

Пояснительная записка  
об организации отдыха, оздоровления детей в летнем лагере труда и отдыха  
с дневным пребыванием «Юность»  
при МБОУ «Ковылкинская СОШ № 4»  
Ковылкинского муниципального района

На базе МБОУ «Ковылкинская СОШ №4» планируется работа лагеря труда и отдыха с дневным пребыванием детей по адресу: 431350, Республика Мордовия, г.Ковылкино, ул. Есенина, д.10. год постройки здания-1986г.

Лагерь труда и отдыха с дневным пребыванием детей будет работать с 18.06.2025г по 16.07.2025 г (одна смена). Будут отдыхать 50 детей (22 мальчика и 28 девочек), возраст воспитанников – 11-17 лет. Создается 2 отряда по 25 человек в каждом. Преимущество при формировании отряда отдается детям из семей, нуждающихся в особой защите государства: малообеспеченных, неполных, многодетных семей, детей инвалидов, детей родители участники СВО, детей с трудностями социальной адаптации.

Приказ «Об открытии смены лагеря труда и отдыха «Юность» с дневным пребыванием детей в период летних школьных каникул» от 13.02.2025г № 7 имеется. Режим дня в оздоровительном лагере с 8 30 до 14. 30 предусматривает: прием детей, утренняя термометрия, построение, линейка, зарядка, завтрак, работа по плану, оздоровительные, культурные и спортивные мероприятия, обед, занятия по интересам, работа кружков, линейка (подведение итогов дня), уход домой в 14 час 30 минут. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе. Работа по плану отрядов труда и отдыха предусматривает общественно-полезный труд (прополка, полив клумб на пришкольном участке, уборка территории школы), а также работа кружков и секций. Все виды сельскохозяйственных работ и других видов работ на открытых площадках территории школы будут проводиться в часы наименьшей инсоляции, дети будут работать в головных уборах при температуре воздуха от 25 °С до 28 °С. Продолжительность работы на открытой местности для детей возраста от 14 до 16 лет будет сокращена до 2,5 часов, а для детей возраста от 16 до 17 лет — не более 3,5 часа. Проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр, регулярное 2-х разовое питание (завтрак, обед). Вследствие кратковременного дневного пребывания в оздоровительном лагере сон в дневное время не предусмотрен.

#### Характеристика территории

Территория школы, в которой будет организован летний оздоровительный лагерь, имеет наружное освещение, ограждена по периметру металлическим забором, подъездные пути без дефектов, имеют твердое покрытие асфальтированы. На территории МБОУ «Ковылкинская СОШ №4», где предполагается осуществление деятельности отдыха детей и их оздоровления, выделены 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-оздоровительная деятельность будет организована на базе спортивно-игровых площадок и спортивного зала школы. Спортивно-игровые площадки располагаются на территории школы и имеют твердое искусственное покрытие: (имеется оборудованная спортивно-игровая площадка, прыжковая яма, футбольное поле, площадки мини футбола, волейбола, турник, шведская стенка). В спортивном зале школы имеются гимнастические маты, шведская стенка, волейбольная стойка, баскетбольные щиты.

На территории школы до начала открытия детского оздоровительного лагеря предусматривается проведение противоклещевой (акарицидной) обработки и мероприятия по борьбе с грызунами (имеется договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия в МО Ковылкино» № 2/000207 от 20 .02.2025 г на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию). Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Вывоз ТБО осуществляется согласно договору №112228943 от 28.01.2025г с ООО «РЕМОНДИС - Саранск». для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена бетонированная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. На площадке установлен контейнер для сбора мусора с крышкой.

## Требования к зданию, помещениям и оборудованию:

### Размещение помещений:

Лагерь труда и отдыха «Юность» для детей, будет сформировано на четвертом этаже школы.

### На четвертом этаже помещения для кружковых занятий в кабинетах:

№ 6 (в техническом паспорте помещение №10, общая площадь 69,6 м<sup>2</sup>)

№7 (в техническом паспорте помещение №9, общая площадь 67,2 м<sup>2</sup>)

общей площадью 136,8 м<sup>2</sup>

### На четвертом этаже помещения для игровых занятий в кабинетах:

№ 4 (в техническом паспорте №12, общая площадь 67,2 м<sup>2</sup>)

№ 5 (в техническом паспорте №11, общая площадь 70,8 м<sup>2</sup>)

общей площадью 138 м<sup>2</sup>

-раздевалка на первом этаже (в техническом паспорте помещение 4) зоны: для верхней одежды и для просушивания верхней одежды и обуви, общей площадью 49,3 кв.м.,

- актовъй зал на втором этаже (в техническом паспорте помещение 27) площадью 169,5 кв.м

-спортивный зал на втором этаже (помещение в техпаспорте 23) площадью 269,6 кв. м и кладовая для хранения спортивного инвентаря (помещение в техпаспорте 26) площадью 10,5 кв. м и раздевалками (помещения в техпаспорте 24, 25) площадью 15,9 кв. м, и 6,5 кв.м.

-раздевалка для техперсонала на первом этаже (помещения в техпаспорте 32) площадью 8,5 кв. м,

-помещение для хранения, обработки инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов (помещения в техпаспорте 31) площадью 3,1 кв.м

## Характеристика водоснабжения и водоотведения:

Водоснабжение: холодное и горячее централизованное. Канализация — централизованная. Холодной и горячей водой обеспечены помещения пищеблока, туалеты, умывальные раковины перед обеденным залом, медицинское помещение, помещение для хранения, обработки инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

## Реализация питьевого режима:

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика в коридоре школы.

## Характеристика освещения (искусственного и естественного), вентиляции, условий по обеззараживанию воздуха:

Для контроля температурного режима помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Вентиляция: естественная через оконные фрамуги и вентиляционные каналы в стене. Конструкция окон позволяет проводить проветривание помещений.

В помещениях пребывания детей проводится дезинфекция воздушной среды, имеется передвижные рециркуляторы бшт (МСК -909.1, год выпуска 2020, г.Уфа, мощность 220В)

В столовой имеется облучатель медицинский бактерицидный ОБН-150 «Азов». В зоне приготовления холодных блюд имеется бактерицидный облучатель ALADDIN-19.

Все помещения для пребывания детей имеют естественное освещение. Светопроемы оборудованы солнцезащитными устройствами жалюзи. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, которые находятся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. В спортивном зале осветительные приборы светодиодные, имеют защитную конструкцию, на пищеблоке — пылевлагонепроницаемую конструкцию.

## Характеристика мебели и инвентаря

Помещения для детей оснащены столами и стульями, шкафами, набором настольных игр (шашки, шахматы, домино, лото), имеется меловая доска зеленого цвета с местным освещением и раковины для мытья рук.

#### Оснащение туалетных комнат

На 4 –ом этаже размещены туалеты: для мальчиков (помещение в техпаспорте 17) – площадью 7,7 кв.м, оборудован 3 кабины с унитазом; комната для умывания(помещение в техпаспорте 18) – площадью 3,1 кв.м. 2 раковины для мытья рук, мыло, одноразовые полотенца, туалетная бумага, педальное ведро. Туалет для девочек (помещение в техпаспорте 20) площадью 9,7 кв.м, оборудованный 3 кабины, в них 3 унитаза; комната для умывания(помещение в техпаспорте 19) – площадью 3,9 кв.м 2 раковины для мытья рук, мыло, одноразовые полотенца, туалетная бумага, педальное ведро.

Для персонала на первом этаже имеется туалет(помещение в техпаспорте 8) площадью 2,1 кв.м, оборудованный унитазом, раковиной для мытья рук, имеется мыло, одноразовые полотенца, туалетная бумага, педальное ведро.

Столовая: обеденный зал столовой на первом этаже (помещение в техпаспорте 28) 171,5 кв.м. на 245 посадочных мест и пищеблок ( кухня, помещения в техпаспорте 37) площадью 60,1 кв. м

Для персонала столовой имеется раздевалка (в техническом паспорте помещение 46) площадью 10,3 кв.м, душевая комната (в техническом паспорте помещение 44) площадью 4,5 кв.м и туалет (в техническом паспорте помещение 45) площадью 2,6 кв.м. оборудован унитазом, держателем туалетной бумаги, раковиной для обработки рук со смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, бумажным полотенцем, ведром для сбора ТБО с педальным устройством.

#### Мероприятия по дезинсекции, дезинфекции, дератизации:

Дезинфицирующие растворы (применяется дезинфицирующее средство Ника. Хлор), моющие средства хранятся в отведенном месте, исключающем доступ к нему детей. Имеется инструкция по дезинфекционной обработке и проведению ежедневной влажной уборки, игровых, спортивных, туалетных, умывальных помещений, пищеблока, обеденного зала и других общественных мест (ежедневная неоднократная и по мере загрязнения обработка —ручки сливных бочков, сиденья на унитазах, ручки дверей, умывальных раковин, унитазов, спортивного инвентаря с использованием щеток, моющих и дезинфицирующих средств). Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия в МО Ковылкино» № 2/000184 от 16.02.2024г на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию имеется.

#### Условия оказания медицинских услуг:

В школе на первом этаже имеется медицинское помещение (в техническом паспорте помещение 26, 27) площадью 15,6 кв.м и 15,6 кв.м. где установлены кушетка смотровая, холодильник для медикаментов, для хранения лекарств, стол для манипуляций, шкаф для документов, медицинские весы, ростомер, передвижной рециркулятор для обеззараживания воздуха. Имеется Соглашение с ГБУЗ МО «Ковылкинской ЦРБ» на оказание медицинских услуг от 09.01.2025г.

#### Требования к оборудованию, инвентарю и посуде пищеблока.

Организация питания детей ведется в школьной столовой, которую обслуживает ООО «Мордовская кейтеринговая компания» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, имеется контракт №ЛА- 2025 от 20 февраля 2025г

Для обеспечения детей здоровым питанием на оздоровительную смену составлено примерное меню, с соблюдением требований санитарных правил, соблюдается вес порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность в витаминах. Отбор суточных проб проводит медицинский работник.

их пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность в витаминах. Отбор суточных проб проводит медицинский работник.

Пищеблок оборудован по зонам:

Склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи оборудован весами, стеллажом, холодильник низкотемпературный -2 шт., морозильная камера – 1шт., термометр -1 шт., гигрометр -1 шт. Все технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии.

Овощной цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован металлическим столом – 2 шт., овощечистка - 1шт., комплектом разделочного инвентаря, который хранится в кассете на столе, моечной ванной – 2 шт. со смесителем для первичной обработки сырых овощей и фруктов, раковины для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, раковина оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, полотенцем повара, контрольными весами.

Холодный закускойный цех – зона

Мясорыбный цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован производственными столами, 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 -5-ёмкости для обработки «СМ»/«СР»/ «СК», раковины 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.

Мучной цех-зона, стол с деревянным покрытием для нарезки хлеба.

Горячий цех укомплектован 2 электрическими плитами на 4 конфорки, духовым шкафом (2 секции), овощерезкой, протирочная машина, э/сковородой, тестомесильная машина, Пароконвектомат 2 ед.

Раздаточная зона оборудована мармитом (2 секции). 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 со смесителем с гибким шлангом, столом для чистой посуды, решетчатым стеллажом для чистой столовой посуды 2 (шт.). После обработке тарелок производится обработка столовых приборов и кружек ( стаканов).

Столовые приборы и стеклянная посуда промываются горячей водой при температуре не ниже 65 градусов С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием.

Приём использованной посуды осуществляется через окно. Перед окном приема «грязной посуды» в обеденном зале выделена емкость для сбора пищевых отходов, стол для использованной посуды.

Кладовая для сыпучих продуктов (помещение в техпаспорте 40) площадью 5,9 кв.м оборудована стеллажами, имеющими высоту от пола не менее 15 см, прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, лавки, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Все производственные столы на пищеблоке, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, позволяющие проводить их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Для предупреждения залета насекомых имеются летние сетки на оконные проемы.

Директор школы



Н.А. Палаева