

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение МОБУ «СОШ № 7» г. Дальнегорска с. Каменка Ф.5-07-17-2015	Издание 2017г. стр. 2 из 3
--	---	----------------------------------

7. Внутренняя отделка помещений: потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком. Стены побелены, что не допускает проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (п. 4.28). Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений.
8. Воздушно-тепловой режим: здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции. Окна и фрамуги в рекреациях, учебных помещениях и спортивном зале задействованы для организации проветривания.
9. Освещение:
 

Естественное освещение осуществляется: естественное освещение во всех основных помещениях осуществляется через оконные проемы. В учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение. Светопроемы не оборудованы солнцезащитными устройствами на окнах тюлевые занавески длиной выше уровня подоконника п. 7.1.8.

Искусственное освещение: в учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами, лампами накаливания. Классные доски оборудованы местным освещением. Вышедших из строя источников света нет.
10. Водоснабжение: здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения пищеблоке установлены умывальники с подводом к ним холодной и горячей воды. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.
11. Пищеблок: расположен на 1-ом этаже, имеет самостоятельный вход. Работа столовой предусмотрена на продовольственном сырье.
12. Технологическое и холодильное оборудование пищеблока: установлено 1 электроплита на 4 конфорки, мармит на 3 конфорки. Электрокотел, пароконвектомат, имеется 5 единиц холодильного оборудования: 3 бытовых холодильника, 2 морозильные камеры. На момент обследования все установленное в производственных помещениях оборудование находится в исправном состоянии.
13. Обеспеченность оборудованием, кухонным инвентарём и спецодеждой: оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы, имеются в достаточном количестве.
14. Организация медицинского обслуживания учащихся: в состав помещений медицинского назначения входит: кабинет приема врача. Кабинет оборудованы столом, стулом, весами, ростомером, шкафами, холодильником (в рабочем состоянии). Процедурный кабинет отсутствует – обслуживание детей проводится на базе ФАП с. Каменка.
15. Медицинские осмотры, гигиеническое обучение: медицинский осмотр сотрудников учреждения пройден, гигиеническая аттестация на знание санитарных норм не пройдена (п. 11.9 изм. № 3 п.29)

Выявленные в ходе обследования несоответствия: 1) Стены побелены, что не допускает проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (п. 4.28).; 2) не пройдена гигиеническая аттестация на знание санитарных