

членистоногих СанПиН 3.5.2.1376-03 (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 126);

Санитарно-эпидемиологические правила «Профилактика вирусного клещевого энцефалита СП 3.1.3.2352-08», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 марта 2008 г. № 19;)

На базе бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 63», в летний период была организована работа оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей. Период работы ЛДП с 03.06.2013г по 24.06.2013г

Территория школы имеет ограждение, озеленена. Физкультурно-спортивная зона на территории представлена малыми формами, спортивными площадками. На момент проверки проводились мероприятия на улице.

Имеются договора на проведение дератизации и дезинсекции и на вывоз твердых бытовых отходов. Контейнер для ТБО установлен на бетонированной площадке за территорией образовательного учреждения, огорожен. Энтомологическое обследование территории проведено, акт от 17.05.2013г, проведено ООО « СанЭпидСервис».

Списочный состав детей 1 смены 170 человек.

Режим работы ЛДП: 8час 30мин-до 14час.30 мин., без организации дневного сна.

На 1-м этаже здания образовательного учреждения используются 8 учебных классов, спортивный зал, библиотека, актовый зал. Проветривание данных помещений через фрамуги, сетки имеются.

Умывальные раковины имеются в каждом классе. Санитарные узлы функционируют на 1-м, 2-ом этажах. Приборы санфаянса в рабочем состоянии. Моющие и дезинфицирующие средства имеются (кальцинированная сода, пемолюкс, деохлор-люкс, «Дез-хлор», оптимакс с документами). Инструкции по их применению имеются. Уборочный инвентарь промаркирован.

Питьевой режим организуется через питьевой фонтанчик.

Для организации культурно-массовых и спортивных мероприятий использовался спортивный зал, рекреации и другие свободные помещения. План мероприятий имеется.
Организация питания.

Поставщик продуктов ИП Костин. Питание организовано на базе типовой школьной столовой, которая по набору помещений, оснащению технологическим, холодильным оборудованием может работать на сырой продукции и полуфабрикатах. Технологическое, холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Холодильного оборудования 4 единицы. Холодильники промаркированы по назначению, оснащены контрольными термометрами. Для мытья столовой посуды установлено 5 моечных ванн, для кухонной посуды одна моечная ванна, имеется запас кальцинированной соды, для проведения дезинфекции яйца используется препарат «Оптимакс». Инструкции по обработке посуды, яйца имеются.

Кухонной и столовой посудой, инвентарем пищеблок обеспечен в достаточном количестве, разделочный инвентарь маркирован. Настенный водонагреватель в моечной посуды в рабочем состоянии..

Склад сыпучих продуктов оборудован стеллажами.

Обеденный зал на 180 посадочных мест, перед обеденным залом функционирует все умывальные раковины, мыло, полотенца одноразовые. Работают по утвержденному примерному меню, ведется накопительная ведомость. Приготовление блюд осуществляется строго по технологическим картам в соответствии рационом блюд примерного меню; договора на поставку продуктов, программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд имеются.

Необходимая документация по контролю за организацией питания детей ведется своевременно, правильно (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, накопительная ведомость). Питание детей 2-х разовое. Меню, договор на организацию питания имеется.