

**Пояснительная записка по организации отдыха детей и их оздоровления
в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей в период
осенних каникул,
расположенном на базе МБОУ «Гимназия №1» Ковылкинского
муниципального района**

На базе МБОУ «Гимназия №1» Ковылкинского муниципального района планируется работа детского лагеря с дневным пребыванием детей с 26.10.2022г по 01.11.2022г (одна смена). Возраст воспитанников- 6-11 лет. Всего создается 2 отряда, вместимостью 47 человек, 23 и 24 человека в каждом отряде. Преимущество при формировании отрядов отдается детям из семей, нуждающихся в особой защите государства: малообеспеченных, неполных, многодетных семей, детей инвалидов, детей с трудностями социальной адаптации.

Кадры: начальник лагеря, воспитатели, медицинский работник. Подбор и расстановка кадров осуществляется администрацией школы. Перед началом работы лагерной смены проводится установочный семинар для всех участников программы (кроме детей). Педагоги – воспитатели несут ответственность за жизнь и здоровье детей, выполнение учебно-воспитательного плана, проведение отрядных и общелагерных дел.

1. Наименование детской оздоровительной организации:
оздоровительный лагерь дневного пребывания, расположенный на базе МБОУ «Гимназия №1» Ковылкинского муниципального района.
2. Свидетельство о праве собственности: серия 13, № 001416855 от 29.12.2012г.
3. Юридический адрес: 431350, Республика Мордовия, г. Ковылкино, ул. Пионерская, д. 44.
4. Фактический адрес: 431350, Республика Мордовия, г. Ковылкино, ул. Пионерская, д. 44.
5. Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту, удаленность от транспортных магистралей:
лагерь с дневным пребыванием детей размещается в МБОУ «Гимназия №1» Ковылкинского муниципального района, расположенном в зоне жилой застройки, на обособленном земельном участке.
6. Копия приказа об организации оздоровительной организации с указанием сроков работы каждой смены, вместимость оздоровительной организации: с 26.10.2022 по 01.11.2022, 47 человек, № 90а от 07.09. 2022.
7. Территория оздоровительной организации:
Территория оздоровительного лагеря, площадью 1380.91 кв.м, ограждена по периметру забором, в железном исполнении и озеленена. Озеленение

деревьями и кустарниками проведено с учетом климатических условий. Территория озеленена по периметру. При озеленении территории исключена посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, ядовитых и колючих растений.

8. Наличие бассейна: отсутствует.

9. Наличие игровых площадок, их оборудование:

На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная, учебно-опытная зона.

Физкультурно-спортивная зона размещена внутри двора. Спортивно-игровая площадка имеет земляное покрытие.

Со стороны окон учебных помещений физкультурно-спортивной зоны уровни шума в учебных помещениях не превышают гигиенические нормативы для общественных зданий.

10. Инженерное обеспечение летней оздоровительной организации.

Здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции, которые соответствуют нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивают оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.

Здание общеобразовательной организации оборудовано централизованными системами канализаций и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части водоотведения.

Здание обеспечено питьевой водой в столовой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения, (имеется питьевой фонтанчик, кипяченая вода).

11. Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительно.

12. Набор, площади помещений оздоровительного учреждения:

Расчетная вместимость (мощность) помещений для организации отдыха и оздоровления детей в пришкольном лагере на базе МБОУ «Гимназия №1» составляет: 208 кв.м. (2 кабинета и вестибюль), по дислокации оздоровятся на осенних каникулах – 47 человек, значит, на 1 человека приходится 2,8-3,0 кв.м. Каб. №6 (площадью 50,4 кв.м.), каб. №7 (площадью 50,6 кв.м.) и вестибюль площадью 107,8 кв.м. на 1-м этаже.

Для кружковых занятий и секций: спортивный зал площадью 150,1 кв.м., актовый зал площадью 146,1 кв.м., библиотека площадью 69,1 кв.м., 2 школьных музея, площадью по 50,5 кв.м.

Медицинский блок расположен на 2-м этаже, площадь кабинета 51,3 кв.м., процедурной 10,6 кв.м., имеется холодильное оборудование, весы, ростомер, секундомер, тонометр, кушетка, процедурный столик, медицинский шкаф, динамометр, фонендоскоп, термометры и др.

Помещение для дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря – 4,12 кв.м.
Для организации питания имеется: столовая - площадью 110,2 кв.м на 120 посадочных мест, раздаточная, цеха, моечные ванны для мытья кухонной и столовой посуды, обеспеченные проточной водой (перебоев с подачей

горячей и холодной воды нет), холодильное оборудование в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Гардероб с полками для сушки одежды и обуви - площадью 19,8 кв.м.

Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря - 46,67 кв.м

Санузлы для мальчиков (площадью 4 кв.м) и девочек (площадью 4,8 кв.м)

по 3 места, в которых созданы условия для санитарно-бытового обслуживания: по две раковины в каждом помещении.

1 сан.узел для персонала (площадью 3,74 кв.м.)

Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов – 4,09 кв.м.

13. Внутренняя отделка помещений оздоровительной организации:

Игровые (2)

Отделка помещений: полы – линолеум; стены – краска; потолок – вододисперсионная краска;

Санузлы (3)

Отделка помещений: стены на расстоянии 1.6м. от пола выполнены кафельной плиткой, далее до потолка и потолок окрашены влагостойкой эмульсией. На полу кафельная плитка.

Гардероб

Отделка помещений: полы – кафельная плитка; стены – краска; потолок – вододисперсионная краска;

Пищеблок с обеденным залом

Отделка помещений: полы – керамическая плитка; стены – штукатурка, частично краска.

Спортзал

Отделка помещений: полы – деревянная рейка; стены – краска.

14. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

Игровые комнаты оборудованы – шкафы, столы, стулья (игрушки приносят из дома).

Кабинет для кружка – столы, стулья (дети приносят все необходимое самостоятельно).

Спортивный зал оборудован – баскетбольные и волейбольные мячи, скакалки, маты, обручи, канаты, сетка волейбольная.

Пищеблок оборудован по зонам:

В помещениях пищеблока выполнена приточно-вытяжная система вентиляции, представленная воздухопроводами с жалюзийными решетками. Электроплита, являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов, обеспечена локальной системой вытяжной вентиляции (вытяжным зонтом), с механическим побуждением.

Склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи оборудован весами, стеллажом, высота которого от пола составляет не менее 15 см.

- Склад для хранения овощной продукции в малом количестве, оборудован стеллажом, высота которого от пола составляет более 15 см.

Овощной цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован металлическим производственным столом «ОС»,

поверхность которого устойчива к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, комплектом разделочного инвентаря «ОС», который хранится в кассете на столе, моечной ванной со смесителем для первичной обработки сырых овощей и фруктов, раковиной для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, раковина оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, полотенцем повара, контрольными весами «ОС», холодильниками «Молочные продукты» с морозильным отсеком «Птица», холодильником с морозильным отсеком «Мясо», холодильником «Овощи» с морозильным отсеком «Сырая рыба», холодильником «Суточные пробы», с морозильным отсеком «Масло».

Мясо-рыбный цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован производственными столами «МС», «РС», «КС», комплектами разделочного инвентаря «СМ», «СР», «СК», которые хранятся в держателях на рабочих столах; электромясорубкой «СП», контрольными весами «Сырая продукция», комплектом посуды для обработки яйца, моечной ванной для обработки «СМ»/«СР»/«СК», раковиной для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце повара. Моечная ванна (раковина) для первичной обработки «СМ»/«СР»/«СК» оборудована смесителем. Раковина для мытья рук персонала оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Горячий цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией, оборудован раковиной для мытья рук, оборудованной смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, при которой имеется мыло в дозаторе, настенное бумажное полотенце в держателе.

Горячий цех укомплектован разделочными столами с маркировкой «Вареное мясо», «Вареные овощи», «Вареные куры», «Гастрономия», «Готовая продукция», «Хлеб», контрольными весами «ГП», протирачной машиной, 2 электрическими плитами на 4 конфорки, духовым шкафом, овощерезкой. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением «Варёное мясо», «Вареные куры», «Варёные овощи», «Хлеб», «Зелень». Ножи и разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.

Имеется моечная ванна (раковина), предназначенная для вторичной обработки сырых овощей и фруктов, для промывки мытья круп перед использованием, для мытья упаковки консервированной продукции, моечная ванна (раковина) оборудована смесителем.

Для промывки круп перед использованием, для вторичной обработки сырых овощей и фруктов, выделены промаркированные сетки и сито.

Раздаточная зона оборудована окном выдачи. Для чистой столовой посуды выделен стол. Чистые столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Помещение моечной для мытья кухонной и столовой посуды зонировано на отдельные участки мытья столовой и кухонной посуды, обеспечено бесперебойной подачей воды и канализацией, раковиной для мытья рук, при

которой имеется мыло в дозаторе, полотенце мойщицы, двухсекционной моечной ванной для мытья кухонной посуды, стеллажом для хранения чистой кухонной посуды (2 шт.), посудомоечной машиной, трехсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды, столом для чистой посуды, решетчатым стеллажом для чистой столовой посуды 2 (шт.). Приём использованной посуды осуществляется через окно. Перед окном приема «грязной посуды» в обеденном зале выделена емкость для сбора пищевых отходов, стол для использованной посуды.

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов оборудовано раковиной и поддоном со смесителем с подводкой холодной и горячей воды.

Выделена ёмкость для дезинфекции посуды на случай возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Спецодеждой персонал обеспечен в соответствии с нормативными требованиями: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки, в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Для хранения верхней одежды и уличной обуви в помещении персонала столовой имеется настенная вешалка. Для сменной обуви и спецодежды имеется шкаф.

Поточность технологических процессов (соблюдается/не соблюдается, соблюдение маркировки оборудования, наличие утвержденных инструкций по обработке и мытью, состояние кухонной и столовой посуды, соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, отбор и условия хранения суточных проб, условия и режим мытья столовой и кухонной посуды, ее запас и хранение, режим уборки помещений пищеблока):

Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Все оборудование промаркировано. Все производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах. Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован.

Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки имеется.

Инструкции по мытью кухонной и столовой посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах имеются. В качестве моющего средства используется «Фэрри».

Моечные ванны для мытья кухонной и столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах, столовой - на стеллаже с перфорированными полками. Высота нижней полки стеллажей от пола - 50 см, что соответствует санитарным требованиям. Столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным нормам.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, используется по назначению. Столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы - из нержавеющей стали. Посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций.

Обеденный зал рассчитан на 150 посадочных места.

Гардероб для верхней одежды оборудован –крючки для верхней одежды, стеллажи для обуви.

Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря оборудована – полки.

Санузлы оборудованы – унитаза, раковина для мытья рук, мусорным ведром, держатель для туалетной бумаги.

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов оборудовано – полки для размещения моющих, дезинфицирующих средств, инвентаря.

15. Обеденный зал пищеблока:

В обеденном зале 150 посадочных мест, которые оборудованы столами и стульями. Обеденные столы моются горячей водой после каждого приема пищи. Обеденный зал моется после каждого приема пищи. Смена питания одна. Площадь на одно посадочное место – 2 кв.м. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

16. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников: штатное расписание на 10,00 штатных единиц: начальник лагеря, 4 воспитателей, физрук, медицинская сестра, старший повар, повар и уборщик служебных помещений:

№ П/п	Штатная единица	Количество
1.	Начальник лагеря	1
2.	Воспитатель	4
3.	Медсестра	1
4.	Физрук	1
5.	Старший повар	1
6.	Повар	1
7.	Уборщик служебных помещений	1

17.Режим дня:

Ежедневно свою работу лагерь начинает в 8.15ч. и заканчивает в 14.30ч. в соответствии с утвержденным режимом дня.

18. Помещения, оборудование для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий: уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведённом месте (технической комнате). Уборочный инвентарь промаркирован. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены (Аквадес – Хлор) в достаточном количестве. Сертификаты соответствия, инструкции на используемые дезинфицирующие средства представлены. Санузел подвергается дезинфекции ежедневно.

19. Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий: договор от 15.03.2022 2022г. № 21000126 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия». Имеются переносные рециркуляторы бактерицидные «Меги» для обеззараживания воздуха - 3 шт.

20. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов (ТБО):
-договор от 19.12.2021 № 1122163825 об оказании услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами, ООО «РЕМОНДИС Саранск».

Директор



/И.Н.Моисеева/