**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**«ЗЕЛЕНОГРАДСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ПЕРЕСЛАВСКОЕ**

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

**расположенном на базе МАОУ СОШ п.Переславское**

Наименование детской оздоровительной организации: пришкольный оздоровительный лагерь дневного пребывания, расположенный на базе МАОУ СОШ п.Переславское.

1. Юридический адрес: 238542 Калининградская область, Зеленоградский район, п. Переславское, 20 км.

Фактический адрес:238542 Калининградская область, Зеленоградский район, п.Переславское, 20 км.

1. Копия приказа об организации оздоровительной организации с указанием сроков работы каждой смены, вместимость оздоровительной организации: **№ 93/1 от 21.02.2025г.**
2. Территория оздоровительной организации

Территория оздоровительного лагеря ограждена по периметру забором, в железном исполнении и озеленена. Озеленение деревьями и кустарниками проведено с учетом климатических условий. Территория озеленена по периметру.

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:

На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная, учебно-опытная зона.

Физкультурно-спортивная зона размещена внутри двора. Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие (баскетбольное поле – щиты с кольцами, волейбольное поле – сетка).

Со стороны окон учебных помещений физкультурно-спортивной зоны уровни шума в учебных помещениях не превышают гигиенические нормативы для общественных зданий.

1. Помещения оздоровительного учреждения:

Игровые комнаты – 6,

Кабинет для кружка – 2,

Помещение для оказания первой медицинской помощи – 1,

Спортивный зал – 1,

Пищеблок с обеденным залом – 1,

1 сан. узел для мальчиков

1 сан. узел для девочек

Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов – 1,

Наполняемость каждого кабинета детей – 25 чел.

1. Внутренняя отделка помещений оздоровительной организации:

Игровые (6)

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

Санузлы (2)

Отделка помещений: стены от пола до потолка и потолок окрашены влагостойкой эмульсией. На полу кафельная плитка.

Пищеблок с обеденным залом

Отделка помещений: полы – керамическая плитка; стены – керамическая плитка, частично краска.

Спортзал

Отделка помещений: полы – линолеум; стены – краска.

1. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

Игровые комнаты оборудованы – шкафы, столы, стулья.

Кабинет для кружка – столы, стулья.

Помещения для оказания первой помощи (приспособленное) оборудовано – стулья, столы.

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

Пищеблок оборудован по зонам:

В помещениях пищеблока выполнена приточно-вытяжная система вентиляции, представленная воздуховодами с жалюзийными решетками.

Склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи оборудован весами, стеллажом.

Склад для хранения овощной продукции в малом количестве, оборудован стеллажом.

*Овощной цех* обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией.

Оборудован металлическим производственным столом, поверхность которого устойчива к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, комплектом разделочного инвентаря, 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, холодильниками.

*Мясо-рыбный* цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован производственными столами, комплектами разделочного инвентаря, которые хранятся в держателях на рабочих столах; контрольными весами, комплектом посуды для обработки яйца, раковиной для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце повара. 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, контрольными весами, электрическими плитами, духовыми шкафами. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением. Ножи и разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.

*Спецодеждой* персонал обеспечен в соответствии с нормативными требованиями: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки, в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Для хранения верхней одежды и уличной обуви в помещении персонала столовой имеется настенная вешалка. Для сменной обуви и спецодежды имеется шкаф.

*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.

*Обеденный зал* рассчитан на 100 посадочных мест.

Кладовая спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря оборудована – полки.

Санузлы оборудованы – унитазы, раковина для мытья рук, мусорным ведром, держатель для туалетной бумаги.

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов оборудовано – полки для размещения моющих, дезинфицирующих средств, инвентаря.

Оконные проемы оборудованы сетками от залета кровососущих насекомых.

1. Обеденный зал пищеблока:

В обеденном зале 100 посадочных мест, которые оборудованы столами и стульями. Обеденные столы моются горячей водой после каждого приема пищи. Обеденный зал моется после каждого приема пищи. Площадь на одно посадочное место – 2 кв.м. Имеется холл-умывальная с раковинами, обеспеченные жидким мылом и электрическая сушилка для рук. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

10. Условия для организации питьевого режима:

-договор поставки очищенной бутилированной воды АА-26 445 от 19 ноября 2024 г.

Помещение, где установлена бутилированная вода, оборудовано одноразовыми стаканчиками и контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

11. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников: четырнадцать воспитателей, один повар, буфетчица, кухонный работник и уборщик служебных помещений:

|  |  |
| --- | --- |
| Тимошина Н.Р. | Начальник лагеря |
| Лоскутова А.А. | Старший вожатый |
| Медведева И.В. | Воспитатель |
| Тарасенко О.В. | Воспитатель |
| Романова И.В. | Воспитатель |
| Король М.Я. | Воспитатель |
| Точилкина Т.А. | Воспитатель |
| Чурцова Н.П, | Воспитатель |
| Аксенова М.Ю. | Воспитатель |
| Грехова А.В. | Воспитатель |
| Котельников А.М. | Воспитатель |
| Брикман А.Н. | Воспитатель |
| Григоренко Е.Н. | Воспитатель |
| Космачев А.Ю. | Воспитатель |
| Чистякова Галина Валерьевна | Повар |
| Шишилова Светлана Павловна | Буфетчица |
| Руппер Надежда Ивановна | Кухонный работник |
| Гейтьман Наталья Александровна | Уборщик служебных помещений |

12. Режим дня:

Ежедневно свою работу лагерь начинает в 8.30 ч. и заканчивает в 14.30 ч. в соответствии с утвержденным режимом дня.

13. Помещения, оборудование для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий:уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведённом месте (технической комнате). Уборочный инвентарь промаркирован. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Сертификаты соответствия, инструкции на используемые дезинфицирующие средства представлены. Санузел подвергается дезинфекции ежедневно.

14. Договор на проведение аккарицидных дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий: договор от 09.01.2025 г. № 2775 и от 09.01.2025 г. № 2774

15. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов:

-договор от 09.01.2025 № 221301040 от 09.01.2025 г.

И.О. директора школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кулакова Т.Г.