

Пояснительная записка
по организации отдыха детей в учреждении с дневным пребыванием в период каникул,
расположенном на базе МБОУ «Хужирская СОШ»

1. Наименование детского учреждения: лагерь с дневным пребыванием детей расположен на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хужирская средняя общеобразовательная школа»

2. Свидетельство о праве собственности: Земельный участок общей площадью 15694 кв. м. передан общеобразовательному учреждению (далее – ОУ) в постоянное (бессрочное) пользование (свидетельство о государственной регистрации права от 21.09.2017 года 3800/601/17-744965), на котором расположено здание школы общей площадью 1 953,4 кв. м передано в оперативное управление (свидетельство о государственной регистрации права от 28.10.2010 года 38-38-01/166/2010-078) и здание школьной столовой в оперативном управлении (свидетельство о государственной регистрации права от 28.10.2010 года 38-38-01/166/2010-079).

3. Юридический адрес: Иркутская область, Ольхонский район, поселок Хужир, ул. Байкальская, дом 29. Фактический адрес: Иркутская область, Ольхонский район, поселок Хужир, ул. Байкальская, дом 29.

4. Размещение детского учреждения по отношению к населенному пункту, удаленность от транспортных магистралей: Объект расположен в населенном пункте п. Хужир. Вокруг расположены дома частного сектора. Транспортная магистраль находится от 5 до 10 метров от металлического ограждения общеобразовательного учреждения.

5. Приказ об открытии лагеря с дневным пребыванием № 15 от 12.02. 2025 года. Лагерь будет функционировать 1 смену со 02.06. 2025 года по 25.06.2025 года. Вместимость лагеря - 100 детей.

6. Территория по всему периметру ограждена металлическим забором. Территория общеобразовательной организации, свободная от застройки, имеет озеленение. По периметру ограждения расположены палисадники с растущими деревьями без ядовитых плодов и семян. Дорожки, въезды на территории лагеря имеют твердое покрытие, без дефектов. На территории лагеря и возле зданий в вечернее время суток предусмотрено искусственное освещение. На территории ЛДП установлено видеонаблюдение, установлена пожарная сигнализация и тревожная кнопка. Обеспечена пожарная безопасность. Безопасность по данным направлениям обеспечивает охранное агентство «Восход».

7. Наличие водоема и организация мест для купания: водоем отсутствует, места для купания не организованы

8. Наличие игровых площадок, их оборудование: на территории лагеря с дневным пребыванием имеется корт, покрытие которого представлено укатанным грунтом (в летнее время с невысоким травяным покровом) площадью 1 300 кв.м., имеющий деревянные борты и используемый для организации подвижных игр, таких как мини-футбол, лапта и т.д. На спортивной площадке имеются металлический турник и стенки для силовых упражнений. А также имеется волейбольная площадка.

На игровых площадках используется приносное игровое оборудование в виде скакалок, обручей, мячей.

Акт проверки спортивного инвентаря, оборудования, спортивных объектов МБОУ «Хужирская СОШ» от 11.02.2025 г. Прилагается.

9. Инженерное обеспечение учреждения (водо – электро - и теплоснабжение, канализование):

Отопление - автономное от школьной котельной. Контроль температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется при помощи бытовых термометров. Электроснабжение - централизованное от поселковых электрических сетей, система освещения в основных помещениях пребывания детей - общая, равномерная. В качестве источника искусственного освещения используются энергосберегающие лампы. Естественное освещение предусмотрено через оконные проемы.

Водоснабжение - нецентрализованное, путем привоза холодной питьевой воды. Договор №11 от 09.01.2025 г. с ИП «Зурмаев А.С.». Хранение воды осуществляется в емкости 10 куб. м. с разводкой по водопроводной сети к туалетам, помещению для обработки уборочного инвентаря, пищеблоку. Горячее водоснабжение проточной горячей водой обеспечено водонагревателями, установленными в помещении для обработки уборочного инвентаря, в туалетах, пищеблока.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды (Договор №11 от 09.01.2025 г. с ИП «Таскаева М.В.»). Школа обеспечена достаточным количеством одноразовых стаканчиков, а также контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Канализация - нецентрализованная, отвод сточных вод осуществляется самотеком по внутренней системе канализации в выгреб, имеющий водонепроницаемый каркас и чугунный люк. Прилагается договор оказания услуг по сбору, транспортировке и передаче жидких коммунальных отходов на захоронение № 11 от 13.02.2025 г. с ООО «Дабан». Ливневая канализация - система сбора и отвода дождевых стоков от здания открытого типа и осуществляется по поверхности к проездам.

Вентиляция помещений, паспорт на вентиляционную систему: Вентиляция - естественная неорганизованная посредством окон. На пищеблоке дополнительно предусмотрена локальная система вытяжной вентиляции над электроплитой со встроенным духовым шкафом, также имеется вентиляционная система над моечными и кухонными раковинами. Представлен акт готовности, исправности систем вентиляции от 04 марта 2024 года, подписанный комиссией школы.

10. Санитарно - техническое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения ремонта: состояние помещений удовлетворительное, проведен косметический ремонт в июле - августе 2023 года.

11. Набор, площади помещений оздоровительной организации:

-игровые комнаты- 39,5 кв. м., 39,8 кв. м., 39,5 кв. м., 48,4 кв. м., 44,8 кв. м. (норма-не менее 2,5 кв. м./чел.),

-помещение для занятий кружков - 39,5 кв. м. (норма-не менее 2,5 кв. м./чел.),

-медицинское помещение- 30,5 кв. м. (норма-10,0 кв. м. кабинет врача; 12,0 кв. м. процедурный кабинет).

-спортивный зал- 288 кв. м. (норма-10 кв. м./чел.), две раздевалки для мальчиков и девочек раздельно, площадью 23,5 кв. м., и 19,6 кв. м. соответственно,

-кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря-22,9 кв. м.,

-пищеблок общей площадью 78 кв. м. Обеденный зал площадью 63 кв. м. Кухня — 15 кв. м, в пристрое имеется складское помещение — 10 кв. м.

-коридор, совмещенный с раздевалкой для верхней одежды общей площадью 89 кв. м (норма- не менее 0,15 кв. м./на 1 чел.),

-помещение для просушивания одежды и обуви (39,5 кв. м.) оснащен вешалками и полками для сушки обуви.

- туалеты для девочек - 11,9 кв. м. (норма-не менее 0,1 кв. м./чел.),
- туалеты для мальчиков - 12,9 кв. м. (норма-не менее 0,1 кв. м./чел.),
- туалет для персонала - 4,6 кв. м.,
- помещение для хранения уборочного инвентаря площадью 9,0 кв. м. (норма-не менее 4,0 кв. м.).

Спальные места не организованы, дневной сон в режим дня не включен.

12. Внутренняя отделка помещений:

полы - керамическая плитка, линолеум, деревянные, окрашенные акриловой краской;
стены - влагостойкая акриловая или водоземлюсионная краска, окрашенный металлический сайдинг;

потолок - влагостойкая водоземлюсионная или акриловая краска, окрашенный металлический сайдинг.

Полы, стены и потолки не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

13. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

При входе в здание организована термометрия, в каждом помещении имеются дозаторы с антисептическим средством для обработки рук, организовано проветривание помещений и дезинфекция воздушной среды рециркуляторами.

Игровые комнаты оборудованы учебными столами со стульями.

Для хранения игр, методических пособий и книг имеются шкафы.

Помещение для занятий кружков оборудовано: учебными столами, партами, стульями, настенным экраном и проектором. Имеются игровые наборы - шашки, шахматы, конструкторы Лего, наборы для рисования и лепки.

Спортивный зал оборудован волейбольными сетками, кольцами для баскетбола, теннисными столами, шведской стенкой и другим спортивным инвентарем. В раздевалках имеются вешалки и скамейки.

Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря оборудована шкафами и стеллажами. Раздевалка для верхней одежды оборудована настенными вешалками.

Медицинский кабинет оснащён письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами: канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием. Имеется 1 раковина для мытья рук и 1 электрополотенце.

Туалет для девочек оборудован кабинками с дверями без запоров, 3 унитазами, 2 раковинами с подводкой холодной и горячей воды для умывания.

Туалет для мальчиков оборудован 3 унитазами в кабинках, 2 писсуарами и 2 раковинами с подводкой холодной и горячей воды для умывания.

Туалет для персонала оборудован унитазом, раковиной с подводкой холодной и горячей воды для умывания.

Во всех туалетах имеется туалетная бумага в держателях, мыло жидкое, одноразовые бумажные полотенца в держателях и корзины для сбора ТБО.

Количество санитарно-технического оборудования соответствует санитарным требованиям (норма - не менее 1 унитаза на 20 девочек и не менее 1 унитаза и 1 писсуара на 30 мальчиков; не менее 1 крана на 30 человек).

Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов оборудовано деревянным шкафом, который закрывается на замок, раковиной и

подводкой к нему горячей и холодной воды со смесителем, а также имеется технический кран.

В летний период оконные проемы всех помещений пребывания детей и пищеблока во избежание залета кровососущих насекомых оборудованы москитными сетками.

14. Обеденный зал пищеблока (число мест в обеденном зале, оборудование обеденного зала и материалы, из которых оборудование выполнено, условия уборки обеденного зала, количество смен питания, площадь на одно посадочное место, условия для мытья рук):

Площадь обеденного зала 63 кв. м, на 60 посадочных мест, питание детей организовано в 2 смены. Обеденный зал оборудован столовой мебелью - столами и скамейками, с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье рук организовано в умывальной зоне обеденного зала - установлены 3 раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (норма - не менее 1 раковины на 1 посадочное место), имеются жидкое мыло с дозатором, 2 электрополотенца.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.

При организации горячего питания проводится работа, направленная на предупреждение распространения различных заболеваний:

- для мытья обеденных столов после каждого приема пищи используются моющие и дезинфицирующие средства, имеются специально промаркированные ёмкости;
- организовано проветривание помещения;
- во время раздачи пищи работники пищеблока используют СИЗ, одноразовые перчатки ;
- в обеденном зале установлено бактерицидное оборудование;
- мытьё столовой посуды и столовых приборов осуществляется в моечных ваннах при максимальных температурных режимах;
- в умывальной зоне и производственных помещениях пищеблока для обработки рук имеется антисептическое средство для рук в диспенсерах с дозаторами.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем одноэтажном деревянном здании. Имеется 2 входа с улицы (один вход в обеденный зал и отдельный вход для загрузки пищевых продуктов и входа персонала пищеблока). Пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах высокой степени готовности.

Предусмотрен следующий набор помещений пищеблока: складское помещение, помещение для персонала с местами для хранения верхней одежды и уборочного инвентаря, моечная столовой посуды, зона обработки сырой продукции с зоной мытья кухонной посуды, горячий цех.

-Горячий цех оборудован: электроплитой со встроенным жарочным шкафом с оборудованным вытяжным зонтом над ней, электрочайником, окном для раздачи, электрическом чайнике, столом «ГП», овощепротирачной машиной, навесным шкафом «Хлеб», столом «В. Овощи», холодильником для хранения суточных проб, навесной полкой для специй.

-Зона обработки сырой продукции с зоной мытья кухонной посуды оборудована: моечной ванной «СМ, СР, СК», моечной ванной «ОС», моечной ванной «Крупы, Тара, Фрукты, Овощи вторичная обработка», металлическим шкафом для хранения консервированной продукции, молочной продукции в тетрапаках и овощей в пластмассовых вентилируемых ящиках со столешницей «СК», столом «СП», раковиной для рук, 2-мя водонагревателями, 2-мя моечными ваннами с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом с душевой насадкой для мытья кухонной посуды, подвесной полкой для сушки и хранения крышек, бактерицидной установкой, термогигрометром.

-Моечная столовой посуды оборудована: окном для приема грязной столовой посуды, дверным проёмом для выдачи чистой столовой посуды, 3-х гнездной моечной ванной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом с душевой насадкой для мытья столовой посуды, навесной трехъярусной сушилкой для тарелок, стеллажом для столовой посуды и столовых приборов, столом для приема грязной посуды, ведром с крышкой для пищевых отходов.

-Складское помещение оборудовано: полками для хранения сыпучей продукции, 2-мя металлическими емкостями с крышками для хранения сыпучей продукции в мешках, 2-мя холодильниками со встроенными морозильными камерами, прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

-Помещение для персонала оборудовано двухсекционным шкафом для раздельного хранения верхней одежды и спецодежды. Хранение уборочного инвентаря осуществляется на полу в специально отведенном месте в помещении для персонала, а также имеется закрытая тумба для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Персонал пищеблока пользуется туалетом для персонала школы в здании школы. Условия для мытья рук с мылом после посещения туалета предусмотрены.

Обработка уборочного инвентаря с использованием моющих средств с дальнейшим ополаскиванием под проточной водой, а также приготовление дез.растворов осуществляется в здании школы в помещении для хранения уборочного инвентаря.

Установленное в производственных помещениях технологическое оборудование находится в рабочем состоянии (Копии актов №№ 1-7 от 10.02.2025 г. технических экспертиз на технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, подписанный руководителем РСБТ В.Г. Кудимовым прилагаются).

Раковина для мытья рук обеспечена смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр.

В обеденном зале на стене над линией раздачи расположено бактерицидное оборудование. Порционирование блюд и приготовление холодных блюд осуществляется в одноразовых перчатках.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в учреждение на текущий момент. Соблюдение температурного режима в холодильном и морозильном оборудовании контролируется, ведется «журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании».

Ежедневная регистрация показателей температурного и влажностного режима хранения пищевой продукции в складском помещении и зоне обработки сырой продукции, в котором осуществляется хранение консервированной продукции, овощей и молочной продукции в тетрапаках, ведется в бумажном носителе.

Все производственные столы - цельнометаллические.

Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой достаточная, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах, раздельно для сырой и готовой продукции (разделочные доски на ребре на столах, разделочные ножи на магнитных держателях).

Яйцо в оздоровительной организации не используется.

Мытье очищенных сырых овощей осуществляется с использованием дуршлага. Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, имеется.

При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов используются одноразовые перчатки.

Хранение холодных блюд не осуществляется, холодные закуски приготавливают непосредственно перед раздачей и накрытием столов.

Крупы промываются проточной водой. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мытье столовой посуды осуществляется в моечной столовой посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется в зоне мытья кухонной посуды в цехе обработки сырой продукции. Инструкции по мытью и дезинфекции кухонной и столовой посуды с указанием объемов моющего и дезинфицирующего средства имеются. В качестве моющего средства используется «АОС». Моечные ванны промерены, пробки для моечных ванн имеются. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь» в каждой моечной.

Хранение и просушивание кухонной посуды осуществляется на решетчатых полках производственных столов в горячем цехе и в цехе обработки сырой продукции.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, дюралюминия, также используются эмалированные тазы и емкости. Кухонная посуда используется по назначению.

Используемая столовая посуда изготовлена из стекла, а столовые приборы из нержавеющей стали. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении, ручками вверх. Столовая посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали.

Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике на пищеблоке. Отбор проб осуществляется поваром.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте на полу, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытой тумбе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Спецодеждой персонал обеспечен: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, куртки, халаты, косынки, брюки, по 3 комплекта.

15. Договоры на поставку пищевых продуктов:

Номер	Наименование поставщика	Предмет контракта
-------	-------------------------	-------------------

№ 1	ИП Таскаева М.В.	продукты питания в ассортименте по заявкам
-----	------------------	---

16. Питьевой режим в здании школы организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

17. Режим дня: приказ о режиме работы ЛДП № 15 от 12.02.2025 г. Режим функционирования ЛДП - с 08.30. до 14.30. с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед) без организации дневного сна.

18. Помещения, оборудование для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий: Дезинфицирующие, моющие средства и уборочный инвентарь хранятся в помещении, отведенном для данных целей, с соответствующей маркировкой. Уборочный инвентарь промаркирован, дезинфицирующих и моющих средств достаточное количество.

19. Одноразовая спецодежда персонала пищеблока в количестве трех комплектов на 1-го работника имеется, будет меняться по мере необходимости. (4 работника)

20. Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и акарицидной обработки: Контракт № 000717 от 24.02.2025 года с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области».

21. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов (ТБО, ЖБО): ТБО собираются в металлических контейнерах с крышками, расположенными в хозяйственной зоне учреждения. Сбор, транспортировка и ТКО осуществляется по договору с «РТ-НЭО Иркутск» № 1303565- 2025/ТКО от 09. 01. 2025 г.

22. Медицинская деятельность осуществляется по договору с Областным государственным бюджетным учреждением «Ольхонская районная больница» (ОГБУЗ «Ольхонская РБ»); Договор с Областным государственным бюджетным учреждением «Ольхонская районная больница» об оказании первичной медико – санитарной помощи детям МБОУ «Хужирская СОШ» № МО/07/2025 от 06.02 2025 года. ОГБУЗ «Ольхонская РБ» имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности.

Директор МБОУ «Хужирская СОШ»

МП



С.А. Малашкина