

Работа лагеря организована с 31 мая по 21 июня с понедельника по субботу, за исключением выходных и праздничных дней. Планируемое количество детей -50 человек в составе 2-х отрядов. Питание организовано на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №20». График и режим питания (двухразовое питание) составлен согласно санитарным нормам, питание организовано ООО «Красногорское». Общее количество персонала - 8 человек, в том числе: педагогический персонал-3, тех.персонал-1, мед.работники-1, работники пищеблока-3. Моющимися и дезинфицирующими средствами обеспечены. Документы, подтверждающие их качество и безопасность, имеются. Столовая обеспечена нужным количеством посуды, спецодежда на пищеблоке имеется. Для организации отдыха детей будут использованы семь помещений:

№ п/п	Состав помещений	S (м ²)	Номер помещения по экспликации к поэтажному плану здания
1	Обеденный зал на 120 посадочных мест	90,6	13,14
2	Горячий цех	25,1	16
3	Моечная кухонной посуды	10,8	15
4	Раздевалка для персонала	10,5	19
5	Склад для сыпучих продуктов	7,2	20
6	Кабинет 25	47,9	5
7	Кабинет 26	47,7	4

Спортивный зал, во время проведения летней оздоровительной компании не используется.

- зона застройки S 2884,3м²;
- физкультурно – спортивная зона S 200,1м²;
- хозяйственная зона S 250м².

Хозяйственная зона имеет въезд со стороны ул. Лечебная, 1

Зона отдыха оснащена игровым и спортивным оборудованием в соответствии с возрастными особенностями детей. Есть площадка для подвижных игр.

Физкультурно-спортивная зона оборудована с учетом выполнения учебной программы по физической культуре, для проведения спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Оборудование спортивной площадки на улице соответствует росту и возрасту обучающихся, изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. На момент проверки спортивное и игровое оборудование без повреждений. В зависимости от метеоусловий в дождливые, ветреные и морозные дни занятия по физической культуре проводятся в спортивном зале, в здании школы.

В период летней оздоровительной компании используются санузелы на 2 этаже для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов определяется в соответствии с санитарными требованиями, туалет для девочек S – 14,3 м² установлено 6 унитазов, 4 умывальных раковин; туалет для мальчиков S – 14,5 м² установлено 7 унитазов, 4 умывальных раковин; туалет для сотрудников находится на 1 этаже S – 2,3 м², умывальная S – 2,3 м².

Во всех санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены приспособления для бумажных полотенец. Всё санитарно-техническое оборудование находится в рабочем состоянии. Унитазы оборудованы пластиковыми сиденьями.

Поверхности стен и полов используемых помещений соответствуют санитарным требованиям: Стены оштукатурены, окрашены водоэмульсионной краской. Пол линолеум. Основные помещения имеют естественное освещение. Оконные проемы выполнены в соответствии проектных данных, двухкамерные теплосберегающие стеклопакеты с открывающимися створками, проветривание учебных кабинетов проводят через открывающиеся фрамуги. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии, все световые приборы имеют защитную арматуру.

Медицинский блок (кабинет) расположен на 2 этаже.

Площадь помещений составляет:

- кабинет фельдшера – 35,9 м²;
- процедурный кабинет – 14 м²;

Медицинский блок обеспечен ХВС, ГВС – установлен резервный накопительный водонагреватель, канализацией, центральным отоплением, вентиляцией.

Характеристика отделки помещения медицинского блока:

- кабинет фельдшера: пол – линолеум, стены – покраска водоэмульсионной краской, потолок – побелка водоэмульсионной краской;
- процедурный кабинет: пол – линолеум, стены – покраска водоэмульсионной краской до потолка, потолок – побелка водоэмульсионной краской;

Медицинский кабинет обеспечен необходимым медицинским оборудованием:

- прибор для измерения артериального давления – 2 шт.;
- весы – 2 шт.;
- облучатель – рециркулятор бактерицидный, передвижной – 3 шт.;
- гигрометр психометрический ВИТ – 1 шт.;
- термометры электронные – 14 шт.;
- ростомер – 1 шт.;
- аппарат для измерения динамометрии – 1 шт.

В процедурном кабинете умывальная раковина оборудована локтевым смесителем и дозаторами с жидким мылом и антисептическим средством.

Пищеблок расположен на 1 этаже здания, эксплуатируется в соответствии с проектом, работающем на сырье (овощи, мясо, кура, рыба и др.). На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключены встречные потоки движения персонала по цехам пищеблока. В здании столовой полы – линолеум, стены – покраска водоэмульсионной краской, потолок – побелка водоэмульсионной краской, проемы оконные - двухкамерные тепло сберегающие стеклопакеты с открывающимися створками. Перед входом в обеденный зал установлено 6 умывальных раковин для мыть рук. Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест, питание организовано в 2 смены.

В состав пищеблока входят:

№ п/п	Состав помещений	S (м ²)
1	Обеденный зал на 120 посадочных мест	90,6
2	Горячий цех	25,1
3	Моечная кухонной посуды	10,8
4	Раздевалка для персонала	10,5
5	Склад для сыпучих продуктов	7,2
6	Пристрой к столовой (склад холодооборудования)	5,4

**Список технологического и холодильного оборудования на пищеблоке
Средней школы № 20.**

№ п/п	Наименование	Кол – во шт.	год выпуска
1	Плита Электрическая ПЭ-4Ш	1	04.2010
2	Эл. Мармит ПМЭС 70КМ-60	08.2011	21.12.2009
3	Холодильник (морозильник) «Бирюса 149R МКШ-230	1	08.2006
4	Мясорубка МИМ – 300М	1	20.02.2000
5	Машинка для переработки овощей МПО-1 № 317	1	220.04.2022
6	Жарочный шкаф электрический ШЭ-ЗЖ	1	20.02.2012
7	Шкаф холодильный СМ 110-S	1	14.03.2011
8	Шкаф холодильный R 700LSG	1	2008
9	Кипятильник КНЭ 100-01	1	14.03.2011
10	Водонагреватель ООО «Аристон Термо Русь»	2	02.11.2015
11	Конвектомат ПКА 10 – 1/1ВМ2	1	08.09.2021

Технологическое оборудование (плиты), являющиеся источниками выделений тепла, газов, оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители и обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, одноразовыми полотенцами и педальными ведрами.

К письму прилагается следующий пакет необходимых документов в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10.

1. Информационное письмо об использовании конкретных помещений для организации летней оздоровительной организации (ЛОО); заявленное количество детей в ЛОО, количество организуемых смен и период, продолжительность смены.
2. Выписка из «Технический паспорт БТИ» с указанием перечня и площадей на все используемые помещения в период ЛОО.
3. Акты готовности коммуникационных систем: разводящей сети питьевого водоснабжения, канализации, вентиляции.
4. Акты о наличии и исправном состоянии резервных источников горячего водоснабжения с местами их установки в образовательном учреждении.
5. Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки для дополнительного обеззараживания питьевой воды на вводе системы холодного питьевого водоснабжения.
6. Технический паспорт на бактерицидную установку (бактерицидные лампы) установленные на вводе холодного питьевого водоснабжения.
7. Выписка из журнала учета установки и периода работы бактерицидных установок на вводе системы холодного питьевого водоснабжения в образовательное учреждение.
8. Акт эффективности замеров систем вентиляции (естественная, принудительная).
9. Договор по вывозу твердых коммунальных отходов на 2024 год.
10. Наличие на территории хозяйственной зоны для сбора твердых коммунальных отходов площадки с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадку с трех сторон оборудовать ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора -фотоматериалы.
11. Договор на проведение дератизации помещений и прилегающей территории оздоровительной организации на 2024 год.
12. Договор на проведение дезинсекционных мероприятий или обследования на заселённость насекомыми (акт выполненных работ или акт обследования).
13. Гарантийное письмо за подписью руководителей СОШ и ЛОО о проведении дератизации прилегающей территории оздоровительной организации до начала оздоровительного сезона (01.06.2024г.).
14. Акт выполненных работ по дератизации помещений оздоровительной организации, акт выполненных работ по профилактической дезинсекции помещений (в т.ч. противомушинные работы).
15. Договор на проведение противоклещевой обработки и энтомологического контроля прилегающей территории оздоровительной организации.
16. Гарантийное письмо за подписью руководителей СОШ и ЛОО о проведении противоклещевой обработки и энтомологического контроля прилегающей территории оздоровительной организации до начала оздоровительного сезона (01.06.2024г.).
17. Список технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, заверенный печатью организации-заявителя и акты готовности холодильного и технологического оборудования.
18. Списочный состав сотрудников согласно штатного расписания персонала оздоровительной организации.
19. Данные (списки, заверенные руководителем) о прохождении медицинского осмотра персонала (личные медицинские книжки и прививочные сертификаты), списки по прохождению обучения персонала оздоровительной организации с последующей аттестацией.

20. Условия организации питьевого режима. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность на бутилированную (расфасованной в ёмкости) питьевую воду, на кулер, помпы, одноразовую посуду. Приказ руководителя оздоровительной организации по организации питьевого режима с назначением ответственных лиц по контролю.

21. Акты готовности технологического оборудования медицинского блока на 2024 год.

22. Договор на медицинское обслуживание детей в оздоровительной организации, наличие медицинского работника.

23. Акты готовности спортивного оборудования на территории и в спортивном зале.

24. Данные по условиям хранения использованных люминесцентных ламп.

25. Договор на вывоз и утилизацию использованных люминесцентных ламп, с организацией, имеющей специальное разрешение на этот вид деятельности.

26. Результаты лабораторных исследований:

- Бактериологический анализ качества питьевой воды разводящей сети.
- Санитарно-химический анализ качества питьевой воды разводящей сети.
- Микроклимат помещений оздоровительной организации.
Освещённость искусственная помещений оздоровительной организации