

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

МАОУ ООШ п. Мельниково

по предоставляемым документам для проведения экспертизы о соответствии (несоответствии) санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам зданий, строений, помещений, оборудования и иного имущества для осуществления оздоровления детей в пришкольном оздоровительном лагере с дневным пребыванием.

1. Пришкольный оздоровительный лагерь с дневным пребыванием «Росинка» располагается на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы п.Мельниково Зеленоградского района.
2. Количество смен и сроки проведения: одна смена с 01.06.2025г. по 21.06.2025 г. Продолжительность 21 день. Ежедневно свою работу лагерь начинает в 8.30ч. и заканчивает в 14.30 ч. в соответствии с утвержденным режимом дня 120 детей в возрасте 6-13 лет. (4 отряда 1 отр.-6-7 лет, 2 отр.- 8-9 лет, 3 отр.- 10- 11 лет, 4 отр.- 12-13 лет)
3. Территория оздоровительной организации
Территория оздоровительного лагеря, площадью 147651 кв.м, ограждена по периметру забором, в железном исполнении, 2 выезда (ворота); 2калики для входа на территорию школы. Озеленение деревьями и кустарниками по периметру проведено с учетом климатических условий. При озеленении территории исключена посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, ядовитых и колючих растений
На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, игровая детская площадка с деревянной беседкой, физкультурно-спортивная и хозяйственная зона (кочегарка, площадка для сбора мусора ТБО, плодовый сад. Стадион размещен отдельно, огорожен железным сетчатым забором, за пределами территории. Стадион имеет твердое покрытие по дорожкам и игровым зонам. Футбольное поле покрыто искусственным покрытием «Травка» (футбольное поле - ворота, волейбольное поле – сетка, баскетбольная зона, прыжковая яма, лавочки, турники). Со стороны окон учебных помещений физкультурно-спортивной зоны уровни шума в учебных помещениях не превышают гигиенические нормативы для общественных зданий.
4. Здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции, которые соответствуют нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивают оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды; централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения, обеспечено водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.(Заключение эксперта №М.1184.1455.К.П.25от 20.11.2023 по протоколу лабораторных испытаний №39-00-25/08852-23 от 23 ноября 2023)

5.Описание санитарно-гигиенических характеристик основных и вспомогательных помещений.

Санитарно – гигиеническое состояние помещений удовлетворительно.

Косметический ремонт школы произведен в июле 2023 года.

- а. Для размещения детей по отрядам используется 4кабинета, расположенные на 1 этаже: Отрядные комнаты – 4 (площадь помещений 4 отряд- 40,3 кв.м; 3 отряд- 39,3кв.м; 2отряд-39,6 кв.м; 1 отряд-38,7 кв.м по 30 чел.)
Гардероб- 17,5 кв.м
- б. Для занятий досуговой деятельности - спортивный зал, площадь которого 276,7кв.м., где можно заниматься спортом, играть в баскетбол, волейбол, мини-футбол и другие

спортивные игры. Для проведения концертов, конкурсов, вечеринок используется актовый зал - кв.м.

- c. На первом этаже 2 туалета 7,8 кв.м и 8,1 кв.м (для мальчиков и для девочек), в каждом из которых по 2 кабинки. В целях гигиены в каждом туалете 2 раковины для умывания с жидким мылом и 2 держателя с бумажными полотенцами, бумажные накладки для унитаза, закрытый металлический держатель с туалетной бумагой Туалет для персонала отдельный – 4кв.м.
- d. Имеется помещение для дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря – 4,6кв.м. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведённом месте (технической комнате). Уборочный инвентарь промаркирован. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Сертификаты соответствия, инструкции на используемые дезинфицирующие средства представлены на стене.

6. Помещения для оказания первой помощи медпункт оборудовано – кушетка, ширма, стулья, стол, тумба, шкаф книжный, раковина, электронные весы для измерения массы тела, шкаф для хранения аптечки первой медицинской помощи.

Медицинское обслуживание производится по договору №02/24 от 09 января 2024 г.

Спортивный зал оборудован – баскетбольные и волейбольные мячи, скакалки, маты, обручи, канат хранятся в кладовой.

7. Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Зеленоградский район п. Мельниково ул. Букетная д.4
Ф.И.О. руководителя школы	Третьякова Марина Эдуардовна
Ф.И.О. ответственного за организацию питания	Скрендо Зоя Николаевна
Ф.И.О. повара	Вагабова Роза Сейфуддиновна
Ф.И.О. помощника повара	Малашкина Татьяна Павловна
Бракеражная комиссия	Томина В.Е., Скрендо З.Н., Голосова И.С., Кажевникова К.В.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании МАОУ ООШ п. Мельниково
Организация питания	По договору № 06/24 от 14 февраля 2024 г. с ООО «УРА» ген. дир. Томашев С.В. № Горячее двухразовое питание
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Центральное
Отопление	Центральное (газовое)
Вентиляция	Естественная, приточно-вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок: обеденный зал на 60 мест, продуктовый склад, овощехранилище, склад для хранения сыпучей продукции, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечные, холодный цех

Обеденный зал пищеблока:

В обеденном зале 60 посадочных мест, которые оборудованы столами и стульями, выполнены из пластмассы, легко моющимися поверхностями. Обеденные столы моются горячей водой после каждого приема пищи. Смена питания две. В обеденном зале имеются 4 раковины, обеспеченные жидким мылом, 2 электрические сушилки и 2 держателя с

бумажными полотенцами для рук, обеспеченные жидким мылом. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Пищеблок оборудован по зонам.

В помещениях пищеблока выполнена приточно-вытяжная система вентиляции, представленная воздуховодами. Электроплита, являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов и электрическая сковорода обеспечена локальной системой вытяжной вентиляции (вытяжным зонтом), с механическим побуждением.

Склад для хранения сухих продуктов, и бакалеи оборудован весами, стеллажом, высота которого от пола составляет не менее 15 см.

Склад для хранения овощной продукции в малом количестве, оборудован стеллажом, высота которого от пола составляет более 15 см.

Овощной цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией.

Оборудован металлическим производственным столом, поверхность которого устойчива к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, комплектом разделочного инвентаря, который хранится в кассете на столе, моечной ванной со смесителем для первичной обработки сырых овощей и фруктов, раковины для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, раковина оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, полотенцем повара, контрольными весами «ОС», Столовая оборудована 4 холодильниками «Молочные продукты» холодильником «Гастрономия» с морозильным отсеком «Мясо», холодильником с морозильным отсеком «Сырая рыба», холодильником «Суточные пробы» с термометрами для

Мясо-рыбный цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Оборудован производственными столами, комплектами разделочного инвентаря, которые хранятся в держателях на рабочих столах; электрической мясорубкой, овощечисткой, овощерезкой, контрольными весами, комплектом посуды для обработки яйца, моечной ванной для обработки сырых продуктов, раковины для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце повара. Моечная ванна (раковина) для первичной обработки продуктов оборудована смесителем. Раковина для мытья рук персонала оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Горячий цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией, оборудован раковины для мытья рук, оборудованной смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, при которой имеется мыло в дозаторе, настенное бумажное полотенце в держателе.

Горячий цех укомплектован разделочными столами контрольными весами «ГП», протирачной машиной, 2 электрическими плитами на 4 конфорки, духовым шкафом, эл/кипятильником, э/сковородой. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением. Ножи хранятся на магнитной планке, разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.

Для промывки круп перед использованием, для вторичной обработки сырых овощей и фруктов, выделены промаркированные сетки и сито.

Раздаточная зона находится в обеденном зале, оборудована мармитной линией. Для чистой столовой посуды выделен стол. Чистые столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Помещение моечной для мытья кухонной и столовой посуды зонировано на отдельные участки мытья столовой и кухонной посуды, обеспечено бесперебойной подачей воды и канализацией, раковины для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце мойщицы, двухсекционной моечной ванной для мытья кухонной посуды, стеллажом для хранения чистой кухонной посуды (2 шт.), посудомоечной машиной, столом для чистой посуды, решетчатым стеллажом для чистой столовой посуды 2 (шт.).

Приём использованной посуды осуществляется через окно. Перед окном приема «грязной посуды» в обеденном зале выделена емкость для сбора пищевых отходов, стол для использованной посуды.

Имеется туалет для персонала столовой оборудован унитазом, держателем туалетной бумаги, раковиной для обработки рук со смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, бумажным полотенцем, ведром для сбора ТБО с педальным устройством.

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов оборудовано раковиной и поддоном со смесителем с подводкой холодной и горячей воды.

Выделена ёмкость для дезинфекции посуды на случай возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Спецодеждой персонал обеспечен в соответствии с нормативными требованиями: для каждого работника имеются халаты, одноразовые фартуки, шапочки. Имеется раздевалка для хранения верхней одежды и уличной обуви в помещении персонала столовой имеется шкаф. Для сменной обуви и спецодежды имеется шкаф.

Поточность технологических процессов соответствует.

Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Все оборудование промаркировано. Производственные столы металлические. Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах.

Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован.

Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки имеется.

Инструкции по мытью кухонной и столовой посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах и посудомоечных машинах имеются.

Моечные ванны для мытья кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, используется по назначению. Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах, столовой - на стеллаже с перфорированными полками. Высота нижней полки стеллажей от пола - 50 см, что соответствует санитарным требованиям. Столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным нормам.

Столовая посуда изготовлена из фаянса, Посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций, столовые приборы - из нержавеющей стали.

8. Условия для организации питьевого режима:

в каждой отрядной комнате и на первом этаже около столовой организован питьевой режим: бутилированной водой с наклейкой даты открытия бутыля, с местом для хранения одноразовых стаканов и урной для используемых стаканов

-договор поставки очищенной бутилированной воды «Янтарный Айсберг» с ООО «Караван» от 9 января 2024 г

Имеется инструкция по санитарной обработке насоса-помпы перед применением

9. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов (ТБО, ЖБО): на территории оборудовано место для сбора отходов, контейнеры, находящиеся в хозяйственной зоне. Вывоз

производится по маршруту: ворота школы, прямая дорога к хозяйственной зоне и обратно, в определенные дни

-договор от 19.01.2024 № 221300796 об оказании услуг по сбору и транспортированию отходов I-IV класса опасности (ТБО) автотранспортом с ООО «Единая система обращения с отходами»;

10. Обезораживание воздуха проводится бактерицидными установками по графику и фиксируется в специальном журнале.

1. Рециркулятор воздуха бактерицидный Protego UV215F160- 1шт Детский сад
2. Рециркулятор воздуха бактерицидный «МЕГИДЕЗ» РБОВ 910»МСК»(МСК-910.1)-1шт 2 этаж коридор
3. Рециркулятор воздуха бактерицидный Protego UV215F160- 1шт 2 этаж коридор
4. Облучатель рециркулятор ОРУБ-3-3-«КРОНТ» 1ШТ 1 этаж холл
5. Рециркулятор воздуха бактерицидный «МЕГИДЕЗ» РБОВ 910»МСК»(МСК-910.1)-1шт 1 этаж коридор

11. Для проведения термометрии и дезинфекции имеется

- аппаратно-программный комплекс для дезинфекции рук с функцией измерения температуры. 1шт 1 этаж холл при входе в школу,

12. Информация о дератизационных, дезинсекционных, акарицидных обработках МАОУ ООШ п. Мельниково проводит дератизационные, дезинсекционные, акарицидные обработки своевременно и **согласно договору от 08.01.2024г. № 017 с ООО «Титан»**

13. Наличие бассейна: отсутствует.

Директор школы

Третьякова М.Э.
Ф.И.О.

Подпись

