

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «КАРГАСОКСКИЙ РАЙОН» ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПАВЛОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
636756, Томская область, с. Павлово, ул. Школьная, 2
Телефон/факс: (38 253) 3-11-48
E-mail: pavlovoedo@mail.ru**

СПРАВКА

МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района расположена по адресу: 636756, Томская область, Каргасокский район, с. Павлово, ул. Школьная, 2. Учреждение действующее, имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 70.КР.03.000.М.000009.05.24 от 06.05.2024г на образовательную деятельность. МКОУ «Павловская ООШ» организует на своей базе деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления на время летних каникул - оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей.

Территория учреждения огорожена, подъездные и входные пути заасфальтированы. Проведение противоклещевой обработки запланировано до начала открытия лагеря. На территории выделены зоны: физкультурно - спортивная (оборудованная спортивными сооружениями - турники, лестницы), хозяйственная.

На территории хозяйственной зоны на расстоянии не менее 25 метров от здания школы установлен контейнер на площадке с твердым покрытием. Вывоз ТБО осуществляется по договору №0071-2/25 от 01.01.2025 г, заключенному с ООО «Партнер».

Здание МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района одноэтажное, деревянное.

Работа лагеря будет организована на основании приказа № 8 от 24.03.2025 года в период с 26 мая 2025 года по 16 июня 2025 года для детей от 7 до 14 лет. Запланировано сформировать три профильных отряда детей общей численностью 30 человек.

Режим работы лагеря с 09.30 часов до 15.30 часов

<u>Мероприятия</u>	<u>Время</u>
Зарядка на св.воздухе	09.30-10.00
Завтрак	10.00-10.15
Кружок	10.15-11.00
Мероприятия	11.00-12.00
Музыкальный час	12.00-13.00
Обед	13.00-13.20
Мероприятий, прогулки, настольные игры	13.20-15.00
Подведение итогов. - Уход домой	15.00-15.30

Деятельность отрядов организована в кабинетах. В спортивном зале организовано проведение массовых мероприятий и собраний. В кабинетах будет проводиться: отрядная работа, игры, викторины, творческая работа.

Кабинет № 1 , площадью 38,9 м², для детей с 1 по 4 класс, оснащен столами, стульями, рабочим столом и стулом преподавателя, доской, шкафом для хранения дидактических и расходных материалов, телевизором, интерактивной доской. Для сбора мусора имеется ведро. Внутренняя отделка кабинета: пол покрыт линолеумом, стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Кабинет № 2 , площадью 40,4 м², для детей с 5 по 7 класс, оснащен столами, стульями, рабочим столом и стулом преподавателя, доской, шкафом для хранения дидактических и расходных материалов, интерактивной доской, ноутбуком. Для сбора

мусора имеется ведро. Внутренняя отделка кабинета: пол покрыт линолеумом, стены, потолок окрашены вододисперсионной краской.

Кабинет № 5 , площадью 30,6 м², для детей с 5 по 7 класс, оснащен' столами, стульями, рабочим столом и стулом преподавателя, доской, шкафом для хранения дидактических и расходных материалов, интерактивной доской, ноутбуком. Для сбора мусора имеется ведро. Внутренняя отделка кабинета: пол покрыт линолеумом, стены, потолок окрашены вододисперсионной краской.

Спортивный зал площадью 474,60 м², оснащен: лавками, матами, спортивным инвентарем, шведской стенкой. Внутренняя отделка: пол - деревянный, окрашен краской, стены, потолок окрашены лаком.

Для организации питьевого режима установлены стационарные питьевые фонтанчики. Свободный доступ к питьевой воде детям обеспечен.

Кабинеты дневного лагеря, спортивный зал имеют естественное освещение через светопроемы в наружных ограждающих конструкциях здания, для ограничения избыточной инсоляции окна обеспечены жалюзи, шторами. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Проветривание основных помещений через фрамуги окон.

Туалет для девочек оборудован двумя унитазами одной раковиной. Туалет для мальчиков оборудован двумя унитазами одной раковиной. В туалетах имеются: туалетная бумага, мусорные ведра, жидкое мыло, сушилки для рук. Туалет для персонала оборудован унитазом, раковиной. Внутренняя отделка туалетов: пол, стены, полы покрыты плиткой. На момент обследования санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В туалетах вентиляция естественная вытяжная через вентиляционные каналы. Подведена горячая вода через бойлер.

Уборка кабинетов МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района проводится ежедневно силами технического персонала с использованием моющих средств в конце дня, обеденного зала с моющими и дезинфицирующими средствами («Дезхлор», «Аквадетабс»). В туалете уборка проводится ежедневно с использованием дезинфицирующего средства («Доместос», моющего «Прогресс» (инструкция по приготовлению растворов имеется). Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в специально выделенном месте (для уборки туалета имеет сигнальную маркировку). По окончании уборки уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Генеральные уборки запланированы перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей. Персонал для уборки помещений обеспечен спецодеждой.

Питание детей будет организовано на базе столовой МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района.

Столовая расположена в отдельном здании. Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед входом в обеденный зал оборудована зона для мытья рук. Имеются раковины для мытья рук - 2 шт. Для мытья рук имеется жидкое мыло, электрополотенце, водонагреватель.

Набор помещений столовой: обеденный зал на 38 посадочных мест, горячий цех, моечная зона, мясорыбный цех, складское помещение, гардероб верхней одежды, домашней и спецодежды персонала, уличный туалет.

Внутренняя отделка помещений. В обеденном зале стены и потолки окрашены вододисперсионной краской до потолка, полы покрыты линолеумом. В помещениях пищеблока: стены отделаны панелями ПВХ, потолок, покрашен вододисперсионной

краской, полы покрыты линолеумом.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, имеющей покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи, которые моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45° С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Столовая работает на продовольственном сырье. Загрузка пищевых продуктов осуществляется через отдельный вход, для складирования которых выделены: склад сыпучих продуктов, гастрономии, оснащенный стеллажами, мясной и рыбной продукции, морозильными камерами (3 шт) для мясных продуктов, птицы и рыбы, холодильники (3 шт) для хранения охлажденной продукции и холодильником для суточных проб и для хранения овощей. Контроль температуры, относительной влажности организован гигрометром. Для отбора суточных проб имеются промаркированные стеклянные емкости с металлическими крышками.

Горячий цех организован с функциональным разделением на зоны: переработки овощной, зона нарезки хлеба, оснащен необходимым технологическим оборудованием: электрической плитой, духовым шкафом, электрической мясорубкой, протирачной машиной, промаркированными производственными столами, кухонным инвентарем.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют металлическое покрытие из нержавеющей стали. Для обработки столов для сырой продукции в конце рабочей смены применяется дезинфицирующее средство («Дезхлор», «Аквадез-табс») (концентрация и экспозиция согласно инструкции по применению). Емкости для обработки производственных столов промаркированы.

Доставка продуктов из складов в горячий цех осуществляется в специальных емкостях. Мойка корнеплодов осуществляется в специальной емкости. Зона моечной оснащена четырех-секционной ванной (пролитрована); три ванны для мытья столовой посуды, стеллажами и решетками для хранения столовой и кухонной посуды. Имеются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием объемов и концентраций применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Обработка яиц проводится в мясорыбном цехе в промаркированной емкости. Для обработки яиц используется кальцинированная сода. Инструкция по обработке яиц вывешена.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Кухонная и столовая посуда не имеет сколов, трещин, деформаций. Для горячего водоснабжения на пищеблоке установлен водонагреватель, емкостью 80 литров.

Пищевые отходы собираются в специальную емкость, которая после опорожнения в конце дня промывается раствором моющего средства. Для сбора мусора в помещениях имеются ведра.

Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой. Спецодежда хранится отдельно от верхней и домашней одежды специалистов.

Поставщики пищевых продуктов:

«Вымпел», ИП Ожогина Н.Н. Дюков Д.О.

При приеме пищевых продуктов организован входной контроль, результаты регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Оформлен журнал бракеража готовой кулинарной продукции, выдача пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Ежедневный осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно - кишечной системы заносится в журнал

здоровья.

В четырнадцатидневном меню лагеря указано: № рецепта, наименование блюд, выход блюда, количество белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность.

В программе производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и норм при организации питания в МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района предусмотрен контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в т. ч. организация лабораторных исследований.

Для проведения уборки и дезинфекции помещений столовой, оборудования, мытья посуды имеются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства («Дезхлор», «Аквадетабс»). Инструкции по применению и приготовлению моющих и дезинфицирующих средств вывешены. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя, в местах недоступных для детей. Уборочный инвентарь (промаркирован) хранится в специально отведенном месте - в шкафу.

Медицинский кабинет отсутствует. Все дети прикреплены и обслуживаются на фельдшерско-акушерском пункте, на основании договора №10

Здание школы обеспечено системами отопления, холодного водоснабжения, канализацией.

Число персонала в МКОУ «Павловская ООШ» Каргасокского района на период работы лагеря с дневным пребыванием - 12 человек: 4- начальника лагеря, 1 - завхоз, 5 - воспитателей, 1 -повар, 1-кухонный работник, 1 - уборщик помещений, 1 рабочий

25.03.2025

Директор МКОУ «Павловская ООШ»

Т.Е. Каричева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПАВЛОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"**, КАРИЧЕВА
Татьяна Евгеньевна, Директор

13.05.25 12:02
(MSK)

Сертификат 9AE695740252A4842E9ABC732B91FAD4