

УТВЕРЖДЕНО  
 Приказом МОУ СОШ  
 с.Варваровка  
 от 23.03.2022 № 32  
 Директор школы  
 Т.В. Минькова



## Летний пришкольный оздоровительный лагерь МОУ СОШ с.Варваровка

Режим дня (отметить нужное):

с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед)	+
с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник).	-

Требования к территории (отметить нужное):

	да	нет
Наличие зоны отдыха, физкультурно-спортивной и хозяйственной	+	
В случае отсутствия зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны - использование парков культуры и отдыха, зеленых массивов, спортивных сооружений, расположенных вблизи оздоровительного учреждения.		
Наличие площадки с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров для сбора ТБО на 1 м по периметру во все стороны.	+	
Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.	+	
Наличие плотно – закрывающихся крышек на контейнерах	+	

Требования к зданию, помещениям и оборудованию (отметить нужное):

	да	нет
Набор помещений:	+	
1. игровые комнаты	+	
2. помещения для занятий кружков	+	
3. спальные помещения		+
4. помещения медицинского назначения	+	
5. спортивный зал	+	
6. столовая	+	
7. помещение для сушки одежды и обуви	+	

8. раздевалка для верхней одежды	+	
9. кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря	+	
10. туалеты	+	
11. помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.	+	
Характеристика <b>спальных</b> помещений:		+
1. отдельные спальни для мальчиков и девочек		+
2. не менее 3 кв.м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении		+
3. наличие кроватей (раскладушек)		+
4. наличие прикроватных стульев (по числу кроватей)		+
5. наличие комплекта постельных принадлежностей (матрац с намотасником, подушка, одеяло)		+
6. наличие комплекта постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца)		+
Медицинское обслуживание:	+	
1. наличие медицинского пункта или кабинета	+	
2. наличие изолятора		+
3. обслуживание на базе ФАПа, поликлиники, амбулатории	+	
4. оснащение медицинского кабинета (пункта), в наличии:	+	
- раковины для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем	+	
- необходимый инвентарь и оборудование (письменный стол, стулья, ширма, кушетка, шкафы канцелярский и аптечный, медицинский столик, холодильник, ведро с педальной крышкой)	+	
Обеспеченность <b>туалетов</b> педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами.	+	
Исправность санитарно-технического оборудования	+	
Наличие <b>умывальников</b> перед обеденным залом (1 на 20 посадочных мест), мыла, электрополотенец или бумажных рулонов или индивидуальных полотенец.	+	
Наличие дезинфицирующих, моющих и чистящих средств	+	
Тип <b>предприятия общественного питания (пищеблока)</b> :	+	
- доготовочная, на которой осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;	+	
- работающее на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которое производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;		+
- буфет-раздаточная, осуществляющий реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.		+
Выделено одно отдельное помещение, предназначенное для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды	+	
Наличие во всех производственных цехах раковин, моечных ванн с подводкой холодной и горячей воды через смесители, исключаяющие повторное загрязнение рук	+	
Наличие резервных источников горячего водоснабжения	+	

Требования к воздушно-тепловому режиму, естественному и искусственному освещению:

	да	нет
Достаточное кол-во открывающихся окон (фрамуг) – норматив не менее 50%	+	
наличие сетки от залета кровососущих насекомых	+	
наличие солнцезащитных устройств или штор	+	
наличие естественного освещения	+	

Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима:

	да	нет
Наличие систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации	+	
При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения – наличие бесперебойной подачи воды в помещения пищеблока и санитарные узлы		+
В неканализованных районах – наличие внутренней канализации при условии устройства локальных очистных сооружений, люфтклозетов (с организацией вывоза стоков), надворных туалетов.		+
Соответствие воды бактериологическим показателям	+	
Наличие бутилированной воды или питьевых фонтанчиков, запас одноразовых стаканчиков.	+	

Требования к организации здорового питания и формирования примерного меню:

	да	нет
Наличие примерного меню, согласованного руководителем оздоровительного учреждения	+	
Наличие технологических карт	+	
Наличие необходимой документации на пищеблоке: - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - журнал бракеража готовой кулинарной продукции - ведомость контроля за рационом питания - журнал здоровья - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования - журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	+	
	+	
	+	
	+	
	+	
	+	
	+	

Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд.

Соблюдается ли на пищеблоке поточность технологических	да	нет
--	----	-----

процессов, исключая встречные или перекрестные потоки: - продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции; - загрязненного и чистого инвентаря?	+	
	+	
Наличие специально оборудованных цехов для обработки сырых и готовых продуктов	+	
Обработка сырья и готовой продукции осуществляется в одном помещении на разных столах (допускается в организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд)	+	
Наличие термометров для измерения температуры в толще продукта (п.8.13 СП 2.3.6.1079-01)	+	
Наличие 3-х промаркированных ёмкостей для обработки яйца		+
Наличие разного механического промаркированного оборудования и инвентаря, для обработки сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку	+	
Используются или нет для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.		+
Наличие отдельных столов, разделочного и производственного инвентаря для обработки сырой птицы ( <i>при наличии в ассортименте приготавливаемых блюд из птицы</i> )	+	

### Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды, личной гигиене персонала

	да	нет
Имеется ли в наличии оборудование (в т.ч. холодильное), инвентарь, посуда, тара: - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; - промаркированные в соответствии с пищевым продуктом, с которым осуществляется хранение, изготовление или его обработка	+	
	+	
Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии?	+	
Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов?	+	
Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям учреждения?	+	
Наличие посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью		+
Наличие необходимого количества моечных ванн: - трехсекционные ванны для столовой посуды, стеклянной посуды и столовых приборов - двухсекционные – для кухонной посуды - итого – 5 ванн для обработки посуды и приборов	+	
	+	
	+	
Наличие металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой в третьей секции ванны для мытья столовой посуды	+	
Наличие стеллажей, закрытых шкафов для хранения чистой посуды	+	
Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств	+	

В качестве столовой посуды и приборов используется одноразовая посуда		+
Наличие в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильном оборудовании - контрольных термометров	+	
Наличие отдельного промаркированного уборочного инвентаря для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов)	+	
Наличие во всех производственных цехах умывальных раковин с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.	+	
Наличие в учреждении СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	+	

Наличие документов, подтверждающих проведение (заполнить, нужное подчеркнуть):

1. дератизационных работ – договор № 555Б от «01» января 2022г. 2021г., акт выполненных работ № 1445 от «12» мая 2022г.
2. акарицидных работ (с оценкой достаточности площадей, подлежащих обработке):
  - акт акарологического обследования территории до обработки № 2528 от 12.05.2022г. результаты - не выявлены клещи
  - акт акарицидной обработки территории (для территорий, эндемичных по КВЭ и при выявлении клещей на территориях, не эндемичных по КВЭ) от 21.05.2022г.
  - акт контроля эффективности противоклещевой обработки от 21.05.2022г. результаты - не выявлены клещи