**Пояснительная записка по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул,**

**расположенном на базе ОСП «Дачная средняя общеобразовательная школа» МБОУ «Барашевская средняя общеобразовательная школа»**

1. Наименование детской оздоровительной организации: оздоровительный лагерь дневного пребывания «Дружба», расположенный на базе обособленного структурного подразделения «Дачная средняя общеобразовательная школа» МБОУ «Барашевская средняя общеобразовательная школа» п. Дачный, Теньгушевского муниципального района. Год постройки 1995.
2. Выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости: выдано 29.12.2018 г. 13:20:0402004:574-13/036/2018-2
3. Юридический адрес 431200**,**Республика Мордовия, Теньгушевский муниципальный район, с. Барашево, ул. Московская, д.2.

Фактический адрес: 431201**,**Республика Мордовия, Теньгушевский муниципальный район, п. Дачный, ул. Центральная, д.4.

1. Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту, удаленность от транспортных магистралей: лагерь с дневным пребыванием детей размещается в ОСП «Дачная средняя общеобразовательная школа», расположенном в зоне жилой застройки, на обособленном земельном участке.
2. Копия приказа об организации оздоровительной организации с указанием сроков работы каждой смены, вместимость оздоровительной организации: **№** 7/а от 14.02.2023 г
3. Территория оздоровительной организации

Территория оздоровительного лагеря, ограждена по периметру забором из деревянного штакетника и озеленена.

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

1. Наличие бассейна: отсутствует.
2. Наличие игровых площадок, их оборудование: отсутствует.
3. 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.

1. Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения ремонта:

Санитарно – технологическое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительно. Косметический ремонт проведен в 2021 году.

1. Количество помещений и их площадь:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование помещений | Площадь (кв.м) |
| Учебный кабинет 3 и 4 класса | 58,5 |
| Игровая комната | 63 |
| Пищеблок с обеденным залом | 68 |
| Раздевалка для верхней одежды | 28 |
| Кладовая спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря | 14 |
| Туалеты для мальчиков | 3,6 |
| Туалеты для девочек | 3,6 |
| Туалеты для персонала | 2 |
| Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов | 3 |

# Продолжительность смены лагеря в летние каникулы 21 день.

#  Организация работы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием осуществляется с 08.30. до 14.30 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-х разовое питание.

Количество детей – 15.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | мальчики | девочки |
| 1 отряд | 8 | 7 |

1. 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 – окрашенная деревянная половая рейка; стены – краска.

1. 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.

1. 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.

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.

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

Директор школы Лаврентьева О.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. подпись