

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЛЬШЕЛЕУШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

от «18» марта 2025 г.

№ 37-од

п. Большие Леуши

Об организации отдыха детей и их оздоровления

Во исполнение постановления Администрации Октябрьского района от 03.03.2025 № 268 «Об утверждении комплекса мер по организации отдыха и оздоровления детей, имеющих место жительства в Октябрьском районе, на 2025 год»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Начальнику лагеря с дневным пребыванием детей Ярковой А.А. в период летних каникул:

1.1. Организовать отдых в лагерях с дневным пребыванием детей в период летних каникул подростков от 6 до 17 лет включительно в соответствии с требованиями:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

1.2. Организовать горячее питание в лагерях с дневным пребыванием детей в период осенних каникул из расчёта двухразовое питание на сумму 359 руб. в день.

1.3. Обеспечить:

1.3.1. Подготовку и подбор квалифицированного персонала для работы в лагерях с дневным пребыванием детей, в том числе работников пищеблоков, имеющих опыт работы в лагерях с дневным пребыванием детей.

1.3.2. Обследование с целью определения вирусоносительства ротавируса, норовируса, энтеровируса сотрудников, поступающих на работу на пищеблоки оздоровительных организаций, а также сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, лиц, осуществляющих эксплуатационное обслуживание водопроводных сооружений, до начала работы лагеря.

1.4. Не допускать к работе в лагерях с дневным пребыванием лиц, не прошедших предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом МЗ СССР № 555 от 29.09.1989 и не прошедших гигиеническую подготовку в соответствии с приказом МЗ РФ № 229 от 29.06.2000.

1.5. Не допускать к работе в лагерях с дневным пребыванием лиц, не имеющих справок об отсутствии (наличии) судимости и фактов уголовного преследования.

1.6. Сформировать дублирующий состав персонала пищеблока и медицинских работников, задействованных в деятельности организации отдыха детей и их оздоровления, и его привлечения при необходимости.

1.7. Принять исчерпывающие меры по выполнению требований территориального отдела Роспотребнадзора к подготовке летней оздоровительной кампании, особое внимание уделить вопросам санитарно-эпидемиологического, санитарно-технологического и санитарно-технического состояния пищеблоков.

1.8. Организовать проведение лабораторных исследований, проведение экспертизы на соответствие санитарно-гигиеническим требованиям лагерей с дневным пребыванием, гигиеническое обучение персонала.

1.9. Не допускать открытие лагерей с дневным пребыванием детей в период осенних каникул без наличия действующего санитарно-эпидемиологического заключения территориального отдела Роспотребнадзора в г. Нягани и Октябрьском районе.

1.10. Обратить особое внимание на организацию питания и водоснабжения:

- использовать бутилированную воду промышленного розлива для организации питьевого режима и приготовления пищи при невозможности обеспечения лагерей с дневным пребыванием доброкачественной питьевой водой, в том числе по санитарно-гигиеническим показателям;

- не допускать в употребление пищевые продукты без наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество, безопасность и соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам;

- руководствоваться при организации питания в лагерях с дневным пребыванием примерным меню, утвержденным в установленном порядке;

- включать в рацион детей преимущественно пищевые продукты, обогащенные витаминами, микро- и макронутриентами;

- обеспечить соответствующую технологию кулинарной обработки продуктов, при приготовлении блюд, гарантирующую сохранение их натуральности, полноценности и безопасности.

1.11. Организовать не позднее, чем за 2 недели до открытия лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул проведение мероприятий по борьбе с грызунами (дератизацию).

1.12. Провести подготовку помещений и территорий, прилегающих к зданию, к приему детей.

1.13. Подготовить и предоставить в территориальный отдел Роспотребнадзора по г. Нягани и Октябрьскому району в соответствии с п. 3.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в срок не позднее, чем за 1 месяц до открытия лагеря, информацию о планируемых сроках работы, режиме работы и количестве детей, а также копию действующего санитарно-эпидемиологического заключения на оздоровительную организацию.

1.14. Подготовить пакет документов, необходимых для открытия лагеря с дневным пребыванием детей, не позднее, **чем за 30 дней до начала работы оздоровительной организации:**

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение;

- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период осенних каникул с указанием сроков работы каждой смены;

- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;

- личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения);

- примерное меню;

- режим дня;

- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;

- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна, при наличии бассейна в образовательном учреждении;

- программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые

