**Утверждаю:**

 **Директор МБОУ Иройская СОШ**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Базаров Б.Г.**

**Информационное письмо**

**организации отдыха детей и их оздравления**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Иройская средняя общеобразовательная школа**

**Общие сведения**

1. **Тип и наименование объекта**: оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул.
2. **Принадлежность объекта:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Иройская средняя общеобразовательная школа ».
3. **Юридический адрес:** Республика Бурятия,Селенгинский район, у.Ташир,ул Карла Маркса,80.
4. **Фактический адрес:** Республика Бурятия,Селенгинский район, у.Ташир,ул Карла Маркса,80
5. **Сведения о ранее выданных санитарно – эпидемиологических заключениях**:

**- на образовательную деятельность** № 03.БЦ.03.112.М.000908.06.08 от 10.06.2008г;

**- на столовую работающая на сырье** № 3.БЦ.03.№.122.М.001087.06.06. от 09.06.2006г.

1. **Режим функционирования (дата начала и окончания смены):**

**- дата начала и дата окончания смены:** с 01.05-24.06.2024г;

**- продолжительность смены** 21 календарный день

**- режим дня:** с 8.30ч - 14.30ч.

**- режим питания** 2-х разовый (завтрак, обед).

- **организация дневного сна:** не предусмотрена.

- **программа лагеря:** организация экологических акций, экскурсий, викторин, тематических игр, конкурсов плакатов и поделок. Виды деятельности: физкультурно-оздоровительная, образовательная, художественно-творческая. Физкультурно-оздоровительная работа включает: утренняя гимнастика (зарядка), спортивные игры на спортивной площадке, подвижные игры на свежем воздухе, эстафеты-спортивная игра «Веселые старты», ежедневный спортивный час, беседы фельдшера: «Чем опасны клещи», «Профилактические прививки – «За» или «Против». Образовательно-содержательное направление включает теоретические занятия, учебные экскурсии по городу, проведение исследовательской работы. Художественно-творческая деятельность включает: изобразительная деятельность, конкурсные программы, творческие конкурсы, концерты, праздники, творческие игры, выставки (рисунок, поделок).

 **7.Планируемое количество детей (по возрастам) и отрядов в смене**: 24 детей (1отряд, 2 группы, в возрасте от 7 до 14 лет).

1. **Представлены документы**:

- ИНН 0318008971, ОГРН 1020300816557;

- свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления на здание школы , площадью 998.3 кв.м., № 03-АА 182831, дата выдачи 16.07.2012г.;

- свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок, площадью 36118 кв.м., № 03-АА 058752, дата выдачи: 20.10.2011г.,

- технический паспорт с инвентарным № 7941от 01.12.2011 г;

- приказ № 63 от 23.01.2018г об организации летнего лагеря 2018 г;

- режим дня;

- график работы ЛДП;

- штатное расписание;

- списки детей по отрядам;

- договор на вывоз и захоронение твердых коммунальных отходов и вывоз твердых бытовых отходов осуществляет РУО Селенгинского района.

 - договор на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий № 03 АА0556062(дезинсекция, дератизация);

- договор на проведение лабораторных исследований (измерений) № 153/ЛПК от 15.03.2017г с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в республике Бурятия»;

- договор о сотрудничестве муниципальной образовательной организации и государственной медицинской организации с ГАУЗ «Гусиноозерская ЦРБ» на 2020г;

- программа лагеря с дневным пребыванием «РАДУГА -2025» МБОУ Иройская СОШ .

**9**. **Место расположение, характеристика земельного участка, оборудование и содержание прилегающей территории** (*сведения о размещении учреждения, зонировании территории и оснащении зон, наличие ограждения, электрическое освещение в местах возможного нахождения детей, в т.ч наружного освещении; соответствие озеленения территории, условия сбора и вывоза мусора, в т.ч люминесцентных ламп, № и дата договора на вывоз бытовых отходов, сведения об использовании иных территорий*):

Школа размещена на территории жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. На территории школы отсутствуют магистральные инженерные коммуникации городского и сельского назначения. Школа расположена в отдельно стоящем 2-х этажном кирпичном здании, 1979 года постройки. Лагерь с дневным пребыванием детей размещен на 1 этаже здания школы. Школа ограждена по периметру забором, озеленена. На территории оздоровительного учреждения выделены физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии менее 25 м от здания, предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора. На площадке установлено 2 контейнера с крышками. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется РУО Селенгинского района.

**10.Сведения о проведении акарицидной и дератизационной обработки территории**: *(в случае отсутствия договора на проведение акарицидной обработки указывается отсутствие на территории учреждения и вблизи парки, лесопарковые зоны и другие зеленые массивы)*:

дезинсекция помещений запланирована 4 раза в год (февраль, май, сентябрь, ноябрь), дератизация помещений - 8 раз в год (январь, февраль, апрель, май, июль, сентябрь, октябрь, ноябрь), акарицидная обработка и дератизация открытой территории запланирована на май 2025г по договорам с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия».

**11.Использование открытых водных объектов для купания** *(название, расположение, наличие санитарно – эпидемиологического заключения, обозначение границ поверхности для купания видимыми плавучими сигналами, наличие на берегу устройств для защиты от солнца, санитарное состояние берега на расстоянии 500м от места купания, удаленность от сброса сточных вод и мест водопоя скота):* не предусмотрено.

**12.Перечень корпусов и их назначение, этажность**: один 2-х этажный корпус.Условия доступа и пребывания детей с ограниченными возможностями: не предусмотрены .

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Набор и площади помещений, оборудование, соответствие площади спальных помещений на 1 ребенка, оборудование и оснащение помещений:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ помещений по тех. паспорту* | *Назначение* | *Площадь, м2* | *Норма площади, м2* | *Характеристика мебели и оборудования, комплектация и оснащение индивидуальных спальных мест для детей* |
|  **1 этаж - 70 м2** |
| Кабинет №1 | Игровая | 34 м2 | - | 6 ученических столов в комплекте со стульями, стол и стул для учителя, проектор, экран, доска. 2 шкафа. Рециркулятор воздуха бактерицидный. Для проведения занятий и развлекательной деятельности предусматриваются настольные игры.  |
|  Кабинет №2 | Игровая |  40 м2 | - | 7 ученических столов в комплекте со стульями, стол и стул для учителя, проектор, экран, доска. Рециркулятор воздуха бактерицидный. Для проведения занятий и развлекательной деятельности предусматриваются настольные игры. |
| Кабинет № 3 | Игровая, кинозал | 39 м2 | - | 7 ученических столов в комплекте со стульями, стол и стул для учителя, проектор, экран, доска. Рециркулятор воздуха бактерицидный. Для проведения занятий и развлекательной деятельности предусматриваются настольные игры. |
| Кабинет № 4 | Помещение для сушки одежды и обуви для детей | 37 м2 |  | Стойки -вешалки |
| Кубовая | Помещение для приготовление дез. раствора и хранения, обработки уборочного инвентаря | 8 м2 |  | для приготовление дез. раствора и хранения, обработки и хранение уборочного инвентаря санитарных узлов. |
| Гардеробная | Раздевалка для верхней одежды для детей | 17,8 м2 |  | Вешалки для верхней одежды. |
| Фойе  | зона отдыха | 48 м2 |  | Рециркулятор воздуха бактерицидный. |
| Умывальник |  | 8 м2 | - | 4 раковины с подводкой холодной и горячей воды, 2 сушилки и держатели для бумажных полотенец, электрокотел обьемом 60 литров |
| Санитарный узел для девочек |  | 16,4 м2 |  | 4 унитаза, оборудованные кабинками с дверями без задвижек, 2 раковины |
| Санитарный узел для мальчиков |  | 15,1 м2 |  | 4 унитаза, оборудованные кабинками с дверями без задвижек, 1 писсуар, 2 раковины |
|  |  |  |  |  |

 |
| **2** | **Набор и площади помещений пищеблока, соблюдение поточности технологического процесса**, о**борудование и оснащение помещений пищеблока** *(в каждом помещении - характеристика технологического, холодильного, производственного оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды - наличие*, *состояние, пригодность для контакта с пищевой продукцией, достаточности по видам сырья и готовой продукции, исправность, целостность, маркировка оборудования и инвентаря; оценка состояния и достаточности столовой и кухонной посуды, столовых приборов; наличие и достаточность спец. одежды, емкостей с крышками для пищевых отходов, холодильного оборудования, наличие и соответствие инструкций о порядке мытья посуды и инвентаря; наличие документа, подтверждающего ежегодное проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам)*:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ помещений по тех. паспорту* | *Назначение* | *Площадь, м2* | *Норма площади, м2* | *Оборудование* |
| **1 этаж** |
| №1 | Обеденный зал отделен линией раздачи от горячего цеха | 99 м2 |  | Обеденный зал – столы и скамьи с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 1 стол для грязных посуд, 1 стол - таз с ветошью. Рециркулятор воздуха бактерицидный. |
| №2 | Горячий цех | 40 м2 |  | Горячий цех: раковина с подводкой холодной и горячей воды, 6-ти конфорочная электроплита с жарочным шкафом, жарочный шкаф 3-х секционный, 4 стола для готовой продукции, стол для нарезки хлеба, шкаф для хранения хлеба с перфорацией для вентиляции, весы электронные, электросковорода, стол раздаточный, холодильник бытовой для суточных проб, деревянная полка для кухонной посуды.  |
| №3 | Холодный цех. Мясо – рыбный с участком обработки яйца | 26 м2 | - | производственная ванна 3-х секционный с подводкой холодной и горячей воды, моечная через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой для мяса и рыбы, и для обработки овощей, электромясорубка для рыб, производственная мясорубка для мясо.Участок обработки яйца: стол производственный, имеются емкости для замачивания яйца, сито. Чистая промаркированная посуда для обработанного яйца. Вывешена инструкция о правилах обработки яиц |
|  | Гардеробная для персонала пищеблока  | - | - | 2 кабинки для спец. Одежды, шкаф для верхней одежды, рабочий стол, стул |
|  | Умывальная санузла для персонала | - | - | 1 раковина с подводкой холодной и горячей воды, шкаф для хранения уборочного инвентаря |
| № 4 | Помещение для холодильного оборудования | 3 м2 | - | Морозильный ларь для хранения мяса, холодильник бытовой для яйца, 2-х секционная холодильная камера для молочной, масло-жировой продукции и рыбы. |
| № 5 | Мучной цех  | 11,8м2 | - | Бак для муки, стол производственный для растойки теста |
| № 6 | Кладовая сухих продуктов | 3 м2 | - | Стеллаж деревянный для хранения сухих продуктов, емкости для сыпучих продуктов. |
| № 7 | Моечная столовой и кухонной посуды | 6 м2 | - | 3-х гнездовая моечная раковина с подводкой холодной и горячей воды, 2-х секционная моечная ванна через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой, электронагреватель 80 литров, 3 сушилки металлических и шкаф для хранения чистой кухонной и столовой посуды. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объёмом применяемых моющих средств.  |

 |
|  |  |
| **3** | **Организация медицинского обслуживания, наличие санитарно – эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность** *(состав медицинского блока, устройство медицинского кабинета, возможность изоляции заболевших детей, при отсутствии мед.блока; № и дата договора с поликлиникой, обслуживающей детское население):*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ помещений по тех. паспорту* | *Назначение* | *Площадь, м2* | *Норма площади, м2* | *Оборудование* |
| Мед блок в школе отсутствует, обслуживает Иройская врачебная амбулатория. Заключен договор о сотрудничестве ГАУЗ « Гусиноозерская ЦРБ» от 26 декабря 2017 года. |
|  |  |  |  |  |

 |

1. **Набор, площади, высота помещений корпусов, соответствие площади спальных помещений на 1 ребенка**: 2 игровые, совмещенные с помещением для занятий , размещены в помещениях двух учебных кабинетов для двух отрядов, столовая, раздевалка для верхней одежды для детей, 1 туалет для девочек и мальчиков, сан. узел для персонала лагеря на первом этаже.
2. **Водоснабжение** (*характеристика системы водоснабжения; при наличии собственного водоисточника - его санитарное состояние, устройство водозаборного сооружения, наличие технического паспорта, характеристика участка водозабора и прилегающей территории, зон санитарной охраны и соблюдение режима, оценка возможных источников загрязнения в границах ЗСО; характеристика горячего водоснабжения, мест подводки горячей и холодной воды, наличие смесителей*): система автономного холодного и горячего водоснабжения. Холодная и горячая вода подведена ко всем умывальникам и моечным ванным через смесители: в помещениях пищеблока, туалетных для детей и персонала. Для резервного горячего водоснабжения установлены электрические водонагреватели , моечной пищеблока («Thermex» объемом 80 литров).
3. **Канализация** (*характеристика устройства хозяйственно – бытовой канализации, наличие бетонированного выгреба; места размещения и устройство надворных туалетов; разделение производственной и хозяйственно – бытовой канализации в пищеблоках*): система канализации есть. Бытовая канализация отделена от производственной с самостоятельными выпусками в канализационный колодец.
4. **Отопление** (*характеристика систем отопления, отопительных приборов*): система автономного отопления. Входы в здание оборудованы тамбурами. Для контроля за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей имеются бытовые термометры.
5. **Освещение** (*наличие окон, полнота остекления, наличие форточек для проветривания, москитных сеток, солнцезащитных устройств; характеристика источников искусственного освещения, наличие защитной арматуры*): в игровых комнатах и помещениях занятий имеются условия для проведения проветривания. Для этих целей все окна открываются и имеют форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых. Все помещения для пребывания детей имеют естественное освещение. Световые проемы в игровых обеспечены солнцезащитными устройствами - жалюзи. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами, все светильники обеспечены светорассеивающей защитной арматурой. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.
6. **Вентиляция** *(в том числе наличие вентиляционных каналов, возможность проветривания, наличие местной вытяжной вентиляции в пищеблоке)***:** в игровых, совмещенных с помещением для занятий , естественная вентиляция через оконные проемы, в туалетных помещениях оборудованы автономные системы естественной вентиляции через вентиляционные каналы. Местная механическая вытяжная вентиляция оборудована в горячем цехе пищеблока над электроплитой, жарочным шкафом.
7. **Внутренняя отделка помещений, качество ремонта, общее санитарное состояние:** в игровых комнатах стены на высоту 1,5 м и полы окрашены масляной краской, выше панелей стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской . В туалетных для детей стены на высоту не менее 1,7 м плитки и потолки окрашены водоэмульсионной краской, пол отделан керамической плиткой.

В санитарном узле для персонала стены на высоту 1,8 м. потолки окрашены водоэмульсионной краской, пол отделан керамической плиткой.

В овощном, мясо-рыбном, горячем цехах, моечной кухонной и столовой посуды, санитарном узле для персонала пищеблока на высоту не менее 1,7 м ,выше панелей и потолок побелены, пол выложен керамической плиткой. В складском помещении для хранения сухих продуктов и холодильного оборудования стены на высоту не менее 1,7 м покрашены масляной краской, выше панелей и потолок побелены, пол - бетоннированный. Стены помещений пищеблока гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Общее санитарное состояние удовлетворительное, текущий ремонт проводится ежегодно, качество последнего ремонта удовлетворительное.

1. **Оборудование и оснащение помещений корпусов** (*характеристика мебели и оборудования, комплектация и оснащение спального места для детей*):

- организация дневного сна не предусмотрена.

- игровая комната, совмещенная с помещением занятий для первого отряда: проектор, ученическая парта - 6 ед., стулья - 30 ед., стол для учителя - 1 ед., имеется термометр для регистрации температуры в помещении.

- игровая комната, совмещенная с помещением для второго отряда: ученическая парта - 6 ед., стулья - 30 ед., журнальный столик - 1 ед., стол для учителя (1 ед.), имеется термометр для регистрации температуры в помещении.

- гардероб для детей: вешалки для одежды с крючками, скамейки.

- Туалет: для мальчиков и девочек раздельные туалеты, оборудованы кабинками с дверями без запоров. В туалете для девочек оборудованы 4 кабинки, 4 унитаза, 2 умывальника для мытья рук, количество санитарных приборов 1 унитаз на 6 девочек, 1 умывальник на 6 девочек. В туалете для мальчиков оборудованы 4 кабинок, 4 унитазов, 2 умывальника, количество санитарных приборов 1унитаз, 1 умывальник на 4 мальчиков, 1 писсуар на 8 мальчиков. Туалеты оснащены урнами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправное, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудованы сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- туалет для персонала на первом этаже здания, оборудован индивидуальными кабинками - 1 ед., унитазом - 1 ед., раковиной для мытья рук - 1 ед.

1. **Организация питания**: *(сведения о юридическом лице, организующем питание, тип пищеблока, № и дата договора на поставку готовых блюд и полуфабрикатов, наличие транспорта для доставки пищевых продуктов, количество посадочных мест в обеденном зале, наличие раковин для мытья рук при входе в обеденный зал):* организован 2-х разовый режим питания (завтрак, обед, ) на базе собственной столовой. Пищеблок работает на полуфабрикатах.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, РУО Селенгинского района разработан рацион питания (примерное 21- дневное меню). Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, но не указан номер рецептуры и наименование сборника рецептуры.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения заполняются журналы в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 СанПиН 2.4.4.2599-10): «Журнал Здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал проведения витаминизированных третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» а также отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Есть ведомость контроля за рационом питания, журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

 Питание детей организованно в помещениях школьной столовой.Количество посадочных мест в обеденном зале: **70 посадочных мест**.

 Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудованы умывальники для мытья рук (4 ед.), из расчета 1 умывальник на 11 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечен мылом, электрополотенцами и бумажными рулонами.

 **22**.**Набор и площади помещений пищеблока, соблюдение поточности технологического процесса**: Объемно – планировочные и конструктивные решения пищеблока выполнены с учетом поточности технологического процесса, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала.

Помещения пищеблока: обеденный зал – 99 м2, умывальная при обеденном зале - 15м2, холод цех – 26м2, , горячий цех - 40м2, моечная кухонной посуды - 6м2, кладовая сухих продуктов – 3м2, помещение для холодильного оборудования – 3м2.

**23.Оборудование и оснащение помещений пищеблока** *(в каждом помещении - характеристика технологического, холодильного, производственного оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды - наличие*, *состояние, пригодность для контакта с пищевой продукцией, достаточности по видам сырья и готовой продукции, исправность, целостность, маркировка оборудования и инвентаря; оценка состояния и достаточности столовой и кухонной посуды, столовых приборов; наличие и достаточность спец. одежды, емкостей с крышками для пищевых отходов, холодильного оборудования, наличие и соответствие инструкций о порядке мытья посуды и инвентаря; наличие документа, подтверждающего ежегодное проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам)*:

 Обеденный зал: столовая мебель – столы и стулья с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Склад для хранения сухих продуктов и холодильного оборудования: стол для приемка продуктов - 1 ед., стол для весов - 1 ед., весы напольные - 1 ед., подтоварники деревянные окрашенные для хранения сыпучих продуктов - 3 ед., морозильная ларь «Бирюса» для хранения мяса сырого и рыбы, холодильник «Бирюса» для сырой продукции (п/ф из мяса, рыбы) - 1 ед., холодильная камера «Бирюса» для молочной продукции и гастрономии - 1 ед., холодильник «Бирюса» для готовой продукции – 1 ед., тумбочка для хранения моющих и дезинфицирующих средств - 1 ед.

Имеется термометр, температура на момент обследования составляла +22С.

Овощной цех: раковина для мытья рук - 1 ед., , стол для овощей сырых - 1 ед., производственные столы промаркированы, раковина для обработки овощей - 1 ед.

Мясо-рыбный цех: раковина для мытья рук - 1 ед., производственный стол для мяса сырого - 1 ед., производственный стол для рыбы сырой - 1 ед.,

В цехе выделен участок для обработки яиц, имеется сито для замачивания яиц, емкость для замачивания - 2 ед., чистая промаркированная посуда для обработанных яиц – 1 ед.

Горячий цех: раковина для мытья рук - 1 ед., 6-ти конфорочная электроплита - 1 ед., стол для готовой продукции - 2 ед., стол для нарезки хлеба - 1 ед., шкаф для хранения хлеба пшеничного вентиляцией - 1 ед., стол для приготовления выпечки - 1 ед., весы - 1 ед., бак для муки - 1 ед., стеллаж для расстойки теста - 1 ед., жарочный шкаф с двумя отсеками - 1 ед., электросковорода - 1 ед.

Оборудована линия раздачи: микроволновая печь - 1 ед., весы порционные - 1 ед.,

Моечная кухонной и столовой посуды: раковина для мытья столовой посуды - 3 ед., раковина для мытья кухонной посуды с гибким шлангом - 2 ед., стеллаж металлический для хранения чистой кухонной и кухонной посуды - 3 ед., стол для хранения чистой посуды - 1 ед., стол для использованной посуды - 1 ед. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемом применяемых моющих средств и температурных режимов воды в моечных ваннах.

Туалет и душевая для персонала столовой: раковина для мытья рук - 1 ед., уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится в сан. узле промаркирован, укомплетован, имеет сигнальную окраску.

Гардеробная столовой: кабинки для спец. одежды - 2 ед., персонал столовой в целях регулярной ее замены обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головные уборы - колпаки) в количестве трех комплектов на одного работника, легкой нескользкой рабочей обувью.

Коридор: возле гардеробной имеется шкаф для хранения верхней одежды персонала - 1 ед.,

Выделено место для хранения уборочного инвентаря для мытья производственных цехов пищеблока: шкаф для хранения уборочного инвентаря - 1 ед., уборочный инвентарь промаркирован, укомплектован, в достаточном количестве, хранится упорядоченно.

Общее санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Общее санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Технологическое оборудование промышленного производства, все в исправном состоянии. Технологический инвентарь в достаточном количестве, промаркирован по видам используемого сырья и продуктов в соответствии с требованием п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08, хранится упорядоченно, обновляется своевременно; изготовлен из материалов, допускающих к контакту с пищевыми продуктами.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количествен, из. дез. средств – «Табс», инструкция о порядке разведения вывешена.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются, производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий,

Организация питьевого режима( кипяченая вода – характеристика места организации питьевого режима, его оснащение): питьевой режим организован в обеденном зале, вблизи ёмкости– поднос с достаточным количеством чистой посуды (стеклянной - в обеденном зале ), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной посуды . Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

**24.Использование бассейнов для купания** (*при использовании сезонного бассейна оздоровительного учреждения: тип бассейна, площадь, устройство и планировка, внутренняя отделка, наличие ножных ванн или обходных дорожек, характеристика используемой воды, периодичность смены воды; при наличии бассейна с круглогодичным использованием дополнительно характеристика системы водообмена, сооружений для очистки и обеззараживания воды, наличие расходомеров или иных приборов для учета количества воды, системы подачи воды, наличие кранов для отбора проб на всех этапах водоподготовки, характеристика отвода воды на рециркуляцию и сброса загрязненной воды):* не предусмотрено.

**25.Организация медицинского обслуживания, наличие санитарно – эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность**: Иройская врачебная амбулатория

**26.Штат в соответствии с утвержденным штатным расписанием и списочным составом сотрудников лагеря** (*общее количество, из них педагогов – воспитателей, инструкторов по физической культуре, административно – хозяйственного и обслуживающего персонала, персонала пищеблока, медицинского персонала; сведения о медицинском осмотре, гигиеническом обучении, флюорографии, профилактических прививках)*: 8 человек (1 начальник лагеря ЛДП, 2 воспитателя отрядов, 1 работник МОП, 2 работники пищеблока, 1 водитель. Медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден в мае 2024г, профессиональная гигиеническая подготовка - в 2023г. Отметки о прохождении медицинского осмотра, гигиенической подготовки и вакцинации в личные медицинские книжки внесены.

**Штатное расписание работников ЛДП/ЛТО**

**при МБОУ Иройская СОШ**

**на 2025 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Физическое лицо | Штатная единица |
| 1 | Начальник ЛДП | 1 | 1 |
| 2 | Воспитатели | 2 | 2 |
| 3 | Повар ,кладовщик | 1 | 1 |
| 4 | Пом.повара | 1 | 1 |
| 5 | Тех.работник | 1 | 1 |
| 6 | Водитель | 1 | 1 |
| 7 | Медсестра  | 1 | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование единиц | Физическое лицо Ф.И.О | Количество ед. |
| 1 | Начальник ЛДП | Раднаева Соелма Цырендоржиевна | 1 |
| 2 | Воспитатели  | Лубсандоржиева Наталья БимбацыреновнаЖугдурова Туяна Сергеевна | 2 |
| 3 | Повар,кладовщик | Намдакова Любовь Викторовна | 1 |
| 4 | Пом.повара  | Иванова Жаргалма Бимбацыреновна | 1 |
| 5 | Тех.работник | Доржиева Лариса Михайловна | 1 |
| 6 |  Водитель  | Доржиев Алдар Александрович | 1 |
| 7 | Медсестра  | Ачитуева Арюна Солбоновна | 1 |

**27.Инвентарь и средства для** **организация санитарного режима** (*наличие специально выделенных мест для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, приготовления дез. растворов; их достаточность, сигнальная маркировка, наличие инструкций о порядке разведения дез. средств*):

Уборочный инвентарь для школы и пищеблока (ведра, тазы, швабры, ветошь) раздельный, в достаточном количестве, для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, хранится упорядоченно. Выделено помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), храниться в сан. узле для девочек и мальчиков . Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количествен, из. дез. средств – «Табс» (хранится в недоступном для детей месте), инструкция о порядке разведения вывешена. .

**28.** **Результаты лабораторно – инструментальных исследований**: *лабораторные исследования проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» (аттестат аккредитации № RA.RU.516360 выдан 16 декабря 2015г Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц – 25.08.2015г):*

- вода питьевая системы централизованного водоснабжения (разводящая сеть – моечная столовой посуды) по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» - протокол № 1340, 1341 от 02.02.2024г.

**Замечания:** ---.

**Рекомендации:**

1. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены провести генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией в соответствии с требованиями п. 11.22 СанПиН 2.4.4.2599-10.
2. С целью определения возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии перед началом оздоровительного сезона (и при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) обеспечить однократное лабораторное обследование сотрудников пищеблоков, сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, лиц, осуществляющих эксплуатацию водопроводных сооружений в соответствии с п. 10.6.2 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
3. До начала оздоровительного сезона обеспечить наличие:

- договора на организацию питания с юридическом лицом, обеспечивающим питание оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период летних каникул.

- рациона питания в соответствии с физиологическими потребностями в пищевых веществах в зависимости от возраста детей (примерное 10- дневное меню), согласованного руководителем оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период летних каникул, меню – раскладок и технологических карт производства готовых блюд.

- производственных журналов в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08): «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 учета температурного режима холодильного оборудования».

1. **Заключение:** здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период летних каникул МБОУ Иройская средняя общеобразовательная школа по адресу: Республика Бурятия,Селенгинский район, у.Ташир,ул Карла Маркса,80 **соответствует** требованиям:

 **-** 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».

Врач по общей гигиене О.М. Ухина

Заместитель главного врача А.В. Манданов