на объект 27.04.2026 г. температура хранения пищевых продуктов в складском помещении для хранения пищевых продуктов плюс 21 °С, при относительной влажности воздуха 63% (согласно показаниям имеющегося гигрометра психрометрического ВИТ-1), что соответствует условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями.

Количество принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов соответствует объему работающего холодильного оборудования, при хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства.

Для хранения молочной продукции в складском помещении имеется холодильная камера. На момент выхода на объект 27.04.2026 г. сырье из мяса отсутствует.

Для хранения овощей, фруктов в складском помещении имеется холодильная камера. На момент выхода на объект 27.04.2026 г. овощи и фрукты отсутствовали.

Для хранения сырья из мяса, печени в складском помещении имеется низкотемпературный холодильник. На момент выхода на объект 27.04.2026 г. сырье из мяса отсутствовало.

Для хранения замороженного продовольственного сырья из рыбы в складском помещении имеется низкотемпературный холодильник. На момент выхода на объект 27.04.2026 г. сырье из рыбы отсутствовало.

Заключены договора № 26 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г. (помещения), № 27 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ» (дератизация открытой территории в период с 01.05.2026 по 31.05.2026), № 28 на оказание дезинфекционных услуг от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ» (дератизация открытой территории в период с 01.09.2026 по 31.09.2026) (дератизация помещений — 2100 кв. метров ежемесячно, обследование на заселенность синантропными членистоногими - 2100 кв. метров 2 раза в месяц и обследование на заселенность грызунами — 2100 кв. метров ежемесячно, дезинсекция помещений — 2100 кв. метров 1 раз в 2 месяца, дератизация открытой территории – 4 га). Согласно представленным копиям Актов об оказании дезинфекционных услуг с января по апрель 2026 г., выданным ООО «МАЙ», обследования на наличие насекомых проводятся 2 раза в месяц, грызунов – ежемесячно, что соответствует требованиям нормативного документа.

На проведение акарицидной обработки, обследование территории на клещевленность до и после обработки заключены договора № 29 на проведение обследования территории на наличие иксодовых клещей от 12.01.2026 г., с ООО «МАЙ», № 11/1339 от 16.04.2026 г., с Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (акарицидная обработка территории, обследование на клещевленность территории и прилегающей 50 метровой зоны до и после проведения акарицидной обработки). На момент проведения экспертизы акарицидная обработка с обследованием территории на клещевленность еще не проведена (запланирована на последнюю декаду мая).

Индивидуальное меню отсутствует, в связи с отсутствием детей, нуждающихся в индивидуальном меню.

На экспертизу представлены: «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 6-10 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г. и «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 11-17 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г. Меню рассчитаны на пятикратный прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Представленные меню содержат информацию: о дне, неделе, возрастной категории, приеме пищи и наименовании блюда, массе порции, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов и минеральных веществ, что соответствует рекомендуемому образцу Приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленные меню рассчитаны на двукратный прием пищи (завтрак, обед).

В представленных меню не используются пищевые продукты из перечня пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

«Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 6-10 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г. составлено с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона, в среднем завтрак за 1 неделю составляет – 24 % (697,8 ккал), за 2 неделю – 23% (687,5 ккал); обед за 1 неделю – 34,5 % (995,5 ккал), за 2 неделю – 35% (1040 ккал); полдник за 1 неделю – 15 % (448 ккал), за 2 неделю – 15% (462 ккал); ужин за 1 неделю – 20 % (591,7 ккал), за 2 неделю – 20% (605 ккал); второй ужин за 1 неделю – 5 % (150 ккал), за 2 неделю – 5% (150 ккал), что соответствует требованиям нормативного документа.

«Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК «Гагаринский» 11-17 лет», утвержденное директором ЧУ ФОК «Гагаринский» 05.05.2021 г. составлено с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона, в среднем завтрак за 1 неделю составляет – 23,8 % (696,8 ккал), за 2 неделю – 22,6% (687,1 ккал); обед за 1 неделю – 35 % (1037 ккал), за 2 неделю – 35% (1071 ккал); полдник за 1 неделю – 15 % (448 ккал), за 2 неделю – 15% (481 ккал); ужин за 1 неделю – 20 % (591 ккал), за 2 неделю – 20% (626 ккал); второй ужин за 1 неделю – 5 % (148 ккал), за 2 неделю – 5% (166 ккал), что соответствует требованиям нормативного документа.

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г.

(вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

Масса порции блюд в «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 6-10 лет» и «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 11-17 лет» соответствует Массе порции для детей в зависимости от возраста (Таблица 1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 6-10 лет» соответствуют Таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в среднем за 14 дней завтрак имеет объем- 630 г., обед - 1100 г., полдник - 530 г., 1 ужин - 670, 2 ужин - 210 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 11-17 лет» соответствуют Таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в среднем за 14 дней завтрак имеет объем - 630 г., обед -1100 г., полдник - 530 г., 1 ужин - 670, 2 ужин - 210 г.

Согласно представленным накопительным ведомостям фактическая норма выдачи продуктового набора на 1 ребенка соответствует Среднесуточным наборам пищевой продукции для детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (Таблица 1 Приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Среднесуточным наборам пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) (Таблица 2 Приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Пищевая ценность рациона в течение дня соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пищевая ценность составляет в среднем за 14 дней: белка для детей с 6 до 10 лет -115,4 г., жиров -1 12,4 г., углеводов - 394,8 г.; для детей с 11 до 17 лет белков - 115,3г., жиров -111,7 г., углеводов- 403,3 г.).

В «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 6-10 лет» в среднем за 14 дней содержание белков обеспечивает 15,7 % от калорийности рациона, жиров 34,5 % и углеводов 54 %; в «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 11-17 лет» содержание белков обеспечивает 15,5 % от калорийности рациона, жиров 33,7% и углеводов 54,2 %. Соотношение Б:Ж:У в «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 6-10 лет» и «Примерное 14-ти дневное меню ЧУ ФОК "Гагаринский" 11-17 лет» в среднем за 14 дней составляет 1:1:4. Соотношение кальция к фосфору - 1:1,5.

Представлена копия Санитарно-эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность № 66.01.34.000.М.000389.03.26 от 20.03.2026, выданная Управлением Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области.

Не проводилась оценка:

п.8.1.8, из п. 8.1.2., приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Выявленные несоответствия нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	содержание несоответствия
1.	СанПиН 2.1.3684-21	118	Ст. 28 п. 1	Проба «Почва» не соответствует по показателю: обобщенные колиформные бактерии (ОКБ), в том числе E.coli – обнаружено 10 КОЕ/г, при величине допустимого уровня – отсутствие, что подтверждается протоколом испытаний № 66-01-11/09336-26 от 05.05.2026 г., выданным ИЛЦ Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16.

3. Выводы:

Установление фактов, обстоятельств соответствия (несоответствия) объекта контроля и представленных документов обязательным требованиям в отношении ЧАСТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС "ГАГАРИНСКИЙ", 623116, Свердловская обл., г. Первоуральск, ТЕР.ФОК ГАГАРИНСКИЙ, ВЛД. 1 СТР. 10, в объеме проведенной экспертизы

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

Не соответствуют требованиям:

На объекте: Летний оздоровительный лагерь "Гагаринский":

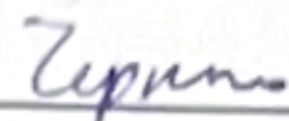
п. 118 СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

п. 1 ст. 28 Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

перечень нормативных документов

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

Экспертное заключение составлено:
Врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе
Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском
районах и городе Ревда»



Черных Еленой Альбертовной

Врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе
Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском
районах и городе Ревда»

должность



Лузяниной Мариной Илюсовной

ФИО

К заключению прилагаются:

Протоколы испытаний № 66-01-11/09337-26 от 28.04.2026 г., № 66-01-11/09341-26 от 04.05.2026 г., № 66-01-11/09336-26 от 05.05.2026 г., выданы ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС. RU. 0001. 510229

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний),

Протоколы отбора от 27.04.2026 г.

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил

_____ 20__ г.

должность

подпись

ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя

Подтверждением факта передачи заказчику материалов по исполнению поручения о проведении отбора проб, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026) является письмо Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области № 66-20-011-12/15-2026 от .04.2026 г.

Поручение о проведении отбора проб экспертом или специалистом, проведении инструментального обследования и испытания специалистом, проведение экспертизы экспертной организацией № 66-11-01/04-1578-2026 от 03.03.2026 г. (вх. № 66-20-011/1203-2026 от 05.03.2026)

Стр. 10 из 10