

Паспорт лагеря труда и отдых при МАОУ «СОШ г. Зеленоградска»

| | |
|-----------------------------------|--|
| Тип лагеря | Лагерь труда и отдыха |
| Полное название лагеря | Учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул, используемое для осуществления труда и отдыха детей на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска» |
| Расчетная мощность | Количество детей в 1 смену – 20 человек, |
| Периоды функционирования | Первая смена с 02.06.25. по 30.06.2025. |
| Продолжительность смены | 21 день |
| Режим дня | <p>Пребывание детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием предусмотрено с 8.30 до 14.30 часов с организацией 2-х разового питания (завтрак, обед) без дневного сна. Работа по плану отрядов: игры на свежем воздухе, конкурсы, творческие мероприятия. Благоустройство пришкольной территории. Профориентационные мероприятия.</p> <p>На спортивные соревнования подростки организованно в сопровождении 2х воспитателей переходят на территорию ФОКа через дорогу. Отряд обозначен красными флагами. Все в головных уборах. Трудовая деятельность будет осуществляться 2 часа с 10 до 12 при наличии головных уборов. Одежда и инвентарь закупаются централизованно школой и предоставляются для трудовой деятельности.</p> |
| Количество отрядов | количество отрядов в 1 смену – 1. |
| Возрастной состав детей в отрядах | от 14 до 16 лет |
| Обустройство территории лагеря | <p>Территория огорождена металлическим забором с системой контроля управления доступом, КПП, озеленена, имеет удобные подъездные пути с, оборудована наружным электрическим освещением, свободна от застройки.</p> <p>Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов.</p> <p>Планировка зданий, строений, сооружений обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями. На собственной территории отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники</p> <p>На территории выделены хозяйственная, физкультурно-спортивная зона и зона отдыха. Физкультурно-спортивная зона имеет гимнастическую площадку, зону для игры в шахматы, зона отдыха имеет беседки, скамьи.</p> <p>Хозяйственная зона располагается со стороны пищеблока и хозяйственного проезда. Для сбора твердых коммунальных отходов и пищевых отходов на территории школы оборудована бетонированная площадка, размеры которой превышают площадь основания контейнеров по периметру во все стороны. На площадке установлены 3 контейнера с крышками.</p> <p>Водоснабжение холодное обеспечивается от городских сетей. Водоотведение централизованное, в городские сети.</p> <p>Теплоснабжение и горячее водоснабжение от городской</p> |

| | |
|--|---|
| | котельной. |
| Используемые помещения для размещения детей по отрядам. Площадь классов с наличием мест | Для организации и осуществления отдыха и оздоровления детей планируется использовать следующие помещения: в первую смену 12 учебных классов площадью от 62,1 кв.м. до 63,9 кв.м.; во вторую смену будут использоваться те же классы, гардероб, туалеты. Помещения для оздоровительного учреждения расположены на I, II, III этажах здания. Учебные классы оборудованы мебелью, соответствует количеству детей. В классах имеются дидактические материалы, настольные и развивающие игры. |
| Помещения для досуговой деятельности | Спортивные залы (273,5 кв.м. и 518,7 кв.м.) Бассейн (209,4 кв.м.) Актовый зал 289,4 кв.м. Библиотека 74,1 кв.м Кинозал 124,7 кв.м. |
| Информация об используемых туалетах и умывальных для мальчиков и девочек, для персонала | Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты. Туалеты для мальчиков и девочек раздельные, оборудованы кабинами. Для персонала туалет отдельный. В туалетах установлены педальные ведра, имеется жидкое мыло, держатели с туалетной бумагой, электрополотенца для рук. |
| Условия для приготовления дезинфицирующих растворов, хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств | Для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов имеется отдельное помещение, оборудованное поддонами с подводом горячей и холодной воды, шкафами для хранения уборочного инвентаря, инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления. Влажная уборка помещений с применением моющих средств предусмотрена ежедневная силами технического персонала оздоровительного лагеря. |
| Медицинское обслуживание | Медицинское обслуживание организовано на основании договора с ГБУЗ КО «Зеленоградская центральная районная больница» об организации медицинского обслуживания (медицинский кабинет, процедурная, медицинский персонал в количестве 1 человек - медицинская сестра) Медпункт школы имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности № ЛО-39-01-001919 от 10.05.2018 г. Медикаментами обеспечены в достаточном количестве, аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована, сроки годности лекарственных средств соблюдаются. Схема помещений и перечень оборудования прилагается. |
| Санитарно-гигиеническая характеристика пищеблока | Полный цикл приготовления пищи. Обеденный зал на 300 посадочных мест, оборудован 4-х местными столами, стульями, обеспеченность мебелью 100%. Вход в обеденный зал для учащихся начальных классов оборудован 20 раковинами для рук с дозаторами для жидкого мыла, аппаратами для сушки рук. Предусмотрена организация 2-х разового питания (завтрак, обед). Для обслуживания младших школьников предварительно сервируются столы. |

| | |
|---|--|
| | <p>В обеденном зале столовой имеется линия раздачи. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.</p> <p>Столовая имеет полный набор цехов, обеспечивающий поточность поступления сырой и готовой продукции, посуды. Имеется горячий цех, в котором установлены 3 электроплиты, 3 электросковороды, 7 электрокотлов, 1 пекарский шкаф, 2 пароконвектомата, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, состоящий из 2 помещений, одно из них для первичной обработки овощей, мучной цех.</p> <p>Выделено помещение для нарезки хлеба, выделен цех для мытья яиц. Оборудованы кладовые для хранения сухих продуктов, для хранения овощей, кладовая с холодильными камерами для скоропортящихся продуктов.</p> <p>Все производственные цеха оборудованы необходимым количеством технологического и холодильного оборудования, производственных столов, моечных ванн, во всех цехах установлены раковины для мытья рук сотрудников. В производственных помещениях и складах установлено 10 холодильных шкафов и 2 холодильные камеры.</p> <p>Оборудованы моечная кухонного инвентаря, моечная столовой посуды, где установлены 2-х и 3-х секционные ванны для мытья посуды, посудомоечная машина.</p> <p>Помещения пищеблока обеспечены облучателем медицинским бактерицидным.</p> <p>Предусмотрены помещения сотрудников столовой: гардероб отдельными шкафчиками для хранения санитарной и обычной одежды, комната для приема пищи, санузел, санитарная комната. Имеется комната для хранения и приготовления дезрастворов и хранения уборочного инвентаря с подводкой горячей и холодной воды.</p> <p>Помещения столовой обеспечены подводкой холодной и горячей воды. В помещениях производственных цехов и моечных предусмотрено резервное горячее водоснабжение от местных электронагревателей. На канализационной системе установлены жироуловители.</p> |
| Организация питьевого режима | Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды. Используется одноразовая посуда, для использованных стаканов установлены контейнеры |
| Сбор и вывоз отходов | Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется по договору, заключенному с ГП КО «ЕССО». |
| Перечень оборудования для обеззараживания воздуха с указанием мест его размещения | В помещениях пребывания детей в 12-ти учебных классах проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха: Дезар 4. Помещения пищеблока, обеденный зал, мед блок, обеспечены облучателями медицинскими бактерицидными. |
| Перечень оборудования для проведения термометрии | Электронный термометр на утреннем фильтре. |

| | |
|--|---|
| Дератизационные, дезиксениционные, акарицидные обработки | Согласно договору за №125 от 14.01.2025г. с ООО «Пофиластика» |
| Информация о бассейне | <p>Бассейн для начального обучения плаванию. Тип бассейна – переливной, лоточного типа. Переливная емкость находится в техническом помещении под бассейном. Система водоподготовки состоит из двух песочных фильтров высотой 1000 см и диаметром 900 см, двух насосов для постоянной циркуляции воды и проточных водонагревателей с автоматикой для постоянной поддержки заданной температуры.</p> <p>Для обеззараживания используются ультрафиолетовые лампы и автоматическая система дозации хлора и других химических средств для обработки воды в бассейне (экви-минус, эквитал). Техническое обслуживание проводится ежедневно специалистом на основании гражданско-правового договора.</p> <p>С целью профилактики паразитарных заболеваний проводится лабораторный контроль качества воды в ванне плавательного бассейна и одновременный отбор смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.</p> |

Директор МАОУ «СОШ г. Зеленоградска»
07.05.2025 г.



 Л.М.Иванцова