

ПОЯСНИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Лагерь функционирует на базе МКОУ «Восточная средняя общеобразовательная школа»

Начальник лагеря (ФИО) Битюцких Ольга Леонидовна

Количество смен: 1 с 05.06.2023 г. по 23.06.2023 г.

Количество детей всего 30 Количество отрядов 3

Количество отрядов: 1 отряд 10 детей (*1-4 класс не более 25, ост. не более 30 чел.*)

2 отряд 10 детей

3 отряд 10 детей

Пребывание детей с 08.30 час. до 14.30 час.

Прогулки и игры детей на своей территории или будут использоваться паркина своей территории

Ограждение территории (со всех сторон) имеется

Наличие контейнерной площадки имеется, количество контейнеров с крышкой 1

Наличие наружного электрического освещения нет

Спортивно-игровая площадка имеется

На каком этаже размещены помещения лагеря на первом

Отрядная комната №1 - 47,8 кв.м.

Отрядная комната №2 - 49,5 кв.м.

Отрядная комната №3 - 49,3 кв.м.

Игровая комната - 51,1 кв.м.

Наличие бактерицидной установки в игровой комнате имеется

Комната кружков - 81,6 кв.м.

Спортзал 158 м²; Кладовая спортивного инвентаря 6 кв.м.

Актовый зал отсутствует кв.м.

Сан.узел для мальчиков 9,7 кв.м. Сан.узел для девочек 10,7 кв.м.

Гардероб 32,6 кв.м., помещение для сушки одежды и обуви 0

Медицинский кабинет (прием, процедурный, изолятор на 0 кровати, с/у)

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дез.средств имеется

и т.д. указать все помещения, используемые для организации отдыха

Пищеблок 171 кв.м. Посадочных мест в обеденном зале 48;

Площадь на 1 посадочное место 1 м² (*0,7 м²*) Питание детей в 1 смену(-ы)

Для мытья рук детей 2 раковин (*1 кран на 20 посадочных мест*)

Электрополотенца 1 штук. Бумажные полотенца 30 штук

Помещения пищеблока:

цех первичной обработки овощей цех вторичной обработки овощей

мясо-рыбный моечная кухонной посуды варочный зал склад сухих продуктов

склад овощей помещение персонала санузел подсобное помещение

Столы для приготовления пищи (*цельнометаллические*):

Стол ОВ 1 Стол ОС 1 Стол МВ 0

Стол МС 1 Стол Хлеб 1 Стол РС 0

Стол РВ 0 Стол для обработки яиц 0 (предусмотрены тазы)

Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород

Наличие бактерицидной установки на пищеблоке имеется (*есть или нет!!!*).

Моечная кухонной посуды: 3 раковин, 0 ванн

Моечная столовой посуды: 3 раковин.

Подводка горячей воды: к моечной кухонной посуды, водонагреватели на 60 литров.

Холодильников 4 штук. Морозильных камер 2 штук.

Суточные пробы хранятся: в отдельном холодильнике _____, полка в холодильнике +

(*поставить плюсик!!!*) Контрольные термометры в холодильниках имеются

Электроплиты 2 штук, на 4 конфорок.

Локальные вытяжные системы есть.

Духовые шкафы 2 штук. Пароконвектомат 0 штук

Овощерезка 1 штук. Мармит 1 штук.

Электросковорода 0 штук. Другое оборудование _____

Инвентарь для раздачи должен иметь мерную метку объема _____ есть _____.

Раковины для мытья рук персонала __1__ штук.

Помещение для хранения уборочного инвентаря и дез. средств: _____ имеется _____.

Туалет для работников пищеблока: _____ есть _____

- исправность оборудования доски без щелей и зазоров посуда без сколов
- сетки на окнах и дверях, 3 комплекта спец. одежды, коротко стриженные ногти у персонала,
- отсутствие украшений, уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте,
- пищевые отходы хранят в емкости с крышкой в специально выделенном месте,
- хранение личной и санитарной одежды отдельно

Приборы для измерения отн. влажности и температ. в складских помещениях _____ есть _____ (есть или нет!!!).

Меню, утвержденное руководителем _____ 15 -ти дневное:

завтрак: закуска горячее блюдо горячий напиток овощи, фрукты (рекомендуется)

обед: закуска первое (суп) второе (мясо, птица, рыба с гарниром) сладкое блюдо

полдник: напиток (молочный, сок, кисель) булочное (кондитерское) изделие фрукты

Фактическое меню Соответствует не соответствует примерному.

Журналы: температурного режима холодильников бракераж сырой продукции

бракераж готовой здоровья витаминизации.

Хранение продуктов: наличие маркировки в таре производителя

соблюдены сроки годности соблюдены условия хранения хранение по видам продукции

нарушения условий хранения _____

Водоснабжение:

централизованное скважина резервное (водонагреватели/бойлерная)

Питьевой режим: бутилированная (с дозированным розливом смена емкости не менее 1 раза в неделю, договор, сертификаты) фонтанчики _____ (ограничительное кольцо, посуда)

Привозная по договору № _____ от _____ с _____

Канализация: Централизованная Водонепроницаемый выгреб

Туалеты для мальчиков: __2__ унитадов(1 на 30 мал.) __2__ раковин для мытья рук(1 кран на 30 чел.)

____0__ писсуаров(1 на 30 мал.)Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинками с дверями

Туалеты для девочек: __2__ унитадов(1 на 20 дев.) __2__ раковин для мытья рук(1 кран на 30 чел.)

Туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинками с дверямиТуалет для персонала __1__ штук.

Подводка горячей и холодной воды в туалеты (есть, нет) _____ имеется _____

Отопление: централизованное котельная

Какие окна (стеклопакеты, деревянные) _____ стеклопакеты _____ Фрамуги (есть, нет) _____ нет _____

Сетки на окнах (есть, нет) _____ есть _____ Термометры _____ имеются _____ (не ниже 18⁰ C)

Освещение: естественное искусственное (ЛЛ / ЛН / СДЛ)

Укомплектованность штата _____ 12 _____ человек.

Из них: Вожатые _____ чел.; Пищеблок __3__ чел.; Мед.персонал __0__ чел.

Бесконтактные термометры _____ 1 _____ штук. Дозаторы с антисептиком _____ 7 _____ штук.

Лампы бактерицидные _____ 0 _____ штук. Рециркуляторы _____ 23 _____ штук.

Кварцевые лампы _____ 0 _____ штук. Маски медицинские _____ 500 _____ штук.

Перчатки _____ 500 _____ пар.

Антисептические средства (какие) _____ эко-брыз (5литров).

Дез.средства (какие) - део-хлор (300 таблеток), санокс (10 шт.), Ника (5литров)

Директор школы (Ф.И.О. подпись) _____

Специалист Варгашинского филиала

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области» _____

(Ф.И.О. подпись)