Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Русановская средняя общеобразовательная школа имени Виктора Степановича Шатохина»

Черемисиновского района Курской области

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОГРН 1024600842452 КПП 462701001 ИНН 4627001836

306430, Курская область Черемисиновский район, село Русаново тел: 8(47159)3-64-57

Профиль лагеря: **лагерь труда и отдыха.**

Количество смен - 1.

Продолжительность смены: 10 день, с 01.06.2025 г. по 11.06.2025 г.

Предполагаемое количество детей - 15 чел. (количество отрядов – 1, его наполняемость 15 человек).

Летний оздоровительный лагерь труда и отдыха с дневным пребыванием детей организуется на базе Муниципального казенного общеобразовательного учреждения « Русановская средняя общеобразовательная школа имени Виктора Степановича Шатохина» Черемисиновского района Курской Области. Организация расположена в 2-х этажном типовом здании на самостоятельном земельном участке общей площадью 20000 м2. Территория оздоровительного учреждения благоустроена, имеет ограждение по периметру, наружное электрическое освещение. Покрытие проездов и дорожек на территории не имеет дефектов. Постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью образовательной организации, отсутствуют.

На территории отсутствуют деревья и кустарники с плодоносящими ядовитыми плодами. Участок находится за пределами санитарно-защитных зон предприятий.

На территории оздоровительного учреждения организованы физкультурно-спортивная зона, военно-спортивный городок.

Физкультурно - спортивная зона расположена на открытой площадке за зданием школы. В составе физкультурно-спортивной зоны размещаются спортивно-игровые площадки: футбольная площадка, прыжковая яма, полоса препятствий.

Контейнерная площадка расположена в хозяйственной зоне, на расстоянии около 50 м от основного здания школы. Контейнерная площадка оборудована контейнерами для временного хранения ТКО, имеет твердое покрытие, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки. Мусоросборники с закрывающимися крышками.

Спортивная площадка и контейнерная площадка спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

Здание школы подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, электроснабжения, отопление здания осуществляется газовой котельной, расположенной на территории школы.

Питьевой режим организован посредством питьевого фонтанчика. Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к источнику воды в течение всего времени их пребывания.

Устройства отопительных приборов ограждены. Использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением не предусматривается.

Вентиляция игровых естественная. Воздухообмен осуществляется посредством открывающихся фрамуг. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Производственные помещения пищеблока оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим, санитарно – бытовые помещения вентиляцией с естественным побуждением.

Освещение естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение выполнено светильниками с люминесцентными лампами. Светильники располагаются параллельно светонесущей стене. Размещение светильников равномерно по всей площади потолка.

Для организации отдыха и оздоровления детей выделены: 1 игровая комната ,а также для занятий (кружков) и хранения кружкового инвентаря площадью 34,8 м2, библиотека – 27,9 м2, столовая 54 кв.м, раздевалка для верхней одежды 12 кв.м, помещение для сушки одежды и обуви – 12,2 м2 , спортивный зал площадью 202,3, кв.м с подсобкой для спортинвентаря, раздельные санузлы для мальчиков и девочек на 3 места каждый по 15 кв.м, санузл для персонала 4 кв.м, помещение для хранения, обработки, уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов 24 кв.м. Набор помещений соответствует требованиям санитарных правил. Помещение для отдыха детей расположено на 2 этаже остальные помещения располагаются на 1 этаже здания.

Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное.

Материалы для внутренней отделки устойчивые к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами. Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.

Покрытие столов и стульев не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, обеденного зала столовой, пищеблока предусматривается с использованием моющих и дезинфицирующих средств - «Абактерил-Хлор» (таблетки), хозяйственное мыло, горчичный порошок.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Условия для обработки уборочного инвентаря созданы.

Обеспечены условия гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты. Пищеблок общей площадью 32 м2 оборудован 2 выходами.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивают поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд, соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Обеденный зал на 40 мест площадью 54 м2 оборудован столовой мебелью, умывальной раковиной для мытья рук с подводкой воды, мылом, одноразовыми бумажными полотенцами. Площадь на 1 посадочное место не менее 0,7 м.кв. соблюдается. Пищеблок оснащен технологическим оборудованием, которое находится в рабочем состоянии. Пищеблок оборудован: электромясорубка-1 ед., электроплита с духовым и жарочным шкафами-1 ед., электрическая сковородка - 1 ед., тестомесильная машина, пекарский шкаф- 1 ед, водонагреватель **«**Thermex **»-** 1 ед.

В оснащении пищеблока имеются: бытовой холодильник- 3 ед. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются контрольные термометры. Все холодильное оборудование промаркировано.

Хранение суточной пробы рациона питания предусматривается в холодильном шкафу в течение 48 часов.

Для разделки мяса, рыбы, овощей и др. продуктов имеются промаркированные специальные ножи и разделочные доски из дерева. Для этих же целей выделены отдельные промаркированные производственные столы.

Столовой посуды достаточное количество (из расчета не менее 2 комплектов по числу посадочных мест). Хранение столовой посуды осуществляется в шкафах, хранение столовых приборов - в специальных ящиках-кассетах. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах высотой 0,5 м от пола, столовая посуда хранится в шкафах.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали**.** Для мытья кухонной и столовой посуды в помещении пищеблока установлены трехсекционные моечные ванны. Условия для ополаскивания и просушивания посуды созданы.

Наглядный вариант инструкций по обработке кухонной и столовой посуды размещены на стене в зоне моечных ванн. Для мытья рук оборудована отдельная раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Имеются промаркированные емкости для хранения чистой и использованной ветоши. Моющих и чистящих средств для соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в достаточном количестве. Предусматривается использование разрешенных моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению.

Пищевые отходы собираются в промаркированный пластиковый контейнер с крышкой.

Для раздельного хранения верхней одежды и спецодежды персонала установлен индивидуальный шкафчик. Спецодеждой персонал обеспечен: имеется 2 комплекта спецодежды (спец.костюмы , халаты, колпаки) на каждого сотрудника.

Для организации питания оборудована столовая, работающая на сырье. Предусматривается 1-е разовое питание детей. Производство готовых блюд предусмотрено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах. Имеется примерное 10-ти дневное меню, разработанное по Сборнику рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 5—11-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Из продукции, обогащенной йодсодержащими пищевыми добавками в рацион питания детей планируется включать йодированную соль, хлеб, молочные продукты. Использование продуктов и блюд, входящих в перечень запрещенных, не предусматривается.

Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для производства готовых блюд, кулинарных изделий предусматривается с привлечением сторонних организаций в соответствие с договорами на поставку и с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Предусматривается организация и проведение медико-педагогического контроля за организацией питания детей. Документация по работе пищеблока (журналы) заведена.

Штат сотрудников – 6 человек, из них начальник лагеря -1, воспитатели – 2, работников пищеблока – 2 человека, техническая служащая -1 человек.

Для оказания первой медицинской помощи имеется универсальная медицинская аптечка. Договор о сотрудничестве и совместной деятельности от15.04.2024 г. ОБУЗ «Щигровско-Черемисиновская ЦРБ».

Выполнение санитарно-эпидемических мероприятий по проведению отдельных работ организовано посредством договоров со специализированными организациями:

-транспортирование ТКО – АО «Спецавтобаза по уборке города Курска», договор №50/Ч от 05.03.2025 г.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации осуществляет ООО «Центр дезинфекции» контракт от 02.05.2024 г. № 57. Видимых признаков заселенности территории и помещений грызунами не выявлено.

Начальник лагеря Крупенникова Е.В.