

06.02.2026 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Организация отдыха детей и их оздоровление с дневным пребыванием детей организуется для обучающихся образовательных учреждений на период летних, осенних, зимних, весенних каникул. Наполняемость отрядов не более 25 человек для обучающихся 1-4 классов и не более 30 человек для остальных школьников. Продолжительность смены в летние каникулы составляет 21 календарный день, организуется в 1 смену с 01.06 2026 года по 21.06 2026 года.

Количество детей - 36 человек. В осенние, зимние, весенние каникулы - не менее 5 рабочих дней.
Режим дня: В режиме дня предусмотрено максимальное пребывание детей на свежем, воздухе. Пребывание детей в лагере дневного пребывания с 8-30 до 14-30 с организацией 2-х разового питания. Дневной сон не организован.

Прием детей, линейка	8.30 – 8.50
Зарядка, водные процедуры	8.50 - 9.00
Завтрак	9.00 - 9.30
Подготовка к развлечению	9.30 - 10.00
Развлечение, трудовая деятельность	10.00 - 11.00
Игры на свежем воздухе, спортивные игры	11.00 – 11.50
Подготовка к обеду	11.50 – 12.00
Обед	12.00 - 12.30
Настольные игры	12.30 - 13.00
Мероприятие, оздоровительные процедуры	13.00 – 14.00
Уборка в игровой, итоговая линейка	14.00 – 14.30
Уход домой	14.30

Бассейн и водоем для организации купания не используется.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАМЫШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9", СЕЛО КАМЫШЕВО, расположено в отдельно стоящем 2-х этажном здании. В соответствии с п.1.3. СП 2.4.3648-20 абзац 13 – объекты введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией по которой они были построены.

Территория образовательного учреждения имеет самостоятельный земельный участок по периметру, ограждение забором выполнено. Озеленение участка выполнено кустарниковой растительностью, территория земельного участка имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на территорию образовательного учреждения, проезды, проходы имеют асфальтовое покрытие.

На территории образовательного учреждения выделяются следующие функциональные зоны:

- Физкультурно - спортивная - обеспечивает выполнение учебного плана по предмету физическая культура;
- Хозяйственная зона - для сбора мусора и отходов на территории хозяйственной зоны установлены мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, Публичный договор на

оказание услуг по вывозу отходов имеется с АО «Специализированная автобаза» по договору № 31248509 от 19.01.2026 г. Санитарной одеждой персонал обеспечен в достаточном количестве. Моющие, дезинфицирующие, чистящие средства, средства для мытья столовой посуды, мыло хозяйственное и туалетное, хранят в специально отведенных помещениях недоступных для детей. Уборка помещений проводится силами тех.персонала. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, уборочный инвентарь для обработки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку красного цвета, хранится отдельно.

Набор помещений и внутренняя отделка:

Набор помещений: помещения лагеря с дневным пребыванием детей расположены на 1 этаже здания образовательной организации.

Игровые комнаты: под игровые комнаты выделены следующие помещения (согласно данных технического паспорта БТИ):

учебный кабинет № 1 (класс № 1 - S- 48,8 кв.м. на поэтажном плане первого этажа),

учебный кабинет № 2 (класс № 2 - S-46,7 кв.м. на поэтажном плане первого этажа),

Отдельные помещения для организационных моментов выделены – **детская рекреация** - S-79,7 на поэтажном плане первого этажа).

Столовая - 65,3 кв.м на поэтажном плане первого этажа

Помещения для занятий спортивных секций выделены на базе спортивного зала и физкультурно - спортивной зоны образовательной организации.

Спортивный зал расположен на 1- м этаже здания (спорт. зал № 15 на поэтажном плане первого этажа S- 145,5 кв.м.).

Внутренняя отделка помещений: площади помещений указаны согласно данных технического паспорта БТИ

Наименование помещения	S помеще ния (кв.м.)	Колич ество детей	S на 1 челове ка	Внутренняя отделка помещений		
				стены	потолок	пол
Учебный кабинет № 1	48,8	18	2,7	Водоэмульсионная краска	Водоэмульсионная краска	Деревянный, покрыт линолеумом
Учебный кабинет № 2	46,7	18	2,6	Водоэмульсионная краска	Водоэмульсионная краска	Деревянный, покрыт линолеумом
Рекреация	79,7	36	2,2	Водоэмульсионная краска	Водоэмульсионная краска	плитка
Спортивный зал	145,5	36	4	Водоэмульсионная краска	Водоэмульсионная краска	деревянный
Столовая	65,3	36	1,8	Водоэмульсионная краска	Водоэмульсионная краска	плитка

На момент проведения экспертизы внутренняя отделка помещений имеет гладкую поверхность допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, без признаков поражений грибком.

Наполняемость групп при организации занятий в кружках не превышает 15 человек.

Занятия с использованием компьютерной техники не организованы.

Продолжительность занятий в кружках и спортивных секциях регламентирована - 35 минут для детей 7 лет и 45 минут для детей старше 7 лет.

Игровые выделены по количеству отрядов. Кабинеты, игровые, спортивный зал, коридоры, гардероб оборудованы облучателями – рециркуляторами «ECO AIR» (срок эксплуатации лампы 9000 часов, рециркуляторы приобретены в августе 2020 года).

На момент проведения экспертизы лампы проработала:

Кабинет № 1 - 5855 час.; Кабинет № 2 - 5464 час.; Рекреация - 6424 час.;

Спортивный зал – 4982 часа, гардероб – 5410, столовая – 4115 час

Туалетные: для мальчиков и девочек расположены на каждом этаже здания, оборудованы унитазами, умывальными раковинами. Санитарно - техническое оборудование исправно, сколов и трещин не имеет. Туалетные оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, бумажными полотенцами и электросушителями рук, дозаторами для жидкого мыла и антисептиками.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено отдельное помещение с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, исключая доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Медицинское обеспечение:

Помещения медицинского назначения отсутствуют. Медицинское обеспечение обучающихся осуществляется согласно договора № 12/2024 от 14.02.2024 года с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Свердловской области «Белоярская центральная районная больница» (юридический адрес: Свердловская область, р.п. Белоярский, ул. Юбилейная, д.13 а), в помещениях Камышевской ОВП (фактический адрес: Свердловская область, Белоярский район, с. Камышево, ул. Ленина, д.41) Медицинское обслуживание оказывается Исполнителем на основании лицензии № ЛО-66-01-006629 от 11.09.2020 г. выданной Министерством здравоохранения Свердловской области.

- В случае возникновения заболеваний среди детей, кабинет директора временно будет переоборудован под изолятор. Аптечка по оказанию первой медицинской помощи имеется, укомплектована необходимым набором медикаментов. Сроки годности медикаментов соблюдаются.

Воздушно-тепловой режим: отопление учреждения осуществляется от распределительного узла тепlopункта микрорайона жилых домов. В качестве нагревательных приборов установлены трубчатые радиаторы системы отопления. Защитные экраны на радиаторах установлены. Фрамужные устройства исправны. Для контроля температуры воздуха в кабинетах установлены бытовые термометры. Параметры микроклимата в организации соответствуют требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-03/04261-25 от 23.12.2025 лабораторные испытания проведены испытательной лабораторией Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510778 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016).

Вентиляция: естественная в учебных кабинетах, рекреациях.

Освещение естественное и искусственное: Освещение естественное: ориентация окон выполнена на все румбы горизонта. Экранирование - выполнено тканевыми жалюзи светлых тонов. Мебель окрашена в светлые тона (натурального дерева). Искусственное освещение выполнено светодиодными лампами.

В учебных аудиториях система общего освещения обеспечена за счет потолочных светильников со светодиодными лампами. Классные доски оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. В учебных помещениях предусмотрено раздельное включение линий светильников. Лампы с разным спектром светoизлучения не используются. Замена вышедших из строя ламп проводится своевременно. Осветительные приборы оборудованы защитной светорассеивающей арматурой.

Параметры световой среды в организации соответствуют требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-03/04262-25 от 23.12.2025, лабораторные испытания проведены испытательной лабораторией Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в

реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510778 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016)

Водоснабжение: централизованное, холодное. Горячим водоснабжением обеспечены помещения пищеблока за счет установки стационарных электро-водонагревательных устройств непрерывного действия. Качество питьевой воды (кран холодной воды, кран горячей воды) соответствует требованиям гигиенических нормативов, соответствует требованиям гигиенических нормативов, в объеме проведенных исследований, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 66-01-03/21727-25 – 66-01-03/21728-25 от 19.12.2025 г., лабораторные испытания проведены испытательной лабораторией Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510778 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016).

Для обеззараживания воды на вводе в систему водоснабжения организации установлено оборудование для обеззараживания воды ультрафиолетовым излучением серии AQUAPRO модель UV6-L, срок службы лампы 9000 часов непрерывной эксплуатации (примерно 12 месяцев). Установлено оборудование в 2024 году. Согласно представленного журнала регистрации и контроля работы установки для обеззараживания воды ультрафиолетовым излучением установка лампы произведена 13 ноября 2025 года. Количество отработанных часов на момент проведения экспертизы - 1968 часов.

Для химической очистки воды на вводе в систему водоснабжения образовательной организации установлен фильтр магистральный AquaKit, смена фильтров проводится 1 раз в год, согласно данных журнала учета времени работы системы водоочистки, замена проведена 1 сентября 2025 года.

Канализация: Канализация автономная, находится в рабочем состоянии

Набор помещений и внутренняя отделка помещений пищеблока

Наименование помещения	Внутренняя отделка		
	стены	потолок	Пол
Обеденный зал	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Моечная столовой и кухонной посуды	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска
Цех по обработки сырой продукции	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска
Горячий цех	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска
Овощной цех	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска
Склад для хранения сыпучих продуктов	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Метлахская плитка, масляная краска

На момент проведения экспертизы внутренняя отделка помещений имеет гладкую поверхность допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, без признаков поражений грибок. Игровые комнаты выделены по количеству отрядов. Приборы для обеззараживания воздуха имеются в каждом помещении (передвижные облучатели-рециркуляторы).

Организация питания: организация питания осуществляется непосредственно образовательной организацией, пищеблок расположен на 1-м этаже здания, построен по типовому проекту. Пищеблок работает на сырье.

Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук персонала со смесителями, которые исключают возможность повторного загрязнения рук после мытья, полотенцами. На

момент проведения экспертизы внутренняя отделка помещений имеют гладкую поверхность допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, без признаков поражений грибок.

Поставка продуктов питания осуществляется следующими организациями на основе договоров:

1. ООО «Эльбрус –ЕКБ» (ИНН 6658546985)- рыба, кура, яйцо, фрукты, овощи, мясо и мясные продукты, бакалея
2. АО «Режевской хлебокомбинат» (ИНН 6628002836) -хлеб и хлебобулочные изделия
3. АО «Ирбитский молочный завод» (ИНН 6676000476) -молоко и молочные продукты

Оборудование помещений:

Обеденный зал: число посадочных мест в обеденном зале – 80 (прием пищи организован в соответствии с графиком по 40 человек). Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с гигиеническим покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обеденном зале установлены 4 раковины для мытья рук, жидкое мыло, дозаторы с антисептиками, электрополотенце с умывальниками в обеденном зале имеются. В обеденном зале установлен облучатель – LED expert Альфа БР (срок эксплуатации лампы 9000 часов, рециркулятор приобретен 27.08.2020 года). На момент проведения экспертизы лампа проработала 3578 час. При организации питания обучающихся используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, чашки, бокалы), ложки из нержавеющей стали.

Моечная столовой и кухонной посуды: для мытья посуды ручным способом установлены две моечные ванны для мытья стаканов и столовых приборов с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания посуды, три моечные ванны для мытья тарелок с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания посуды. Чистая столовая посуда хранится на специальных стеллажах, которые ежедневно подвергаются влажной уборке с применением моющих средств. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Для мытья кухонной посуды установлены две ванны с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания посуды. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах. Разделочный инвентарь после обработки и просушивания хранится непосредственно на рабочих местах. Имеется источник горячего водоснабжения за счет установки электроводонагревателей непрерывного действия на 50 и 70 литров. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

Цех по обработки сырой продукции: оборудован водонагревателем непрерывного действия, раковиной для мытья рук персонала, ваннами для обработки мяса сырого, рыбы сырой, разделочными столами для обработки сырой продукции, имеющих гигиеническое покрытие. Для обработки куры и яйца выделен отдельный разделочный стол и раковина для обработки куры и яйца. Разделочный инвентарь в наличии, промаркирован, согласно поточности приготовления продукции и хранится непосредственно на рабочих местах. В цехе по обработке сырой продукции установлено холодильное оборудование с 3-мя холодильными камерами и отделением для хранения гастрономии.

Горячий цех: оборудован тремя электроплитами на 4 конфорки каждая, протирачной машиной, тремя разделочными столами для обработки готовой продукции (разделочные столы имеют цельнометаллическое покрытие, что позволяет проводить качественную влажную уборку). Маркировка разделочных столов выполнена. Разделочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится непосредственно на рабочих местах. На раздаче установлены мармиты. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей воды и смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Овощной цех: оборудован производственным столом, раковиной для мытья рук, раковиной для мытья инвентаря. Разделочный инвентарь в наличии, промаркирован в соответствии с обрабатываемым продуктом. Установлен бытовой холодильник для хранения овощей.

Склад для хранения скоропортящихся продуктов: оборудован стеллажами и подтоварниками для хранения сыпучих продуктов, морозильной камерой для хранения скоропортящихся продуктов. В складе установлен гигрометр психрометрический.

Склад для хранения овощей, фруктов и яйца: оборудован производственным столом, раковиной для мытья рук, раковиной для мытья инвентаря. Разделочный инвентарь в наличии, промаркирован в соответствии с обрабатываемым продуктом, подтоварниками для хранения овощей и яйца (в

отдельно выделенном месте). Установлен бытовой холодильник для хранения овощей. Подтоварниками для хранения овощей и яйца (в отдельно выделенном месте).

Склад для хранения сыпучих продуктов: оборудован стеллажами и подтоварниками для хранения сыпучих продуктов, морозильной камерой для хранения скоропортящихся продуктов. В складе установлен гигрометр психрометрический.

Питьевой режим: осуществляется за счет кипяченой воды, на пищеблоке установлены чайники с кипяченой водой, имеющей соответствующую маркировку, два разноса для чистых и грязных стаканов.

Наличие медицинских осмотров у персонала: сотрудники лагеря дневного пребывания состоят в штатном расписании образовательного учреждения, мед. осмотр и вакцинацию проходят по графику образовательного учреждения.

Директор школы



Е.В.Ершова