**Пояснительная записка**

**по организации отдыха детей в учреждении с дневным пребыванием обучающихся в период летних каникул,расположенном при МБОУ «Красносельцовская средняя общеобразовательная школа» Рузаевского муниципального района**

1. Наименование: оздоровительный лагерь труда и отдыха с дневным пребыванием детей "Юность" при муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Красносельцовская средняя общеобразовательная школа» Рузаевского муниципального района

2. Свидетельство о праве собственности: серия 38АЕ, № 408969 от 07.10.2014г.

3. Юридический адрес:  431469 Республика Мордовия, Рузаевский район, п. совхоз Красное сельцо, ул. Садовая 13.

Фактический адрес: 431469 Республика Мордовия, Рузаевский район, п. совхоз Красное сельцо, ул. Садовая 13.

4. Размещение лагеря по отношению к населенному пункту, удаленность от транспортных магистралей: лагерь труда и отдыха «Юность» размещается в МБОУ «Красносельцовская СОШ», расположенной в зоне жилой застройки.

5. Копия приказа об организации лагеря труда и отдыха с указанием сроков работы смены и вместимость: № 33-о от 18.02.2025 г., в количестве 20 (двадцати) человек.

6. Территория лагеря труда и отдыха: площадь  5984 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.

7. Наличие бассейна: отсутствует.

8. Наличие игровых площадок, их оборудование:

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

Физкультурно-спортивная  зона   размещена  внутри двора. Спортивно-игровая площадка   имеет:стадион с искусственным покрытием, волейбольную и баскетбольную площадки, теннисный корт, беговые дорожки.

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

9.Инженерное обеспечение летней лагеря.

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 воздушнойсреды.

Зданиеобщеобразовательной 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. В игровых кабинетах, кабинетах для кружков и туалетах имеется горячее водоснабжение, которое осуществляется с помощью проточных водонагревателей. В столовой и комнате уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов нагрев воды происходит с помощью электрических бойлеров.

Для организации питьевого режима в холле учреждения имеется емкости с бутилированной негазированной питьевой водой (Договор поставки очищенной бутилированной воды «Исток» от 01 июня 2024 г. № 2/1 с ИП Сараева В.Я.),одноразовые стаканчики и ёмкость для сбора ТБО, установлены питьевые фонтанчики.

10. Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений:

Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Здание школы введено в действие в 2011 году.

11. Набор, площади помещений оздоровительного учреждения:

Игровая комната – 1 (площадь 60,1 кв.м,)

Комната для кружков- 1 (площадь 53,7 кв.м)

Помещение для оказания первой медицинской помощи - 1(площадь 15,9 кв.м)

Сан. узел – 2 (площадь 6,0 кв.м)

Спортивный зал – 275,0 кв.м.

Пищеблок с обеденным залом: 58,2 кв.м и 76,4 кв.м

Помещение для сушки одежды и обуви - 51,8 кв.м

Гардероб – 4 (площадь 14,0 кв.м)

Кладовая спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря –16,3кв.м

1 сан. узла для мальчиков (площадью 4,6кв.м.)

1 сан. узла для девочек (площадью 3,5кв.м.)

1 сан. узла для персонала (площадью 1,0кв.м.)

Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов – 2,1 кв.м.

12.  Внутренняя отделка помещений организации:

Кабинеты: стены – краска;потолок – водоэмульсионная краска;полы – деревянное покрытие.

Санузлы, гардероб, пищеблок с обеденным залом:пол - кафельная плитка,потолок – влагостойкой эмульсией.

Спортзал:полы – деревянное покрытие; стены, потолок – водоэмульсионная краска.

13.  Оборудование и инвентарь помещенийлагеря:

Комнаты оборудованы – шкафы, столы, стулья.

Помещение для сушки одежды и обуви – стулья, вешалки.

Помещения для оказания первой помощи (приспособленное) оборудовано – кушетка, стулья, стол.

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 воздуховодами 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, гигрометром.

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

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», 5 холодильниками.

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, котлетоформовочной машиной,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 укомплектова:

1. Хлеборезка -1

2. Стол охлаждаемый – 1

3. Котел пищеварочный – 2

4. Холодильник – 2

5. Стол нержавейка – 7

6. Ножи и разделочные доски.

7. Раковина – 2

8. Тестомесильная машина - 1

9. Мукопросеиватель – 1

10. Шкаф пекарный – 1

11. Пароконвеектомат – 1

12. Мясорубка – 1

13. Тележка для посуды -3

14. Посудомоечная машина – 1

15. Водонагреватель – 1

16. Плита – 1

17. Весы – 1

18. Аста прилавок для холодных закусок – 1

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, мармитной линией. 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 раздельные 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, посудомоечной машиной, трехсекционной моечной ванной для мытья столовой посуды со смесителем с гибким шлангом, столом для чистой посуды, решетчатым стеллажом для чистой столовой посуды. 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.

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.

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. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

 Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах, столовой - на стеллаже с перфорированными полками. Высота нижней полки стеллажей от пола - 50 см, что соответствует санитарным требования. 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 60 посадочных места.

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

Кладовая спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря оборудована – полки.

Санузлы оборудованы – унитазы, 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.

Оконные проемы оборудованы сетками от залета кровососущих насекомых.

14.  Обеденный зал пищеблока:

В обеденном зале 60 посадочных мест, которые оборудованы столами и стульями с легко моющимися поверхностями. Обеденные столы моются горячей водой после каждого приема пищи. Обеденный зал моется после каждого приема пищи. Смена питания одна. Площадь на одно посадочное место – 1,3 кв.м. Имеется умывальная с 3 раковинами, 2 электрическими сушилками для рук, обеспеченные жидким мылом. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

15. Договор на поставку пищевых продуктов:

 - Договор № 1 на закупку продуктов питания с ИП Сараева В.Я. от 24.02.2025 г., сроком действия с 30.05.2025г. до 30.06.2025г.;

- Договор № 5 на поставку хлеба, булочных и кондитерских изделий с ИП Терентьева А.А. от 23.02.2025 г., сроком действия с 01.06.2025 г. до 28.06.2025г.;

- Договор № 10/01 на поставку молочной продукции с ООО «НовоМилк» от 23.02.2025 г., сроком действия с 30.05.2025 г. до 30.06.2025 г.;

- Договор № 4 на мясную продукцию с ООО «Статус-М» от 23.02.2025 г., сроком действия с 30.05.2025 г. до 30.06.2025 г.;

16. Условия для организации питьевого режима:

-договор поставки очищенной бутилированной воды «Исток» от 19.02.2025 г. № 2/1 с ИП Сараева В.Я , сроком действия с 30.05.2025г. до 30.06.2025г.;

Обеденный зал, где установлена бутилированная вода, обеспечен достаточным количеством стеклянной чистой посуды, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной посуды. Используемые кабинеты, где также установлена бутилированная вода, оборудованы одноразовыми стаканчиками и контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

17. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников: штатное расписание на 9,00 штатных единиц: начальник лагеря, два воспитателя, один повар, один помощник повара, кухонный работник и два уборщика служебных помещений:

|  |  |
| --- | --- |
| Начальник лагеря | Киревичева Наталья Владимировна |
| Воспитатели | Катков Юрий ГеннадиевичНазарова Валентина Владимировна |
| Бухгалтер-калькулятор | Кечуткина Светлана Васильевна |
| Повар | Богдашкина Елена Геннадьевна |
| Помощник повара | Цыпкайкина Ольга Владимировна |
| Кухонный работник | Медведева Оксана Вячеславовна |
| Технические работники (уборщицы) | Макарова Любовь ВладимировнаЧекашкина Мария Сергеевна |

18. Режим дня:

 1) 8.00 –8.30– Прием детей в лагерь

2) 8.30-8.50 – Утренняя зарядка

3) 8.50-9.20 – Завтрак

4) 9.20-13.00 – Работа по плану

5) 13.00-13.30 - Обед

6) 13.30-14.00– Подведение итогов дня

7) 14.00 – Уход детей домой

19. 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 в достаточном количестве. Сертификаты соответствия, инструкции на используемые дезинфицирующие средства представлены. Санузел подвергается дезинфекции ежедневно.

20. Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий: договор №5/000133 от 13.02.2025 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия»

21. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов (ТБО, ЖБО):

-договор от № 1172229397 от 14.01.2025 г. об оказании услуг по обращению с твердыми отходами.

  