Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
Адрес фактического осуществления деятельности: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
E-mail: fguz@02.rospotrebnadzor.ru, https://sesufa.ru/, тел. (347) 287-85-00
ИНН 0276090570, ОГРН 1050204212255
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710014
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача
Хисамиев Ильнур Ильясович

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Межведомственной системе электронного документооборота Роспотребнадзора
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 3E41238B2699B3FCACA600E5F1162C23
Владелец: Хисамиев Ильнур Ильясович
Действителен с 12-01-2026 до 07-04-2027

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 21.04.2026 **№** 02-20-07-Э2732-2026

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

Объект инспекции: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха).
Заявитель: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Башкирская гимназия с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан.
ИНН 0236003027; ОГРН 1020200785879.
Юридический адрес: 452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, ул. Молодежная 8.
Место нахождения объекта: 452558, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Алегазово, ул. Советская д.4.
Цель: установить соответствие/несоответствие объекта инспекции требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Глава 3 статьи

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

10-19), Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Рассмотренные документы:

заявление от 25.03.2026 № 02-20/2459-2026/ОИ;

акт обследования от 10.04.2026 № 02-20-Ф05-А1659-2026;

выписка из Единого реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости (здание) от 24.04.2018 кадастровый номер: 02:38:071303:422;

выписка из Единого реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости (земельный участок) от 28.04.2018 кадастровый номер: 02:38:071303:78;

технический паспорт (инвентарный номер: 7662) составлен по состоянию на 05.10.2007.

Дата проведения инспекции: с 25.03.2026 по 21.04.2026.

Результаты инспекции:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей (далее по тексту- ДОЛ с ЦДП), лагерь труда и отдыха (далее по тексту- ЛТиО) Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения Башкирская гимназия с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан (далее по тексту- МОБУ Башкирская гимназия с. Большеустьикинское) располагается на базе функционирующего общеобразовательного учреждения по адресу: 452558, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Алегазово, ул. Советская д.4, на земельном участке с кадастровым номером: 02:38:071303:78, категория земель: земли населенных пунктов, разрешенное использование: образовательные учреждения, школа.

Планируется организация отдыха детей в летние каникулы в ДОЛ с ЦДП-50 человек, в ЛТиО- 15 человек. Организация работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО осуществляется в режиме пребывания детей с 08.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед).

Организация работы ДОЛ с ЦДП и ЛТиО запланировано в разной период времени. Работа ДОЛ с ЦДП планируется перед организацией ЛТиО.

Продолжительность смены в ДОЛ с ЦДП составляет 21 календарных дней, для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур в летнее время, в ЛТиО -10 календарных дней.

На территории оздоровительного учреждения выделены спортивно-игровая площадка, хозяйственная зона.

Спортивно-игровая площадка оборудована: скамейками, футбольным полем, гимнастическими снарядами. Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов предусмотрены 2 контейнера с крышками на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора отходов. Расстояние от контейнерной площадки до здания оздоровительного учреждения составляет 50 м, согласно предоставленной администрацией справки МОБУ Башкирская гимназия с. Большеустьикинское. На вывоз твердых бытовых отходов заключен договор №ТКО-18-001933 от 2026 года с АО «Специализированное автомобильное хозяйство по уборке города».

Въезды и входы на собственную территорию, проезды, дорожки к зданию, контейнерной площадке для сбора твердых коммунальных отходов оборудованы ровным асфальтовым покрытием. На территории организации какие-либо дефекты покрытий проездов и дорожек не выявлено.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды: пандус при входе в здание организации. Основной вход здания оборудован тамбуром.

Для организации отдыха МОБУ Башкирская гимназия с. Большеустьикинское выделены следующие помещения на первом этаже:

раздевалка для верхней одежды, площадью 35,8 м^2;

3 игровые комнаты, площадью 51,0 м^2, 51,0 м^2, 51,0 м^2;

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

2 помещения для занятий кружков, площадью 49,6 м^2, 48,0 м^2;
помещение для временной изоляции заболевших детей, площадью 30,0 м^2;
спортивный зал, площадью 107,9 м^2.
кладовая спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, площадью 13,2 м^2;
обеденный зал, площадью 65,7 м^2;
пищеблок;
помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, площадью 5,4 м^2;
туалет для девочек;
туалет для мальчиков.

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

В связи с проведением ДОЛ с ЦДП и ЛТиО в разное время, для детей и подростков выделены одни и те же игровые комнаты и помещение для занятий кружков используемые во время их функционирования.

Игровые комнаты и помещения для кружковых занятий оборудованы промаркированной мебелью (двухместными ученическими столами и стульями), досками с софитами, шкафами с дидактическими материалами, раковинами для мытья рук. Мебель промаркирована в соответствии с росто-возрастными особенностями детей. Фактическая площадь в игровых комнатах на одного человека (при нормируемом показателе не менее 2,5 м^2 на одного ребенка) составляет: для детей, посещающих ДОЛ с ЦДП (50 человек) – 3,0 м^2; для детей, посещающих ЛТиО (15 человек) -10,2 м^2.

Спортивный зал оборудован скамейками, мелким спортивным инвентарем, волейбольными сетками, баскетбольными щитами с кольцами. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. При спортивном зале выделены инвентарная, раздельные раздевалки для мальчиков и девочек с оборудованными скамейками и вешалками для одежды. В спортивном зале занятия осуществляются поотрядно, в количестве не более 10 человек. Фактическая площадь на 1 человека составляет более 10,8 м^2, при нормируемом показателе не менее 10,0 м^2.

Обеденный зал, площадью 65,7 м^2 рассчитан на 60 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом оборудованы 3 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, при нормируемом показателе 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест достаточно. Умывальные раковины перед обеденным залом не обеспечены подводкой горячей воды.

Каждый умывальник обеспечен мылом, электрополотенцем и бумажными рулонами. Фактическая площадь на посадочное место составляет 1,1 м^2 при нормируемом показателе не менее 0,7 м^2 на посадочное место. Организация питания отдыхающих осуществляется в 1 прием.

Организацией общественного питания учреждения для обслуживания детей, посещающих ДОЛ с ЦДП и ЛТиО, является столовая образовательного учреждения, работающая на сырье. На мучные кулинарные изделия предоставлен договор от 28.08.2025 № ИМЗ-2025-0377388, заключенный с ИП Гафаровой А.Р.

В состав пищеблока входят:
загрузочная;
складские помещения с холодильным оборудованием;
кладовая овощей;
цех первичной обработки овощей;
цех вторичной обработки овощей;
мясо-рыбный цех;
моечная столовой и кухонной посуды;
раздаточная линия;
горячий цех с линией раздачи и зоной приготовления холодных блюд.

Для персонала пищеблока выделен гардероб, оборудованная с раздельными шкафами для хранения личных вещей и верхней и санитарной одежды; санузел оборудован унитазом, раковиной для мытья рук, сушилкой для рук; помещение уборочного инвентаря, оборудован поддоном и системой водоотведения со смесителем и душевой насадкой на гибком шланге.

Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами и подтоварниками для хранения сухих сыпучих продуктов, холодильными оборудованиями, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильные оборудования оснащены контрольными

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

термометрами. В складских помещениях установлены стеллажи, подтоварники, поддоны. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Цеха первичной и вторичной обработки овощей – смежные. Цех первичной обработки овощей оборудован двухсекционной производственной ванной, картофелечисткой, двумя производственными столами, для сбора пищевых отходов предусмотрены специальные емкости с крышками, раковиной для мытья рук; цех вторичной обработки овощей оборудован двухсекционной производственной ванной, двумя производственными столами, холодильной камерой, раковиной для мытья рук, бактерицидной лампой.

Мясо-рыбный цех оснащен 4 производственными столами, 2 производственными ваннами, раковиной для мытья рук, холодильным оборудованием, мясорубкой, бактерицидной лампой.

В мясо-рыбном цехе выделено место для обработки яиц, оборудованный 3 емкостями и емкостью для обработанных яиц.

Горячий цех оборудован четырех конфорочной электрической плитой, электрическим котлом, пароконвектоматом, жарочным шкафом, 2 производственными столами, стеллажами, раковиной для мытья рук. Выделена зона для хранения и нарезки хлеба, оборудованная шкафом с вентилируемыми отверстиями, производственным столом с соответствующей маркировкой. Зона приготовления холодных закусок оборудована 1 производственной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), 1 производственным столом, холодильником, раковиной для мытья рук, бактерицидной лампой.

Раздаточная зона оборудована раздаточными столами, шкафом для столовой посуды, мармитами, бактерицидной лампой.

Моечная столовой и кухонной посуды оборудована трехсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды, двухсекционной моечной ванной для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, двухсекционной моечной ванной для мытья кухонной посуды (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), стеллажами, раковиной для мытья рук, электрическим водонагревателем. Ванны имеют маркировку объемной вместимости. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для споласкивания посуды.

Во всех моечных и производственных помещениях пищеблока, санитарно-бытовых помещениях (санузел, помещение уборочного инвентаря) оборудованы раковины для мытья рук со смесителями, исключающие повторное загрязнение рук.

Во всех производственных помещениях пищеблока предусмотрены электрические резервные водонагреватели.

Над технологическим оборудованием и моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе вентиляции.

Производственные и моечные ванны присоединены к канализационной сети с учетом воздушного разрыва от верха приемной воронки.

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

Все производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, столы в обеденном зале имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении (защитные плафоны).

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находиться в исправном состоянии.

Полы в производственных помещениях пищеблока оборудованы сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

Для оказания медицинской помощи в оздоровительном учреждении предусмотрено оборудованное помещение. Временная изоляция заболевших детей планируется в оборудованном помещении, оснащенный письменным столом, стульями, ширмой, 2 кушетками, шкафом канцелярским и аптечным, медицинским столиком, ведром с педальной крышкой. На организацию услуги медицинского обслуживания обучающихся заключен договор от 23.01.2025 №01/2025, заключенный ГБУЗ РБ Большеустьикинская ЦРБ.

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

Выделены раздельные туалеты для мальчиков и девочек оборудованные кабинами с дверями. Количество санитарно-технического оборудования в туалете для девочек: 3 унитаза, 2 умывальные раковины; в туалете для мальчиков: 3 унитаза, 2 умывальные раковины. Количество санитарно-технического оборудования для детей, из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков, достаточно.

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

Согласно представленной справке администрацией филиал, высота установки умывальных раковин от пола до борта составляет 0,7 м, при нормируемом показателе 0,7 м- 0,8 м.

В туалете для девочек, в одной из кабин к унитазу предусмотрена подводка холодной и горячей воды (от электрического водонагревателя) через душевую насадку на гибком шланге для соблюдения ими личной гигиены, посещающих ЛТиО при образовательной организации. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Выделено отдельное помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды и системой водоотведения. Весь инвентарь промаркирован (для туалетов предусмотрена сигнальная маркировка), предусмотрено раздельное их хранение.

Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. Стены в туалетах облицованы кафельной плиткой, полы выложены кафельной плиткой.

Вентиляция основных помещений – естественная, через оконные и дверные проемы и стеновые каналы. Для контроля температурного режима основные помещения оснащены бытовыми термометрами. Отопительные приборы расположены в нишах под окнами, в спортивном зале имеются ограждающие устройства. Во всех помещениях для пребывания детей для дезинфекции воздушной среды используются установки для очищения и обеззараживания воздуха, в том числе переносные бактерицидные облучатели. Использование переносных отопительных приборов, приборов с инфракрасным излучением не предусмотрено.

Представлен протокол по результатам измерений параметров микроклимата от 29.10.205 №02-00-05/18177-01-25, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

Во всех основных помещениях применяется система общего освещения. Искусственное освещение осуществляется светодиодными лампами с защитными плафонами. Все помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение - оконные проемы, оборудованные при излишней инсоляции солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Предусмотрена левосторонняя направленность светового потока от окон на рабочую поверхность (в игровых комнатах и помещениях для пребывания детей). Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии; следы их загрязнений, использование различных типов ламп, а также ламп с разным светоизлучением в одном помещении не выявлено. Наличие трещин или иных нарушений целостности стекол не выявлено.

Представлен протокол по результатам измерений искусственной освещенности от 29.10.2025 №02-00-05/18175-01-25, выполненный аккредитованной организацией (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №RA.RU.21PM84), согласно которому уровни искусственной освещенности соответствуют гигиеническим нормативам.

Система отопления – автономная от котельной школы. Система канализации – автономная (выгребная яма типа- «шамбо»). Отвод стоков предусмотрен в выгребную яму с водонепроницаемым дном, оборудованная на территории школы. На вывоз жидких отходов представлен договор от 01.01.2026 № 13/ЖБО-2026, заключенный с ООО «ЦентрСтрой».

Здание организации оборудовано системами хозяйственно-бытового и питьевого водоснабжения, подключено к центральным сетям холодного и горячего водоснабжения. На холодное (питьевое)

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

водоснабжение предоставлен договор №30/2025 от 01.01.2025, заключенный с Обществом ограниченной ответственностью «Тепловик».

ООО «Тепловик» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта для хозяйственно-питьевого и производственно-технического водоснабжения № 02.19.01.000.Т.000005.03.17 от 17.03.2017.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован посредством выдачи, охлажденной кипяченой питьевой воды. Учреждение обеспечено запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой).

По проведению профилактических мероприятий в целях предотвращения распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний представлен договор № Д-Ф05-1106 от 30.01.2026, заключенный с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» (выдана лицензия на деятельность по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации ЕРУЛ №Л064-00111-02/01482011).

Согласно представленному договору проведены:

23.03.2026 проведено предварительное обследование территории, площадью 1,2 га; в ходе обследования территории клещей не выявлено.

23.03.2026 выполнена акарицидная обработка территории, площадью 1,2 га препаратом «Циперметрин 25%».

27.03.2026 (на 5 день) и 07.04.2026 (на 16 день) проведен контроль эффективности акарицидной обработки, клещей не обнаружено.

23.03.2026 проведено предварительное обследование, территории площадью 1,2 га на наличие грызунов; в ходе обследования территории грызунов не выявлено.

23.03.2026 проведена дератизационная обработка препаратом «Бромадиолон-0,25%».

07.04.2026 (на 16 день) проведен контроль эффективности дератизационной обработки, грызунов не обнаружено.

Выполнены мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений:

01.04.2026 проведено предварительное обследование помещений, площадью 1288,9 м^2 на наличие грызунов и насекомых (наличие грызунов, насекомых не выявлено).

01.04.2026 проведена дератизационная и дезинсекционная обработка препаратами «Бромадиолон-0,25%» и клеевые ловушки «Штурм гель» соответственно.

10.04.2026 (на 10 день) проведен контроль эффективности дератизационной и дезинсекционной обработки помещений, грызунов и насекомых не обнаружено.

Действие СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», глав I-III, п.п. 76-90 главы IV, глав V-IX, глав XI-XIII СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глав I-II, IV-V, VII-IX СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» не устанавливают требования к объекту инспекции.

Выводы: несоответствия не выявлены.

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей, лагерь труда и отдыха) Муниципальным общеобразовательным бюджетным учреждением Башкирская гимназия с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан по адресу: 452558, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Алегазово, ул. Советская д.4 **соответствуют** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глав III, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

человека факторов среды обитания», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Федерального закона от 30 марта 1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Инспекция проведена:
врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены
детей и подростков, (образование – высшее медицинское,
аккредитация специалиста по специальности
«Общая гигиена» уникальный номер реестровый записи
об аккредитации 7725 033859250
действителен до 23.12.2030,
аккредитация специалиста по специальности
«Гигиена детей и подростков» уникальный номер реестровый записи
об аккредитации 7723 030455433
действителен до 27.06.2028,
стаж работы в области оценки соответствия 9 лет) Шайдуллиной Филией Дамировной

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Межведомственной системе электронного документооборота Роспотребнадзора
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 00D1F3651F61E1D9B7CB6B314A44B89E05
Владелец: Шайдуллина Филия Дамировна
Действителен с 08-07-2025 до 01-10-2026

заведующий отделением гигиены детей и подростков,
врач по общей гигиене
(образование – высшее медицинское,
аккредитация специалиста
по специальности «Общая гигиена
уникальный номер реестровой записи
об аккредитации 7724 031863814,
действителен до 23.04.2029,
стаж работы в области оценки соответствия 9 лет) Андрюкова Юлия Юрьевна

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Межведомственной системе электронного документооборота Роспотребнадзора
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 00F27A74225DB8D8D3F2C9F08F593A0224
Владелец: Андрюкова Юлия Юрьевна
Действителен с 29-07-2025 до 22-10-2026

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается