**Пояснительная записка**

**Лагерь с дневным пребыванием детей «Планета детства»**

Для осуществления заявленных видов деятельности МОУ Столбищенская СШ планирует использовать помещения основного здания школы по адресу: **РФ, 607461, Нижегородская обл., Пильнинский мо., пос. Буденовка, ул. Заречная, дом 41** на основании Свидетельства о государственной регистрации права 52-АД793751.Территория школы ограждена забором, имеет электрическое освещение, содержится в чистоте. Выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная зона площадью 800,0 кв.м, хозяйственная зона–100,0кв.м.. Физкультурно-спортивная зона представлена футбольным полем с травяным покрытием, площадками для игр. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой. Вывоз ТБО осуществляется еженедельно из контейнеров, расположенных на общественной контейнерной площадке.

Воспитанниками являются обучающиеся МОУ Столбищенской СШ, возраст 7-14 лет. Из них до 10 лет – 6 человек. Вместимость в смену до 25 человек. Количество смен – одна. Режим пребывания: с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-х- разового питания (завтрак, обед). Продолжительность занятий - для детей 7 лет - 35 минут, для детей старше 7 лет - 45 минут.

**Режим дня:**

08.30 - 09.00 - сбор детей, утренняя зарядка.

09.00 - 09.15 - утренняя линейка, планерка.

09.15 - 09.45 – завтрак.

09.45 - 12.30 - отрядные дела, мероприятия, экскурсии, занятия по интересам, спортивные и физкультурные, оздоровительные мероприятия.

12.30 - 13.00 – обед.

13.00 – 14.15 - занятия по интересам.

14.15 – 14.30 – уход домой.

Планируется использовать следующие помещения:

1. Спортивный зал по техническому паспорту на нежилое здание № размещен на 1 этаже здания, площадью - 160 кв.м. Оборудование: мяч баскетбольный – 10 шт., мяч волейбольный – 10 шт., мяч футбольный – 5 шт., конь гимнастический, брусья мужские гимнастические, козел гимнастический, «шведская стенка» – 3 шт., скамья гимнастическая, скакалка – 10 шт., обруч – 10 шт., секундомер, конусы – 6 шт., форма футбольная. Отделка: полы деревянные крашенные масляной краской, стены и потолок крашенные водоэмульсионной краской.
2. Кабинет, по техническому паспорту на нежилое здание № 3 размещен на 1 этаже здания, площадью 55 кв.м. Оборудование: столы ученические – 13 шт., стулья – 25 шт. Отделка: деревянные крашенные масляной краской, стены и потолок крашенные водоэмульсионной краской.
3. Кабинет, по техническому паспорту на нежилое здание № 4 размещен на 1 этаже здания, площадью 55 кв.м. Оборудование: столы ученические – 13 шт., стулья – 25 шт. Отделка: деревянные крашенные масляной краской, стены и потолок крашенные водоэмульсионной краской.
4. Библиотека, расположенная на 1 этаже основного здания школы, по техническому паспорту на нежилое здание № 2 площадью 30 кв.м. Оборудование: книжные стеллажи, столы – 3 шт., стулья – 3 шт. Отделка: деревянные крашенные масляной краской, стены и потолок крашенные водоэмульсионной краской.

**Вспомогательные помещения**:

Туалет для девочек, по техническому паспорту на нежилое здание №21, 23 площадью 13,8 кв.м.

Оборудование: унитаз – 3 шт., раковина– 2 шт., педальное ведро, держатель для туалетной бумаги, бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Туалет для мальчиков, по техническому паспорту на нежилое здание№22, 24 площадью 13,8 кв.м.

Оборудование: унитаз – 2 шт., писсуар – 2 шт., раковина – 2 шт., педальное ведро, держатель для туалетной бумаги, бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Медицинский пункт для временной изоляции детей расположен в здании школы на 1-ом этаже. В медицинском кабинете имеется топчан с постельными принадлежностями, аптечка первой медицинской помощи, стол, стул, шкаф. В случае заболевания планируется направлять детей в ФАП в с. Столбищи далее в ГБУЗ Пильнинская ЦРБ.

**Организация питания:**

Обеденный зал, площадью 31,5 кв. м, количество посадочных мест – 35. Оборудование: четырехместные столы – 8 шт., табуреты - 32 шт. Перед обеденном зале столовой установлены умывальники– 3 шт., в наличии мыло, электрополотенце – 2 шт., педальное ведро с крышкой для мусора. Отделка: пол - плитка, стены, потолок - окрашен водоэмульсионной краской.

Горячий цех, площадью 31,5 кв.м. Оборудование: электроплита – 4 шт., электрошкаф – 4 шт, производственные столы – 4 шт., контрольные весы, стеллаж для посуды – 2 шт., умывальная раковина для рук, мыло, полотенце. Отделка пол - покрыт кафельной плиткой, стены - на 1,5 м от пола покрыты кафельной плиткой выше водоэмульсионной краской, потолок - плитка.

Моечная столовой и кухонной посуды, площадью 12,5 кв.м. Оборудование: моечные ванны для столовой посуды –3 шт., моечная ванна для кухонной посуды, стеллаж для посуды, стол для сбора использованной посуды. Отделка пол, стены, потолок - покрыт кафельной плиткой.

Используется фаянсовая, стеклянная посуда (тарелки, стаканы), столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Количеством столовой посуды и приборов, из расчета 1 комплект на одно посадочное место. Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью нет; столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры отсутствуют.

Кладовая сухих продуктов, площадью 5 кв.м. Оборудование: стеллажи, подтоварники. Отделка пол - покрыт кафельной плиткой, стены – окрашен масляной краской, потолок - окрашен водоэмульсионной краской.

Холодный цех, площадью 12 кв.м. Оборудование: стеллаж для посуды –2 шт., производственные столы -2 шт., контрольные весы, овощерезка, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, зелени и фруктов, раковина для рук, накопительный. Отделка пол - покрыт кафельной плиткой, стены - на уровне 1,5 м от пола покрыты кафельной плиткой, выше – водоэмульсионной краской, потолок - окрашен водоэмульсионной краской.

Помещение для холодильников, площадью 6 кв.м. Оборудование: холодильник бытовой - 3 шт, температурный режим соблюдается. Все холодильное оборудование имеет контрольные термометры. Отделка пол - покрыт кафельной плиткой, стены - на уровне 1,5 м от пола покрыты кафельной плиткой, выше – водоэмульсионной краской, потолок - окрашен водоэмульсионной краской. В случае неисправности оборудования пищеблока ремонт будет осуществляться своими силами.

Гардеробная персонала, площадью 3 кв.м. Для персонала оборудован двухсекционный шкаф для раздельного хранения личной и спецодежды персонала. Личные вещи хранятся отдельно от санитарной одежды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой - халат- 2 комп, головной убор. Оборудование: шкаф деревянный для одежды – 1 шт. Персоналом соблюдаются правила личной гигиены, условия для соблюдения их соблюдения созданы, имеется раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной вода через смеситель, мыло, бумажные полотенца, педальное ведро с крышкой для мусора.

**Охват питанием**: до 60 чел., питанием охвачено – 100% воспитанников, в том числе: горячим - 100 %.

Технология приготовления пищи соблюдается, суточная проба отбирается ежедневно, посуда для суточных проб промаркирована, ежедневно регистрируется дата отбора и время, отобранные пробы хранятся в холодильнике, где имеется контрольный термометр. Регулярно ведется журнал отбора проб и регистрации температурного режима холодильника. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, результаты которой регистрируются в «Бракеражном журнале».

**Питьевой режим** для детей организован в обеденном зале столовой, при использовании кипяченой питьевой воды. Выделен стол, отдельные подносы для чистых и для грязных бокалов. Перед раздачей детям, вода кипятится, затем охлаждается до комнатной температуры. Смену воды проводят каждые 3 часа. Обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде.

**Инженерное обеспечение:**

Холодное водоснабжение – централизованное. Горячее водоснабжение обеспечивается за счёт электроводонагревателей накопительного типа марки «Ariston» объемом 80 л. установленных в помещениях столовой. Канализация –местная (выгребная яма).

Отопление – централизованное. Режим проветривания обеспечивается за счет форточек; плоскость открытия окон обеспечивает режим проветривания; графики проветривания имеются.

Вентиляция – естественная, приток – через оконные и дверные проемы, вытяжка через существующие вентиляционные каналы; отдельные системы вытяжной вентиляции предусмотрены в пищеблоке, санитарных узлах, помещениях для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств.

Естественное освещение - боковое, левостороннее. Солнцезащитные устройства присутствуют. Искусственное освещение: тип светильников - лампы люминесцентные, осветительная арматура имеется.

**Санитарное содержание помещений**

Во всех помещениях проводится ежедневно влажная уборка с применением моющих средств техническим персоналом. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц техническим персоналом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Журналы проведения генеральных, текущих уборок ведутся регулярно. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами достаточная. Помещения для хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов имеется. Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован, закреплен за определенными помещениями.

**Количество сотрудников**- 6 человек (педагоги), 2 технических работника, 2 работника столовой. Все сотрудники организации регулярно проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, прошел гигиеническое обучение и аттестацию соответственно своей специальности.

**Следов грызунов**, синантропных насекомых не обнаружено, заключен договор на проведение профилактических работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции и договор на проведение акарицидной обработки территории.