

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### ЛАГЕРЬ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ «Галактика»

1. Наименование детского оздоровительного учреждения: лагерь дневного пребывания «Галактика» на базе муниципального общеобразовательного учреждения Иркутского районного муниципального образования «Никольская средняя общеобразовательная школа», сокращенно МОУ ИРМО «Никольская СОШ».
2. Свидетельство о праве собственности: 25.03.2008 №38 АГ857761
3. Договора аренды нет.
4. Юридический адрес: Иркутская область, Иркутский район, село Никольск, площадь Комсомольская, здание 13  
Фактический адрес: Иркутская область, Иркутский район, село Никольск, площадь Комсомольская, здание 13
5. Лагерь расположен в центре села, расстояние до автомагистрали – 2,5 км, железнодорожных путей на территории села нет. В шаговой доступности от школы находится сельская амбулатория, администрация Никольского муниципального образования, почта, магазин товаров повседневного спроса. Вид сообщения – автомобильный, по проселочной дороге, расположенной к северо-западу от территории двора школы на расстоянии 10 метров.
6. Открытие лагеря организовано в соответствии с приказом Администрации управления образования Иркутского районного муниципального образования № 34 от 24.01.2023 «Об организации лагерей дневного пребывания в 2023 году» и Приказом директора школы № ОД – 74/2 от 14.03.2023 «Об организации работы лагеря дневного пребывания с осуществлением отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2023 году» (прилагается).
7. Организация работы лагеря с 01.06.2023 по 22.06.2023, 15 рабочих дней, в одну смену.

#### Режим работы ЛДП «Галактика» на базе МОУ ИРМО «Никольская СОШ»

#### Режим работы: 8.30 – 14.30

№	Элементы режима дня	Время
1	Приход дежурных воспитателей, индивидуальный прием детей	08.15 – 8.30
2	<b>Начало работы лагеря, прием детей</b>	<b>08.30</b>
3	Утренняя гимнастика, Линейка	08.45 - 09.00
5	Завтрак	09.00 – 09.20
6	Мероприятия по плану работы лагеря	09.30 – 11.30
7	Оздоровительные процедуры, прогулка, подвижные игры	11.30 – 12.45
	Подготовка к обеду, гигиенические процедуры	12.45. – 13.00
8	Обед	13.00 – 13.30
9	Игровые занятия, мероприятия по плану работы лагеря, свободное время, подведение итогов дня	13.30 – 14.25
10	<b>Уход детей домой</b>	<b>14.25 - 14.30</b>
11	Совещание педагогов, анализ дня	14.30 – 14.40

Планируемое количество детей – 70 (семьдесят)

Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования «Никольская средняя общеобразовательная школа»  
(МОУ ИРМО «Никольская СОШ»)  
664544, Иркутская область, Иркутский район, село Никольск, пл. Комсомольская, здание 13  
[shkola.nickolskaya@yandex.ru](mailto:shkola.nickolskaya@yandex.ru)  
Тел. 692-189

**Штатное расписание ЛДП «Галактика»  
на базе МОУ ИРМО «Никольская СОШ»**

№	Ф.И.О.	Дата рождения	Место работы	Должность	Домашний адрес
1.	Исаева Олеся Андреевна	31.01.1977	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Начальник лагеря	с. Никольск, ул. Октябрьская, 1 д
2.	Парамонова Валентина Анатольевна	04.04.1968	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Воспитатель	с. Никольск, ул. Октябрьская, 28
3.	Бетророва Ирина Петровна	25.11.1982	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Воспитатель	с. Никольск, ул. Чапаевская, 54
4.	Черных Татьяна Михайловна	28.12.2001	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Воспитатель	с. Никольск, ул. Чапаевская, 6
5.	Степанова Наталья Юрьевна	20.03.1980	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Воспитатель	с. Никольск, ул. Советская, 35-2
6.	Терновая Кристина Олеговна	21.10.1999	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Воспитатель	г. Иркутск, ул. Шахтерская, 19а-27
<b>Технический персонал по обслуживанию помещений</b>					
7.	Ерошевич Татьяна Николаевна	27.04.1974	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Уборщик служебных помещений	с.Никольск пл. Советская, 21
8.	Баландина Елена Александровна	18.02.1975	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Уборщик служебных помещений	д. Рязановщина, ул. Школьная, 1
<b>Работники пищеблока</b>					
9.	Ларина Наталья Сергеевна	21.04.1971	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Повар	с. Никольск, ул. Черемуховая, 26
10.	Фалёва Людмила Викторовна	30.06.1987	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Кухонный работник	с. Никольск ул.Черёмуховая 35
11.	Клемешова Мария Владимировна	20.08.1993	МОУ ИРМО «Никольская СОШ» ЛДП «Галактика»	Кухонный работник	с. Никольск, ул. Черемуховая, 15/1

8. Режим работы лагеря 8-30 часов до 14-30 с организацией двухразового питания: завтрак, обед (режим работы прилагается).

**Сон детей во время пребывания в лагере не предусмотрен.**

9. Здание школы кирпичное, в два этажа. Оборудовано пандусами для передвижения людей с ограниченными возможностями. Территория школы ограждена по периметру ограждением (металлическая решетка, высотой 1,5 метра). Ограждение по всему периметру, состояние ограждения удовлетворительное, подъездные пути в хорошем состоянии, имеют твердое покрытие – заасфальтированы. Имеется два въезда с пропускной системой, один из них - отдельный въезд со стороны хозяйственной площадки оборудован для вывоза ТБО, поставку пищевой продукции, хоз.нужд. Покрытие въездов твердое: частично заасфальтировано, частично гравийное, оборудовано воротами, ворота закрываются на замок, ключи у вахтера (сторожа). Вход также оборудован воротами, запирающимися на ключ.

9.1. Хозяйственная площадка имеет твердое водонепроницаемое покрытие (бетонное), ограждение, превышающее высоту контейнеров, контейнеры оборудованы крышками. На территории предусмотрено искусственное освещение.

9.2. Круглосуточная охрана обеспечивается штатными единицами сторожей и вахтеров. Проход в здание осуществляется после визуального контроля вахтером и обязательной регистрацией в журнале посетителей (понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота с 8-00 до 17-00, сторож заступает с 17-00 до 08-00, в выходные и праздничные дни с 17-00 до 17-00).

9.3. Обеспечено проведение ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией (бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в образовательную организацию сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ при входе в здание. Имеется бактерицидная установка при входе в здание для обработки рук, а также в наличии дозаторы с антисептическими средствами для дезинфекции рук.

- Школа оборудована системой охранного видеонаблюдения;
- Имеется охранная сигнализация и тревожная кнопка;
- Школа оборудована пожарной сигнализацией и системой оповещения.

9.4. Территория озеленена, ядовитых растений и кустарников нет. На территории школьного двора планируется энтомологическая обработка в мае 2023 года. Запрещающих предписаний на несоответствие территории лагеря требованиям надзорных и контрольных органов нет. Имеется знак о запрете курения.

10. Водоемов и мест для купания: отсутствуют.

11. На территории школьного двора имеются игровая площадка и спортивная площадка. Спортивная площадка включает футбольное поле, футбольных ворот нет, имеется турник «Рукоход», турник уличный трехсекционный турник «Рукоход двухуровневый», комплекс с рукоходом «Змейка» двойной треугольник из турников и брусья уличные стандартные.

Установленное специальное оборудование соответствует требованиям безопасной эксплуатации.

Покрытие игровой, спортивной площадки – утрамбованное грунтовое покрытие

12. Инженерное обеспечение летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания и санитарно-техническое состояние: водо-, электро-, канализированные – централизованное, санитарно-техническое состояние удовлетворительное.

13. Отопление - централизованное. Контроль температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется при помощи бытовых термометров.

Во всех помещениях проводятся противоэпидемические мероприятия с применением моющих и дезинфицирующих средств: Приказ ОД 91/4 от 21.09.2021 «Об утверждении положений инструкций по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции»; имеются графики проведения проветривания помещений и графики проведения ежедневных и генеральных уборок.

Обработка воздуха в помещениях производится ультрафиолетовыми бактерицидными лампами и рециркуляторами воздуха, имеется запас средств индивидуальной защиты: маски медицинские одноразовые, перчатки одноразовые и кожный антисептик «Жидкость дезинфицирующая «ЭЛСЕПТ».

Ведется журнал регистрации термометрии отдыхающих и сотрудников.

14. Санитарно – техническое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительное, проведен косметический ремонт в июле 2022 года.

#### 15. Набор площади помещений оздоровительного лагеря

- 3 комнаты для кружковых занятий, игровые комнаты – 3 кабинета (№1, - 51,3 кв.м., №2 – 50,6 кв.м., №3 – 51,5 кв.м. ) общая площадь 292 кв. м. - в распоряжении имеется вся необходимая мебель, количество посадочных мест каждой комнаты – 30, комнаты оснащены всем необходимым оборудованием для проведения занятий, настольных игр; Площадь на одного ребенка, при максимальной накопляемости детей, не менее 2,5 кв.м.;
- актовый зал – площадь 70 кв.м. – количество посадочных мест 85, имеется техническое оборудование для занятий, творческих мастерских и концертной деятельности;
- спортивный зал – площадь 156,4 кв.м. – в зале выделены два санитарных узла и две раздевалки, имеется помещения для хранения спортивного инвентаря;

- медицинский блок – площадь 15.6 кв.м.;
- библиотека – площадь 60 кв.м.;
- гардероб для верхней одежды: площадь 26 кв.м., установлены вешалки, количество крючков для размещения верхней одежды - 408; двухуровневое размещение, возможность при необходимости организовать сушку для обуви и верхней одежды;
- санитарный узел для девочек: площадь 15,9 кв.м., установлены 3 унитаза, оборудованы индивидуальными кабинками, раковина для мытья рук, установлен водонагреватель;
- санитарный узел для мальчиков: площадь 15,9 кв.м., установлены 3 унитаза, оборудованы индивидуальными кабинками, раковина для мытья рук, установлен водонагреватель;
- санитарный узел для персонала: площадь 4 кв.м., установлен 1 унитаз, раковина для мытья рук, водонагреватель;
- для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов имеются специально отведенные места в технических комнатах: площадь 8 кв. м;
- пищеблок с обеденным залом площадью 72 кв.м. на 72 посадочных мест.

Спальни отсутствуют (режим работы лагеря не предусматривает организацию сна).

#### **16. Внутренняя отделка игровых помещений:**

- Полы – деревянные, окрашенные, в коридоре – покрыты линолеумом;
- Верх стен – окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета;
- Панели стен – окрашены масляной краской бледно-голубого цвета на высоту 150 см;
- Потолки – окрашены водостойкой акриловой краской белого цвета;
- В оконных проемах игровых комнат, коридоров установлены стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка)
- 
- Входные двери и дверные перегородки - установлены дверные блоки с доводчиками.

#### **Внутренняя отделка санитарных помещений:**

- Потолки санитарных узлов – окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета;
- Стены санитарных узлов – верх окрашен влагостойкой акриловой краской белого цвета, панели – окрашены масляной краской бледно-голубого цвета на высоту 150 см;
- Полы санитарных узлов – кафельные, окрашенные масляной краской коричневого цвета.
- Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка)

#### **17. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительного лагеря:**

**Игровые комнаты** оборудованы учебными столами со стульями, подобранными в соответствии с ростом-возрастными особенностями детей. Столы для проведения образовательной деятельности расставлены перпендикулярно оконным проемам для обеспечения рабочих мест левосторонним освещением. Для хранения игр, методических пособий и книг имеются шкафы.

**Гардероб** верхней одежды оборудован в достаточном количестве вешалками для хранения верхней одежды на первом этаже здания школы. Имеется помещение для сушки верхней одежды и обуви.

**Санитарные узлы** для девочек, мальчиков и персонала оборудованы унитазами, раковинами с подводкой холодной и горячей воды, имеются туалетная бумага, жидкое мыло подается через дозаторы, одноразовые полотенца и педальные ведра для сбора ТБО.

Количество санитарно-технического оборудования соответствует наполняемости лагеря с дневным пребыванием детей. В туалетах установлены технические краны для набора воды в емкости для уборки помещений. Имеются необходимые условия для ополаскивания ведер – сливные отверстия в полу с защитной решеткой.

**Медицинский кабинет** оборудован холодильником для хранения необходимых лекарственных средств, ширмой, кушеткой, медицинскими стеллажами, столом, стульями.

Имеется ростомер, аппарат для измерения артериального давления, весы, таблица для измерения остроты зрения, ультрафиолетовые лампы для обработки помещений. Имеются шины для оказания помощи при переломах и носилки для транспортировки больных, а также другим необходимым инструментарием.

#### **18. Внутренняя отделка медицинского кабинета:**

- Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка)
- Стены окрашены масляной краской светло-голубого цвета на высоту 200 см;
- Полы бетонные, застелены линолеумом;
- Потолки окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета;

Внутренняя отделка полов, стен и потолков допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Имеется необходимое оборудование для дезинфекции воздушной среды в помещениях: ультрафиолетовые бактерицидные лампы и рециркуляторы воздуха.

**19. Обеденный зал пищеблока** – площадь обеденного зала 72 кв.м, количество на число мест в обеденном зале 72, из расчета площади на одного ребенка не менее 2,5 кв.м. питание.

Мытье рук организовано перед входом в обеденный зал 6 раковинами с подводкой холодной и горячей воды, имеется мыло в дозаторах, два электрополотенца, одноразовые бумажные полотенца. Имеются необходимое количество контейнеров для сбора мусора.

Для приема пищи детей имеются столы и стулья, изготовленные из металла и дерева, столешницы пластиковые, материал изготовления мебели обеденного зала допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Имеющееся в наличии количество мебели соответствует количеству посадочных мест.

#### **Внутренняя отделка обеденного зала:**

- Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка)
- Верх стен обеденного зала окрашен влагостойкой акриловой краской белого цвета;
- Панели стен окрашены масляной краской светло-голубого цвета на высоту 200 см;
- Полы обеденного зала – бетонные, застелены линолеумом;
- Потолки обеденного зала окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета.

#### **20. Помещения пищеблока и оборудование.**

Пищеблок и обеденный зал находятся на первом этаже двухэтажного здания школы.

В обеденный зал имеются два входа – из коридора школы и с улицы.

На пищеблок имеются три входа – один через обеденный зал, второй через моечную кухонной и столовой посуды, третий вход – с хозяйственной площадки, для загрузки пищевых продуктов. Все входы оснащены камерами охранного видеонаблюдения, установлены противопожарные двери с доводчиками.

Предусмотрен следующий набор помещений: загрузочная, служебное помещение, овощная кладовая, склад для хранения сыпучих продуктов и бакалеи, с холодильным оборудованием, овощной цех, мясорыбный цех, горячий цех с зоной раздачи готовой пищи, моечная кухонной и столовой посуды, обеденный зал с зоной приема грязной посуды, санитарный узел и душевая для персонала, помещение для хранения спецодежды, место для хранения уборочного инвентаря.

### **Внутренняя отделка помещений пищеблока:**

- Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка);
- Верх стен помещений пищеблока окрашен влагостойкой акриловой краской белого цвета;
- Панели стен помещений пищеблока окрашены масляной краской светло-голубого цвета на высоту 200 см;
- Полы помещений пищеблока – кафельные, покрашены масляной краской коричневого цвета;
- Потолки помещений пищеблока окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета;

### **Оборудование помещений пищеблока:**

- *Загрузочная комната* оборудована подтоварниками для приема и хранения сырых необработанных овощей, высота от пола 15 см;
- *Санитарный узел* для персонала оборудован душевой комнатой, раковиной для мытья рук, унитазом и педальным ведром. Имеются дозатор с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца. Раковины оборудованы подведением холодной и горячей воды через смесители. Электронагреватель воды – титан «Термекс» на 30 литров – душевая.
- *Складское помещение* оборудовано подтоварниками и стеллажом для хранения сыпучей продукции, бакалеи, высота от пола – 30 см., имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха. Имеются холодильники – 2 шт.: холодильник Бирюса для гастрономии и рыбы, двухдверный холодильник Vestel 260 – хранение гастрономии и мяса птицы. Морозильная камера Бирюса для полуфабрикатов. Весы настольные. Весы электронные настольные Модель SW.
- *Овощной цех* оборудован ванной для первичной обработки овощей и фруктов, ванной для вторичной обработки овощей и фруктов, оборудованной душевой насадкой и раковиной для мытья рук. Обработка водой оборудована через установку смесителей горячей и холодной воды, с душевой насадкой. Также имеется дуршлаг для повторного промывания очищенных овощей. Все оборудование промаркировано. Имеются подтоварники для хранения овощей и фруктов.
- *Мясо-рыбный цех* оборудован раковиной для мытья рук, разделочным столом для мяса и рыбы, имеются раковина для мытья «рыба – мясо» и раковина для мытья «яйцо – кура», разделочный стол – «яйцо – кура», разделочный стол «яйцо – кура». Имеются промаркированные емкости для обработки яйца, дуршлаг для ополаскивания яйца. Имеются в наличии промаркированные разделочные ножи и разделочные доски. Водоснабжение раковин оборудовано с подведением воды из титана «Термекс» на 50 литров и централизованного холодного водоснабжения через смесители.
- *Горячий цех* оборудован разделочным столом «ГП», промаркированными ножами, имеется следующее оборудование: плита электрическая ЭП-4 жщ, плита электрическая СТР МА, плита промышленная электрическая 3-х конфорочная с жарочным шкафом шп, жарочный шкаф, раковина для мытья рук, малая ванная для мытья круп, и малая ванна для обработки первичной упаковки консервированных продуктов.
- *Линия раздачи* оборудована столом «ГП», контрольными весами «ГП», промаркированными ножами, имеется стол, нож «Хлеб», и шкаф с вентиляцией для хранения хлеба, Установлен холодильник для хранения суточных проб. Емкости для проб промаркированы, хранятся в соответствии с требованиями. Установлены мармиты для первых, вторых, третьих блюд, стол для чистой посуды. Имеются

емкости для хранения столовых приборов. Установлен мармит электрический 2-х блюд PADA Школьник МЭВ 11/7 с термодатчиками для поддержания необходимой температуры приготовленных блюд, в наличие термометры для контроля температуры выдаваемых блюд. Кондитерские изделия, требующие специальных условий для хранения не реализуются. Холодные овощные заготовки (нарезки) готовятся непосредственно перед раздачей, хранение не допускается.

➤ *Моечная кухонной и столовой посуды* оборудована стеллажом для чистой кухонной посуды, двухсекционными ваннами с гибким шлангом и душевой насадкой, трехсекционной ванной для мытья столовой посуды с гибким шлангом с душевой насадкой, посудомоечной машиной купольного типа МПК-700К-01, имеется душирующая установка для смывания остатков пищи. Имеются два стеллажа для сушки и хранения столовой посуды, стеллаж для сушки и хранения стаканов. Установлен стол «Чистая посуда», на входе в моечную установлен стол «Грязная посуда». Имеется раковина для мытья рук. Все раковины имеют разрывы в сливах. Каждый цех укомплектован промаркированными ножами, хранение на магнитных держателях и разделочными промаркированными досками.

➤ *Зона для сдачи* грязной посуды оборудована одним столом.

В моечном цехе, цехе холодной продукции, в мясо-рыбном цехе, в овощном складе установлены электронагреватели воды – титан «Термекс», объемом 50 и 100 литров. Подача воды оборудованы через гибкие шланги.

➤ *Помещение для хранения* спецодежды оборудовано шкафом, имеется шкаф для хранения верхней одежды, имеется шкаф для документации по организации питания.

Согласованы лимиты на доукомплектование пищеблока оборудованием: протирочной машиной, электросковородой, холодильной камерой. Планируемый срок закупки – май 2023 года.

#### **Бактерицидное оборудование помещений пищеблока:**

Мясо-рыбный, овощной цех, цех готовой продукции оборудованы рециркуляторами, воздуха, в наличие термошупы в количестве 3 штук.

Обработка воздуха в помещениях производится ультрафиолетовыми бактерицидными лампами, имеются запас средств индивидуальной защиты: маски медицинские одноразовые, перчатки одноразовые и кожный антисептик «Жидкость дезинфицирующая «ЭЛСЕПТ».

Подготовлена документация проведения текущего ремонта пищеблока – монтаж системы вентиляции. Работы запланированы на период после окончания учебных занятий и работы летнего оздоровительного лагеря.

Поточность технологических процессов соблюдается, соблюдается маркировка оборудования, имеются в наличии утвержденные инструкции по обработке и мытью посуды. Состояние кухонной и столовой посуды в удовлетворительном состоянии: посуда из нержавеющей стали с эмалированным покрытием с нанесением маркировки в соответствии с требованиями.

Технологическое оборудование промаркировано, используется по назначению.

Количество столовой посуды и приборов: на 100 персон, из расчета списочного состава детей лагеря, с запасом.

Наличие и число разделочных досок: в наличии в соответствии требованиям к пищеблоку, в хорошем состоянии, без трещин, промаркированы. к

В соответствии с требованиями имеются необходимые термометры, измерители влажности воздуха в складском помещении для сыпучих товаров, в складе овощной продукции. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, в помещениях хранения продуктов, соответствует требованиям хранения продукции.

Показатели влажности и температурные показатели фиксируются в специальных журналах.

Отбор и условия хранения суточных проб проводится в соответствии с требованиями, имеются необходимое количество емкостей для суточных проб, емкости маркируются по дате и приему пищи.

Инструкции по мытью столовой, и кухонной посуды, обработке овощей, используемых в питании без термической обработки, инструкция по хранению хлеба и обработке шкафа для его хранения, имеются.

Уборка пищеблока проводится специальным инвентарем, специальной ветошью, ежедневно и по мере необходимости в течение дня. Генеральная уборка включает в себя: удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, мытье стен, осветительных арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, проводится еженедельно, с применением дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован. Цельнометаллические столы на пищеблоке моются горячей водой с применением моющих средств из специальной емкости, специальной ветошью. В конце каждого рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

Ветошь для протирания столов после использования дезинфицируют, стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально-промаркированной таре.

**Укомплектованность столовой:** повар-1, кухонный работник-2.

Наличие спецодежды в наличии: 3 - для повара, 3 - для кухонного работника (на каждого). Спецодежда стирается на специализированном предприятии ИП Голиковой М.В, согласно заключенного с ней договора работодателем работников пищеблока ИП Олейник А.А. Договор №165-01-042023 от 01.04.2023, (копия прилагается).

Медицинский осмотр сотрудников проводится согласно графику в соответствии с требованиями, проведено санитарно-гигиеническое обучение. Сотрудники вакцинированы против новой коронавирусной инфекции COVID-19.

Поставка пищевых продуктов по МК ИП Будовская К.В. (в настоящее время имеется спецификация, разработано меню, техническое задание к Муниципальному контракту, документ находится на согласовании).

Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеется холодильное оборудование, организация хранения выполнена с соблюдением товарного соседства. Сыпучая продукция хранится в таре поставщика на подтоварнике и стеллаже. Для контроля температурного режима холодильники оснащены термометрами, в кладовой сыпучей продукции имеется прибор для измерения влажности воздуха.

В пищеблоке ведутся Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал температурного режима, Журнал Здоровья работников пищеблока, Журнал учета неисправностей электрооборудования, Журнал учета показаний гигрометра психометрического, Журнал смены питьевой воды, журнал проветривания и генеральных уборок помещений пищеблока.

Организация питания в соответствии с утвержденным меню на использовании полуфабрикатов высокой степени готовности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню.

Питьевой режим организован:

1. Кипяченой водой, в наличие имеются емкости для кипячения воды, чайники, необходимое количество стаканов, подносы для чистых и использованных стаканов.

Смена воды проводится согласно времени утвержденного графика, время смены воды фиксируется в отдельном журнале.

2. Бутилированной водой, из расчета 200 грамм на ребенка ежедневно. Поставка бутилированной воды организована поставщиком продуктов питания, количество и маркировка воды указаны в спецификации поставляемых продуктов.

21. Штатное расписание включает 6 педагогических работников, 2 уборщика служебных помещения, три работника пищеблока, утверждено Приказом директора школы И.Н. Куликовой «Об организации работы лагеря дневного пребывания с осуществлением отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2023 году» № ОД-74/2 от 14.03.2023г.

22. Режим дня утвержден Приказом директора школы И.Н. Куликовой «Об организации работы лагеря дневного пребывания с осуществлением отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2023 году» № ОД-71/2 от 14.03.2023г.

23. Для проведения уборки помещений лагеря организованы следующие условия:

В туалетных и технической комнате выделены места для хранения уборочного инвентаря, для приготовления дезинфицирующих растворов для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий. Уборочный инвентарь промаркирован, используется согласно маркировке.

Туалетный инвентарь имеет яркую сигнальную окраску. Дезинфицирующие средства имеются в необходимом для работы лагеря количестве. Стерилизация не проводится. Имеется оборудование для набора воды (технические краны) и сливные устройства в полу для ополаскивания ведер.

24. Договоры:

- Муниципальный контракт на поставку продуктов питания (для лагеря дневного пребывания МОУ ИРМО «Никольская СОШ») индивидуальным предпринимателем Будовской Кристиной Витальевной (ИП Будовская Кристина Витальевна) - в работе, на этапе согласования сторон.
- Договор на оказание услуг по стирке и обработке белья, формы и спецодежды работников № 165-01-042023 от 01.04.2023, заключен между ИП Олейник А.А., работодателем работников пищеблока и ИП Голиковой М.В.
- Договор на вывоз пищевых отходов от 02.20.22, заключен между ИП Олейник А.А., работодателем работников пищеблока и Хужаевым Т.С. (личное подсобное хозяйство) пролонгирован (подпункт 5.1 пункта 5 настоящего Договора)
- Контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «РТ-НЭО Иркутск» № 1171874-2023/ТКО от 10.01.2023г.
- Муниципальный контракт на оказание услуг санитарно-противоэпидемических (профилактических) дезинфекционных мероприятий (дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка) № 31-17/23 от 12.04.2023
- Договор на медицинское обслуживание № 5/2022 от 10.01.2022 заключен с ОГБУЗ «Иркутская районная больница» (Никольская врачебная амбулатория). Договор пролонгирован (подпункт 8.2 пункта 8 настоящего Договора). Лицензия и скан Договора прилагается. Закреплен мед. работник ОГБУЗ ИРБ А. Б. Земцова.
- Муниципальный контракт на коммунальные услуги по холодному водоснабжению и водоотведению № 31-45/22 от 28.12.2022

25. Акты

- Технического заключения от 21.02.2023:
  1. iSX54085/АТ холодильник Бирюса10;
  2. iSX54084/АТ холодильник фармацевтический ХФ-140 «ПОЗИС»;
  3. iSX54086/АТ холодильник Бирюса 132 KLA;
  4. iSX54087/АТ плита электрическая ЭП-4ЖШ;

5. iSX54088/AT плита электрическая CTR MA-4пр-1070/850/860/64
6. iSX54089/AT плита промышленная электрическая трёхкомфорочная с жарочным шкафом ПЭ51ШП;
7. iSX54090/AT весы электронные настольные SV;
8. iSX54091/AT весы электронные настольные SV;
9. iSX54092/AT весы электронные настольные SV;
10. iSX54093/AT весы электронные CAS SW-10;
11. iSX54094/AT холодильник Бирюса Б-2290л;
12. iSX54095/AT шкаф холодильный стекл.дв. Бирюса 152;
13. iSX54096/AT шкаф жарочный ЭШЖЭ-2;
14. iSX54097/AT машина посудомоечная МПК-700К-0;
15. iSX54098/AT титан «Термекс» 50 л.;
16. iSX54099/AT титан «Термекс» 50 л.;
17. iSX54100/AT титан «Термекс» 50 л.;
18. iSX54101/AT плита электрическая ITERMA ПКЭ-4ПР-1070/850/860-64;
19. iSX54102/AT шкаф холодильный Бирюса Б-290л

Сертификат соответствия №1 ЕАС.04ИБН1.СУ.9479 (приложения и разрешения к нему).  
Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Система добровольной сертификации ГОСТ Р «Система качества ЕАС»

- Испытания спортивной площадки к открытию ЛДП «Галактика» от 04.04.2023 г.
- Протокол испытаний №1.29167 от 06.12.2022. Наименование образца (пробы): вода централизованная холодная.
- Протокол испытаний на исследование воды (железо) в работе, (пробы): вода централизованная холодная, сдана на анализ 27.04.2023.

Система вентиляции отсутствует, в период: июнь - август 2023 года планируется текущий ремонт пищеблока по монтажу системы вентиляции. Подготовлена ПСД, работы запланированы на период после окончания учебных занятий и работы летнего оздоровительного лагеря.

Директор МОУ ИРМО «Никольская СОШ» \_\_\_\_\_ И. Н. Куликова. (89500513032)  
Начальник ЛДП «Галактика» \_\_\_\_\_ О. А. Исаева (89245469855)