

**Пояснительная записка по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул, расположенном на базе МБОУ «Барашевская средняя общеобразовательная школа»**

1. Наименование детской оздоровительной организации: оздоровительный лагерь дневного пребывания, расположенный на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Барашевская средняя общеобразовательная школа» с.Барашево, Теньгушевского муниципального района.
2. Свидетельство о праве собственности: 13 ГА539122 выдано 10.09.2011г
3. Юридический адрес 431200, Республика Мордовия, Теньгушевский муниципальный район, с.Барашево, ул.Московская, д.2.  
Фактический адрес: 431200, Республика Мордовия, Теньгушевский муниципальный район, с. Барашево, ул.Московская, д.2.
4. Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту, удаленность от транспортных магистралей: лагерь с дневным пребыванием детей размещается в МБОУ «Барашевская СОШ», расположенном в зоне жилой застройки, на обособленном земельном участке.
5. Копия приказа об организации оздоровительной организации с указанием сроков работы каждой смены, вместимость оздоровительной организации: № 9 от 24.03.2022 г
6. Территория оздоровительной организации  
Территория оздоровительного лагеря, ограждена по периметру забором, в железном исполнении и озеленена.  
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 имеется спортивно-игровая площадка, футбольное поле.
9. Инженерное обеспечение летней оздоровительной организации.  
Здание общеобразовательной организации оборудовано системами 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.
10. Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения ремонта:  
Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительно. Косметический ремонт проведен в 2021 году.
11. Количество помещений и их площадь:

Наименование помещений	Площадь (кв.м)
Учебный кабинет 1 класса	87,5
Учебный кабинет 2 класса	87,5
Точка роста(кабинет для проектной деятельности)	80,1
Кабинет психологической разгрузки	36
Спортивный зал	316

Пищеблок с обеденным залом	80
Раздевалка для верхней одежды	23,1
Кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	14,6
Туалеты для мальчиков	14
Туалеты для девочек	13
Туалеты для персонала	2
Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	13

Продолжительность смены лагеря в летние каникулы 21 день.

Организация работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием осуществляется с 09.00. до 15.00 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед).

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2-разовое питание.

Количество детей в 2 отрядах – 50.

№	мальчики	девочки
1 отряд	12	13
2 отряд	17	8

12. Внутренняя отделка помещений оздоровительной организации:

Класс

Отделка помещений: полы – линолеум; стены – краска; потолок – водоэмульсионная краска;

Санузлы

Отделка помещений: стены окрашены влагостойкой эмульсией. На полу кафельная плитка.

Гардероб

Отделка помещений: полы – линолеум; стены – краска; потолок – водоэмульсионная краска;

Пищеблок с обеденным залом

Отделка помещений: полы – керамическая плитка; стены – водоэмульсионная краска.

Спортзал

Отделка помещений: полы – рулонная резиновая крошка; стены – сенгвич – панели.

13. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

Классы оборудованы – необходимой техникой для занятий: интерактивная доска, проектор, персональный компьютер. В каждом кабинете имеется набор настольных игр, а также скакалки и мячи. .

Спортивный зал оборудован – баскетбольные и волейбольные мячи, скакалки, маты, обручи, канаты, сетка волейбольная.

14. 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.

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

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 «Молочные продукты» с морозильным отсеком «Птица», холодильником «Гастрономия» с морозильным отсеком «Мясо», холодильником «Овощи» с морозильным отсеком «Сырая рыба», холодильником «Суточные пробы», с морозильным отсеком «Масло»

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 «Сырая продукция», 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 укомплектован разделочными столами с маркировкой «Вареное мясо», «Вареные овощи», «Вареные куры», «Гастрономия», «Готовая продукция», «Хлеб», контрольными весами «ГП», протирочной машиной, 1 электрической плитой на 4 конфорки, духовым шкафом, овощерезкой, эл/кипятильником, э/сковородой. Производственный стол с маркировкой «Вареная рыба» отсутствует, так как технологический процесс приготовления рыбы предполагает порционирование рыбы до процесса тепловой обработки. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением «Варёное мясо», «Вареные куры», «Варёные овощи», «Гастрономия», «Хлеб», «Зелень», «Сельдь». Ножи и разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.

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.

Выделена ёмкость для дезинфекции посуды на случай возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Спецодеждой персонал обеспечен в соответствии с нормативными требованиями. Для хранения верхней одежды и уличной обуви в помещении персонала столовой имеется настенная вешалка. Для сменной обуви и спецодежды имеется шкаф.

