

Реестр организаций и учреждений на базе которых организован отдых детей в 2020 году

1. Палаточные лагеря

	02.07-08.07.	13.07-19.07.	22.07-28.07.	Всего
ЦДО		15		15
Междуреченская СОШ		15		15
Ягодинская СОШ			15	15
Юмасинская СОШ		15		15
Леушинская СОШ	15			15
Луговская СОШ			15	15
Кондинская СОШ (этноцентр)	25	25 (10.07.-16.07.2020)		50
Шугурская СОШ (этноцентр)	25	25 (11.07.-17.07.2020)		50
НКО «Станица Кондинская»			15	15
Мулымская СОШ	15			15
Чантырская СОШ	15			15
Половинкинская СОШ	15			15
Ушьянская СОШ			15	15
ИТОГО	110	95	60	265
Из них на базе «Юбилейного»	60	45	60	165

2. Загородный лагерь -336 детей

	01.07- 21.07.	24.07-13.08.	15.08 - 04.09.
Юбилейный	84	84	84
Из них путевки опеки	20	20	

ИТОГО:252 (75%)

3. Лагерь труда и отдыха -20детей

	02.07- 25.07.
Морткинская	20

4.Лагеря дневного пребывания:

ОБРАЗОВАНИЕ		
	02.07- 25.07	28.07-20.08
Алтайская СОШ	30	20
Кама	20	-
Болчаровская СОШ	55	50
Кондинская СОШ	60	35
Куминская СОШ	65	35
Луговская СОШ	55	55
Леушинская СОШ	55	55
Морткинская СОШ	65	45
Мулымская СОШ	33	32
Междуреченская СОШ (Корпус 2)	290	120
Половинкинская СОШ	50	40
Ушьянская СОШ	35	30
Чантырская СОШ	45	35
Шугурская СОШ	33	30
Юмасинская СОШ	50	30
Ягодинская СОШ	35	30
ЦДО (воскресная школа) (Междуреченская СОШ корпус 2)	20	40
ИТОГО	996	682

КУЛЬТУРА		
	02.07- 25.07	28.07-20.08
РКДИ «Конда»	50	-
СПОРТ		
ДСДЮШОР по дзюдо	30	-
РДЮСШ	-	30
РДЮСШ (Ягодный)	15	15
РДЮСШ (Куминский)	20	-
РДЮСШ (Болчары)	20	20
Территория спорта (Мортка)	35	35
СДЮШ Олим.рез.по биатлону (Междуреченская СОШ корпус 2)	30	-
ИТОГО	150	100
НКО		
«СТАНИЦА КОНДИНСКАЯ» (Междуреченская СОШ корпус 2)	20	
ИТОГО	220	100

1 смена – 1216

2 смена - 782

1998 путевок в ЛДП

График приемки оздоровительных лагерей всех типов

№ п.п	Сроки проведения приемки	Учреждение
1	18 июня 2020 года	МКОУ Морткинская СОШ
		МКОУ Юмасинская СОШ
		Территория спорта (пгт.Мортка)
2	19 июня 2020 года	МБОУ Междуреченская СОШ
		МБОУ ДО «ЦДО»
		РДЮСШ
		ДСДЮШОР по дзюдо
		СДЮШОР по биатлону
		МУК РДКИ «Конда»
3	18 июня 2020 года	МКОУ Леушинская СОШ
		МКОУ Ягодинская СОШ
		РДЮСШ (п. Ягодный)
4	22 июня 2020 года	МКОУ Ушьинская СОШ
		МКОУ Мулымская СОШ
		МКОУ Половинкинская СОШ
		МКОУ Чантырская СОШ
5	23 июня 2020 года	МБУ ДО ООЦ «Юбилейный»
		МКОУ Луговская СОШ
6	24 июня 2020 года	МКОУ Куминская СОШ
		РДЮСШ (пгт.Куминский)
7	25 июня 2020 года	МКОУ Кондинская СОШ
8	26 июня 2020 года	МКОУ Алтайская СОШ
		МКОУ Алтайская СОШ (д. Кама)
		МКОУ Болчаровская СОШ
9	27 июня 2020 года	РДЮСШ (с. Болчары)
		МКОУ Шугурская СОШ

Методические рекомендации об организации деятельности лагерей с дневным пребыванием детей, организованных на базе образовательных организаций независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, действующих в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре, при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене

В целях определения единых подходов при подготовке лагерей с дневным пребыванием детей, организованных на базе образовательных организаций независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, а также индивидуальными предпринимателями, действующими в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в 2020 году (далее - лагеря), к работе при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене необходимо руководствоваться инструкцией Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор) от 23 января 2020 года № 02/770-2020-32 по проведению дезинсекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами; рекомендациями Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций; рекомендациями Роспотребнадзора от 3 марта 2020 года № 02/3401-2020-27 о дополнительных мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции, письма Роспотребнадзора от 8 мая 2020 года № 02/8900-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций».

Допуск сотрудников к трудовой деятельности осуществлять в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора от 10 марта 2020 года № 02/3853-2020-27 по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников.

Учитывая текущую эпидемиологическую ситуацию, связанную с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре, в ходе подготовки лагерей к работе при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене, в период эпидемиологического неблагополучия допуск сотрудников к трудовой деятельности осуществлять исключительно при наличии отрицательного результата тестирования на COVID-19.

Руководителям образовательных организаций, на базе которых организованы лагеря, необходимо сформировать списки работников и согласовать графики забора анализов на COVID-19 с медицинскими

организациями, осуществляющими обслуживание образовательных организаций, на базе которых организованы лагеря.

В соответствии с письмом Министра просвещения Российской Федерации от 22.04.2020 № СК-301/06, в первую очередь, в рамках детской оздоровительной кампании 2020 года необходимо обеспечить максимальный охват организованными формами отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, чьи родители попали в трудную жизненную ситуацию (потерявшим работу), детей медицинских работников и других категорий граждан, нуждающихся в этот период в государственной поддержке.

Зачисление детей в лагеря необходимо осуществлять при наличии заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках. Не допускать прием в лагерь детей с признаками респираторных заболеваний. При получении сведений о заболевании коронавирусной инфекцией лиц, проживающих совместно с детьми, посещающими лагерь – приостановить посещение лагеря ребенком до истечения инкубационного периода (14 дней с момента последнего контакта с больным).

Необходимо обеспечить дополнительные санитарно-эпидемиологические мероприятия, в том числе обеспечить лагерь обеззараживателями воздуха, бесконтактными термометрами, антисептическими средствами, усилить утренние фильтры для приема детей во взаимодействии с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре, а также дополнительные мероприятия в части медицинского контроля при приеме на работу сотрудников и оформлении детей в лагерь, предусмотреть усиление медицинского контроля за состоянием здоровья сотрудников и детей в период проведения оздоровительных смен.

При посещении лагерей в штатном режиме необходимо предусмотреть ограничения по проведению деятельности в помещениях образовательной организации, где могут находиться разные группы детей (залы для занятий физической культурой, музыкальные залы и т.п.), а также прогулок на свежем воздухе.

При ежедневном приеме детей в лагерь требуется соблюдение межличностной дистанции между сотрудниками лагерей и родителями (законными представителями), сопровождающими детей, и детьми из разных групп, не менее 1,5 метра. Предусмотреть поэтапный ежедневный прием детей из разных групп в организацию отдыха детей в соответствии с расписанием.

Кроме того, необходимо проводить ежедневный утренний прием детей работниками организаций отдыха детей и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают детей о самочувствии. Проводить ребенку термометрию, в том числе при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в лагерь не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока)

до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. О случаях инфекционных заболеваний извещаются территориальные медицинские организации и управление Роспотребнадзора в течение первых двух часов.

В лагерях необходимо обеспечить повышенное соблюдение правил личной гигиены не только персоналом, но и родителями (законными представителями) детей, посещающих лагерь.

Профилактическая дезинфекция включает меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или протирку их кожными антисептиками, регулярное проветривание помещений, проведение влажной уборки, обязательную дезинфекцию контактных поверхностей во всех помещениях в течение дня.

Учитывая эпидемическую обстановку, в связи распространением на территории Российской Федерации новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, особое внимание при организации и проведении летней оздоровительной кампании 2020 года необходимо уделить:

- медицинскому сопровождению деятельности лагерей.

По возможности укомплектовать лагерь штатными медицинскими работниками. Для организации медицинского обслуживания должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащается письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Изолятор оснащается кроватями (раскладушками) - не менее 2-х, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета.

Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

При отсутствии медицинского кабинета допускается организация медицинского обслуживания в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах, обслуживающих детское население.

Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в лагерь (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков. Осуществляется осмотр персонала столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечного системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускать к работе в лагерях лиц, находящихся в

контакте с больными коронавирусной инфекцией до истечения инкубационного периода (14 дней с момента последнего контакта с больным);

- **прохождению работниками лагерей, медицинских осмотров в установленном порядке, лабораторных обследований на наличие возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии у сотрудников пищеблоков; сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лиц, осуществляющих эксплуатацию водопроводных сооружений;**

- **наличию у всех сотрудников лагерей вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.**

Каждый работник лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Работники лагеря проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в год;

- **проведению перед открытием лагеря противоклещевой (акарицидной) обработки его территории и мероприятиям по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.**

По эпидемическим показаниям провести дезинфекцию, направленную на профилактику коронавирусной инфекции (письмо Роспотребнадзора от 03.04.2020 № 02/5925-2020-24 «О рекомендациях по проведению дезинфекционных мероприятий на открытых пространствах населенных пунктов и в многоквартирных жилых домах» (вместе с «Рекомендациями по проведению дезинфекционных мероприятий на открытых пространствах населенных пунктов и в многоквартирных жилых домах в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»);

- **соблюдению требований, предъявляемых к площадям помещений лагеря.** Площадь спальных помещений предусматривается из расчета не менее 4 м² на ребенка. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий по программе лагеря - не более 15 человек, допустимая - 20 человек. Набор и площади помещений для занятий по программе лагеря должны соответствовать СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

- **соблюдению требований к режиму дня.**

Организация работы лагеря осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

- с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник).

Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.

Режим дня в детских оздоровительных лагерях предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 или 3-разовое питание и дневной сон для детей.

Альтернативами экскурсий и культурных мероприятий могут стать посещения виртуальных экспозиций музеев, театров, концертных залов на интернет ресурсах, в том числе <https://www.culture.ru/>

Вместе с тем необходимо актуализировать соглашения о некоммерческом партнёрстве с государственными учреждениями культуры и учреждениями культуры муниципальных образований автономного округа в части онлайн-взаимодействия с аудиторией согласно анонсам (в зависимости от потребностей возрастной группы).

В лагере рекомендуется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей	
	с 8.30 до 14.30 часов	с 8.30 до 18 часов
Сбор детей, зарядка	8.50 - 9.00	8.30 - 9.00
Утренняя линейка	9.00 - 9.15	9.00 - 9.15
Завтрак	9.15 - 10.00	9.15 - 10.00
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00 - 12.00	10.00 - 12.00
Оздоровительные процедуры	12.00 - 13.00	12.00 - 13.00
Обед	13.00 - 14.00	13.00 - 14.00
Свободное время	14.00 - 14.30	14.00 - 14.30
Уход домой	14.30	
Дневной сон		14.30 - 15.30
Полдник		16.00 - 16.30
Работа по плану отрядов, работа кружков и секций		16.30 - 18.00
Уход домой		18.00

Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования

к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах - не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

Вместе с тем необходимо учитывать эпидемиологическую ситуацию в отдельном городском округе или муниципальном районе автономного округа, при ее осложнении необходимо обеспечить перевод деятельности лагеря в заочный режим с реализацией модулей работы с детьми в режиме онлайн с применением дистанционных технологий (онлайн-активности и мастер-классы) и офлайн при выполнении детьми творческих и практических заданий самостоятельно;

- обеспечению условий для соблюдения личной гигиены детьми.

Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются с учетом роста-возрастных особенностей детей из расчета не менее 1 раковины на 20 посадочных мест. Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец. Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно. Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются отдельными для мальчиков и девочек. Каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Туалеты оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- проведению уборки и дезинфекции помещений.

Мебель должна иметь покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все помещения лагеря подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

В лагерях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению. Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитаза.

Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала. Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В целях профилактики коронавирусной инфекции (COVID-2019) следует применять хлорактивные, кислородактивные, а также катионные поверхностно-активные дезинфицирующие средства, обладающие вирулицидным действием;

- содержание и организацию работы столовой в части санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

– холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

– производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное

мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

– разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

– кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря;

- обеспечению оптимальных параметров микроклимата.

Температура воздуха в помещениях лагеря не должна быть ниже 18 °С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 - 60%, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

Оптимальная температура воздуха: в спальнях составляет +20...+24°С; в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий +18...+24°С; спортивных залах - +18...+20°С, душевых - не менее +25°С. Скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

Все помещения должны ежедневно неоднократно проветриваться (каждые 2 часа).

**План проведения кураторских выездов в учреждения,
организуемые на своей базе оздоровительные лагеря всех типов
в 2020 году**

№ п.п	Сроки проведения кураторского выезда	Образовательная организация	Состав членов комиссии
1	13 июля 2020 года	МКОУ Морткинская СОШ (лагерь дневного пребывания, лагерь труда и отдыха)	Е.А. Старцева – начальник отдела дополнительного образования и технологий воспитания управления образования, Т.Р. Конева – главный специалист по общему и дошкольному образованию управления образования, Ю.И. Надежкина – технолог МКУ «Управление МТО ОМС Кондинского района» С.И. Непомнящих – начальник отдела молодежной политики администрации Кондинского района
2	20 июля 2020 года	МКОУ Леушинская СОШ (лагерь дневного пребывания)	Е.А. Старцева – начальник отдела дополнительного образования и технологий воспитания управления образования, Т.Р. Конева – главный специалист по общему и дошкольному образованию управления образования, Ю.И. Надежкина – технолог МКУ «Управление МТО ОМС Кондинского района» С.И. Непомнящих – начальник отдела молодежной политики администрации Кондинского района
3	27 июля 2020 года	Юбилейный (стационарный лагерь) НКО (палаточный лагерь)	Е.А. Старцева – начальник отдела дополнительного образования и технологий воспитания управления образования, Т.Р. Конева – главный специалист по общему и дошкольному образованию управления образования, Ю.И. Надежкина – технолог МКУ «Управление МТО ОМС Кондинского района» С.И. Непомнящих – начальник отдела молодежной политики администрации Кондинского района