

Паспорт лагеря дневного пребывания детей при МАОУ «СОШ г. Зеленоградска

Тип лагеря	Пришкольный оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей
Полное название лагеря	Учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул, используемое для осуществления отдыха детей и их оздоровления на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска» «Радуга»
Расчетная мощность	Количество детей в 1 смену – 300 человек, во 2 смену – 100 человек,
Периоды функционирования	Первая смена с 01.06.25. по 21.06.2025. Вторая смена с 25.06.25. по 15.07.2025.
Продолжительность смен	21 день
Интервал между сменами	3 дня
Режим дня	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, квесты, проектная деятельность, экскурсии Спортивные соревнования будут проводиться на территории ФОКа согласно договору. Дети организованно в сопровождении 2х воспитателей переходят на территорию ФОКа через дорогу. Отряд обозначен красными флажками. Все в головных уборах.
Количество отрядов	количество отрядов в 1 смену – 12, во 2 смену – 4
Возрастной состав детей в отрядах	от 7 до 13 лет
Обустройство территории лагеря	Территория ограждена металлическим забором с системой контроля управления доступом, КПП, озеленена, имеет удобные подъездные пути с, оборудована наружным электрическим освещением, свободна от застройки. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов. 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 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. 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. Водоснабжение холодное обеспечивается от городских сетей. Водоотведение централизованное, в городские сети. Теплоснабжение и горячее водоснабжение от городской

	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.) Актный 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 отдельные, оборудованы кабинками. 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 электрочувствительных котлов, 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 жируловители.</p>
<p>Организация питьевого режима</p>	<p>Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды. Используется одноразовая посуда, для использованных стаканов установлены контейнеры</p>
<p>Сбор и вывоз отходов</p>	<p>Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется по договору, заключенному с ГП КО «ЕССО».</p>
<p>Перечень оборудования для обеззараживания воздуха с указанием мест его размещения</p>	<p>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.</p>
<p>Перечень оборудования для проведения термометрии</p>	<p>Электронный термометр на утреннем фильтре.</p>

Дератизационные, дезиксенционные, акарицидные обработки	Согласно договору за №125 от 14.01.2025г. с ООО «Пофилактика»
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 дозирования хлора и других химических средств для обработки воды в бассейне (экви-минус, эквитал).</p> <p>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» _____ Л.М.Иванцова

07.05.2025 г.