

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
ПРИШКОЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ
ВО ВРЕМЯ ОСЕННИХ КАНИКУЛ
«ДЕТСТВО»

На базе МБОУ «Ковылкинская СОШ №4» планируется работа детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей с 28.10.2024 г по 04.11.2024 г (одна смена). Будут отдыхать 47 детей, возраст воспитанников

7 - 13 лет. Создается 2 отряда по 23 человек и 24 человека. 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.

1. Укомплектованность штата: начальник лагеря 1, медицинская сестра 1, работники столовой — 2, уборщик - 1, воспитатели — 4, музыкальный работник — 1, инструктор физической культуры -1.

2. Территория оздоровительной организации:

Территория оздоровительного лагеря, площадью 31834 кв.м, ограждена по периметру забором, в железном исполнении и озеленена. Озеленение деревьями и кустарниками по периметру.

При озеленении территории исключена посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, ядовитых и колючих растений.

3. 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 (футбольное поле-ворота, волейбольное поле сетка)

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

4. 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 хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

Здание обеспечено водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.

Размещение помещений лагеря будет сформировано на третьем этаже школы, в кабинетах №16, №17, №18, №19, общей площадью 200 м².

Спортивный зал-1 площадь 276м², спортивная раздевалка -2 общая площадь 18,4м²., площадь кладовой для спортивного инвентаря 6,8м²., медицинский кабинет -1 площадь 25м²., гардероб — 1 площадь 49,3м²., отдельные санузлы -2 шт общая площадь 20,8., м²., помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря площадь 4,5.м².,

Помещение для разведения дез.средства - 14м².,

Гардеробные, раздевалки оборудованы вешалками. Занятия физкультурой и спортом планируется проводить в спортивном зале и на территории спортивной площадки. Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика,
- мастер-классы по различным видам спорта (легкая атлетика, футбол, туризм, волейбол, прыжки в длину и в высоту).

Организация работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием осуществляется **по утвержденному режиму дня с 08.30. до 14.30 часов**, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед).

Планируется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей
Сбор детей. Инструктаж. Зарядка	08.30-09.00
Утренняя линейка	09.00-09.15
Гигиенические процедуры	09.15 09.30
Завтрак	09.30-10.00
Отрядные дела, мероприятия, экскурсии, занятия по интересам, спортивные и физкультурные мероприятия	10.00 — 11.00
Мероприятия по плану лагеря	11.00-12.00
Занятия на свежем воздухе, оздоровительные мероприятия, отрядные дела, занятия по интересам	12.00 -13.00
Обед	13.00 — 14.00
Подведение итогов	14.00 — 14.30
Уход домой	14.30

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. 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.

Столовая находится на первом этаже. В столовой 120 посадочных мест. Пищеблок оборудован по зонам:

Склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи оборудован весами, стеллажом, холодильник низкотемпературный -2 шт., морозильная камера 1 шт., термометр -1 шт., гигрометр -1 шт.

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 закусочный 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 -3- 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, протирачная машина, э/сковородой, тестомешалкой, Пароконвектомат.

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

Туалет для персонала столовой 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.

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

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.

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 задоров. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах.

Инструкция по обработке яиц имеется. Яйцо обрабатывается в мясо-рыбном цехе. Для обработки яиц имеются дезинфицирующее средство

«Пюржавель», обработка яйца осуществляется с использованием 2 - х промаркированных ёмкостей и дуршлага; для необработанных и обработанных яиц выделены 2 отдельные ёмкости,

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

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, без отбитых краев, сколов и деформаций. Посуда и кухонные принадлежности в достаточном количестве.

Имеется передвижной рециркулятор -1шт. (МСК -909.1, год выпуска 2020, г.Уфа, мощность 220В)

Обеденный зал пищеблока:

В обеденном зале 120 посадочных мест, которые оборудованы столами и стульями. Обеденные столы моются горячей водой после каждого приема пищи. Обеденный зал моется после каждого приема пищи. Имеется холл- умывальная с 4 раковинами, бумажное полотенце для рук, обеспеченные жидким мылом.

Питьевой режим будет осуществляться:

Охлажденная кипяченая вода в графинах, подносы с чистыми и грязными стаканами.

Санузел находится на втором этаже, отдельно для мальчиков и для девочек. В каждом санузле три унитаза. Санузлы оборудованы умывальной раковиной. Туалеты оборудованы необходимым инвентарем. Санитарно-техническое оборудование (унитазы, умывальники) исправное, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для персонала выделены отдельные туалеты.

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

Оконные проемы оборудованы сетками от залета кровососущих насекомых.

Субъект организации питания:

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

Столовая находится на первом этаже. В столовой 120 посадочных мест. Для работы в столовой имеется 6 разделочных столов. Для хранения продуктов в столовой есть шесть холодильников. Для приготовления пищи есть электрическая плита, жарочный шкаф, паровая духовка, электромясорубку. Имеется раздаточный стол. Для мытья посуды есть посудомоечная машина, две моечных ванны для обработки сырья, также имеется подводка воды, наличие душевой насадки для ополаскивания посуды, холодная вода и титан для подогрева воды. Для хранения продуктов имеется склад со стеллажами. Посуда и кухонные принадлежности в достаточном количестве.

Питьевой режим будет осуществляться: охлажденная кипяченая вода в графинах, подносы с чистыми и грязными стаканами.

Санузел находится на втором и третьем этажах. Отдельно для

мальчиков и для девочек. В каждом санузле три унитаза. Санузлы оборудованы умывальной раковиной. Туалеты оборудованы необходимым инвентарем. Санитарно-техническое оборудование (унитазы, умывальники) исправное, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для персонала выделены отдельные туалеты.

Организация **медицинского обслуживания**: На первом этаже находится медицинский пункт площадью 25 кв.м. Он разделен на две зоны, поделенные перегородкой (процедурная и смотровая). В медицинском кабинете два окна, в процедурной зоне имеется две раковины с подводкой холодной и горячей воды, кушетка, холодильник для хранения лекарств, стол для медицинских манипуляций, передвижные рециркуляторы 5 шт. для обеззараживания воздуха. Стены покрашены краской. В приемной зоне имеется стол для

медсестры и врача, шкаф для медикаментов, кушетка, стулья, медицинские весы, ростомер. Организация медицинского обслуживания детей будет осуществляться школьной медицинской сестрой. Кабинет оснащен необходимым оборудованием, инструментарием, приборами, аптечками неотложной помощи для осуществления медицинской деятельности.

Для работы в лагере будут использованы спортзал (площадь 276кв.м.) и спортивная площадка.

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, трудовых, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр.

Температура воздуха и относительная влажность в помещениях оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул обеспечивается в соответствии с требованиями санитарных правил и норм имеется передвижные рециркуляторы 4шт

В помещениях соблюдается режим проветривания. Для этих целей 100% окон открываются. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными и светодиодными лампами.

Территория образовательной организации содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно. Имеется договор на вывоз и размещение (утилизацию) отходов. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной **влажной уборке** с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах.

В оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают

инструкции по их применению.

Уборка помещений будет проводиться силами технического персонала (без привлечения детей). Места общего пользования ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря.

Все работники лагеря прошли медицинский осмотр в августе 2024 года. Курсы санитарно-гигиенической подготовки с аттестацией пройдены воспитателями в апреле-мае 2024 года. А также привитые в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и по эпидемиологическим показаниям. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которой занесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований.