

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БЕРЕЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 10

ПРИКАЗ

24.02.2025г.

с. Березовское

№ 41

Об организации летнего оздоровительного
лагеря с дневным пребыванием детей

В целях организованного проведения летней оздоровительной кампании 2025 года и реализации мероприятий подпрограммы «Организация отдыха, оздоровления, занятости детей и подростков района», реализуемая в рамках программы «Развитие образования Курагинского района» на 2014–2025 годы», утвержденной постановлением администрации района от 01.11.2013 № 1100-п, в соответствии с приказом управления образования № 40 от 20.02.2025г. «Об организации летних оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей в 2025 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать на базе МБОУ Березовской СОШ № 10 летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей (ЛОЛ) продолжительностью 21 день в период с 27.05.2025г. по 19.06.2025г.
2. Утвердить штатное расписание ЛОЛ.
3. Утвердить список работников ЛОЛ из числа сотрудников МБОУ «Березовской СОШ № 10.
4. Утвердить краткосрочные дополнительные общеобразовательные общеразвивающие программы Художественной направленности, физкультурно-оздоровительной направленности
5. Утвердить план работы, режим дня, расписание проведения занятий по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программ ЛОЛ.
6. Утвердить список воспитанников ЛОЛ в количестве 20 человек.
7. Баталову Светлану Николаевну учителя назначить руководителем ЛОЛ при МБОУ Березовской СОШ № 10 на период с 27.05.2025 по 19.06.2025г.
8. Батловой С.Н. руководителю летнего оздоровительного лагеря:
 - сделать заявку в надзорные службы на открытие лагерей дневного пребывания, исключить открытие лагерей дневного пребывания без разрешительных документов государственных надзорных служб;
 - обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических норм, соблюдение техники безопасности персоналом и детьми во время подготовки и проведения ЛОЛ;
 - организовать осмотр детей фельдшером Березовского ФАП на наличие признаков педикулеза и чесотки с внесением результатов осмотра в отдельный журнал;
 - обеспечить проведение мероприятий для детей, отдыхающих в ЛОЛ, на предметных площадках;
 - провести вводный инструктаж по ПБ и ТБ, инструктаж на рабочем месте, инструктаж по оказанию первой медицинской помощи для сотрудников лагеря.
9. Воспитателям ЛОЛ ежедневно проводить термометрию с использованием бесконтактного термометра среди детей, внесения результатов термометрии в журнал

10. Сташовой Н.Н. завхозу:

- провести качественную подготовку учреждения к приему детей в ЛОЛ;
- организовать генеральную уборку помещений, предназначенных для размещения лагеря;
- обеспечить Лол противопожарными средствами и др. средствами защиты;
- организовать проведение ежедневных уборок помещений лагеря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- обеспечить регулярное сквозного проветривания помещений и регулярную дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха в отсутствии детей;
- обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей и сотрудников, а также дозаторов с кожным антисептиком.

11. Исуповой А.В. заведующей столовой:

- обеспечить доставку доброкачественных пищевых продуктов через поставщиков;
- организовать питание ЛОЛ в соответствии с утвержденным 10-ти дневным цикличным меню с С- витаминизацией;
- соблюдать технологии приготовления готовых блюд;
- не допускать нерациональной замены пищевых продуктов и блюд при реализации цикличного меню, нарушений технологии приготовления и сроков реализации готовых блюд и пищевых продуктов;
- не допускать нарушений правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- использовать при приготовлении готовых блюд только йодированную соль;
- включать в питание детей продукты питания, обогащенные витаминами, микро и Макро-нутриентами;
- обеспечить участников ЛОЛ питьевой водой;
- учитывать при составлении калькуляции денежную норму расходов на питание на одного ученика: с 2-х разовым питанием в сумме 291 рублей, 50коп.

12. Жаак О.Э завхоза по столовой назначить ответственной за снятие проб с приготовленных блюд.

Ответственному:

- отбирать пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- проводить отбор пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся отдельные емкости;
- результат снятия проб вносить в Журнал бракеража готовой продукции;
- разрешать выдачу еды только после записи в журнале к каждому блюду отдельно

Директор школы

Ястреб Ф.А.

С приказом ознакомлены