



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 16.05.2016 г.

№ 208

ст. Павловская

**О проведении проверки готовности профильных лагерей с дневным пребыванием и лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием**

На основании плана работы управления образованием, в целях осуществления контроля за обеспечением отдыха детей в период летних каникул 2016 года, создания условий для их безопасности и творческого развития, оказания практико-ориентированной помощи по созданию оптимальных и безопасных условий для организации работы профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием на базе образовательных организаций Павловского района п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по проверке готовности лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных на базе образовательных организаций Павловского района (Приложение № 1).
2. Комиссии с 26.05.2016 года по 31.05.2016 года провести проверку готовности профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных на базе образовательных учреждений Павловского района в 1 смену летней оздоровительной кампании, согласно графику проверки (Приложение № 2) и планам-заданиям (Приложение № 3).
3. В срок до 06.06.2016 года предоставить отчет о результатах проверки начальнику управления образованием.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника управления образованием А.В. Щербакова.

Исполняющий обязанности  
начальника управления образованием



Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к приказу управления образованием  
от 16.05.2016 г. № 208

**Состав**  
**комиссии по проверке готовности профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных на базе образовательных организаций Павловского района**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Щербаков Александр Викторович    | заместитель начальника управления образованием |
| 2. Раздымахо Ирина Владимировна     | главный специалист управления образованием     |
| 3. Зубенко Виталий Витальевич       | ведущий специалист управления образованием     |
| 4. Волокитина Светлана Валентиновна | методист МКУО РИМЦ                             |
| 5. Памазан Ольга Сергеевна          | специалист МКУО ХЭК                            |
| 6. Попко Надежда Алексеевна         | специалист МКУО ХЭК                            |

Исполняющий обязанности  
начальника управления образованием



Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2  
к приказу управления образованием  
от 16.05.2016 г. № 208

**График**  
**проверок готовности лагерей с дневным пребыванием**  
**и лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием**

№ п/п	ОУ	Дата проверки
1	13	26.05.2016
2	5,18,19	27.05.2016
3	9,17, 16	30.05.2016
4	21	31.05.2016

Исполняющий обязанности  
начальника управления образованием



Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к приказу управления образованием  
от 16.05.2016 г. № 208

Акт  
по итогам проверки готовности лагеря с дневным пребыванием  
ОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ ст. \_\_\_\_\_

Проверка от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Цель проверки:

- Готовность учреждения к организации работы лагеря с дневным пребыванием.

#### I. Степень готовности лагеря с дневным пребыванием

Документация:

- санитарно-эпидемиологическое заключение
- заключение ОГПН
- приказ об открытии лагеря
- приказ по безопасности
- списки детей
- положение о лагере дн. пребывания
- программа лагеря
- план воспитательной работы, соответствие плана работы программе;

В плане воспитательной работы:

- день открытых дверей
- мероприятия по Закону № 1539
- день правовых знаний, день безопасности
- мероприятия по эвакуации.

План воспитательной работы на день:

- ответственность проводимых мероприятий плану работы лагеря
- Работа телефона «горячая линия»
- списки работников лагеря
- журнал учета посещаемости

- режим дня
- режим питания
- должностные обязанности работников; ознакомление работников с должностными обязанностями
- медицинские книжки работников лагеря

- заявления родителей
- мед заключения о возможности посещения лагеря
- копии медицинских полисов
- копии страховых свидетельств учащихся-ся других ОУ).
- Акты обследования:
- спортивной площадки
- спортивного зала
- спортивные снаряды

Журналы по технике безопасности:

- журнал инструктажей учащихся
- журнал инструктажей работников;
- проведение инструктажей по технике безопасности с учащимися (записи в журнале)
- проведение инструктажей по технике безопасности с работниками (записи в журнале)
- журнал регистрации несчастных случаев с учащимися
- журнал регистрации несчастных случаев с работниками
- журнал осмотра территории
- инструкции по ТБ

Состояние кабинета для учащихся в ЛДП

- наличие стенда о занятости в летний период
- наличие уголка и его оформление
- санитарное состояние
- оформление кабинета
- состояние форточек (засечены)

Санитарное состояние спортивной площадки

Состояние спортивного зала \_\_\_\_\_  
Наличие и использование настольных игр, телевизора, мультимедийного проектора и т.д. \_\_\_\_\_  
Состояние и использование дорожек здоровья \_\_\_\_\_  
Соблюдение питьевого режима \_\_\_\_\_  
Состояние медкабинета наличие медикаментов (по перечню). \_\_\_\_\_  
Наличие программы оздоровления, индивидуальная работа с детьми, имеющими хронические заболевания \_\_\_\_\_  
Состав учащихся: \_\_\_\_\_  
Стоящие на учете: \_\_\_\_\_  
Внутришкольный - \_\_\_\_\_  
ОПДН - \_\_\_\_\_  
СОП - \_\_\_\_\_  
Дети из малообеспеченных семей - \_\_\_\_\_,  
Дети из многодетных семей - \_\_\_\_\_,  
Дети с ограниченными возможностями здоровья - \_\_\_\_\_,  
Опекаемые дети - \_\_\_\_\_,  
Дети из семей состоящих на учете: \_\_\_\_\_  
Внутришкольный - \_\_\_\_\_  
ОПДН - \_\_\_\_\_  
СОП - \_\_\_\_\_

## II. Степень готовности пищеблока

Режим кормления: завтрак - \_\_\_\_\_ обед - \_\_\_\_\_  
Вместимость зала \_\_\_\_\_ Потребность \_\_\_\_\_  
Наличие мебели с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств \_\_\_\_\_  
Комиссия, отвечающая за бракераж готовой продукции \_\_\_\_\_  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Наличие СанПиН 2.4.4.2599-10 \_\_\_\_\_  
Наличие СанПиН 2.3.6.1079-01 \_\_\_\_\_  
Наличие «Уголка потребителя» \_\_\_\_\_  
Книга отзывов и предложений \_\_\_\_\_  
Перспективное цикличное меню \_\_\_\_\_  
Рекомендуемые нормы питания для детей \_\_\_\_\_  
С-витаминация приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Йодированная соль (срок реализации) \_\_\_\_\_

Технологические карты \_\_\_\_\_  
Обеспеченность посудой \_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_ комплекта  
Наличие колотой и битой посуды \_\_\_\_\_  
Состояние разделочного инвентаря \_\_\_\_\_  
Количество подсобных помещений \_\_\_\_\_  
Санитарное состояние помещений \_\_\_\_\_  
Наличие отдельного промаркированного уборочного инвентаря для уборки для каждой группы помещений \_\_\_\_\_  
Наличие сигнальной (красной) маркировки инвентаря для мытья туалетов \_\_\_\_\_  
Санитарное состояние холодильного оборудования \_\_\_\_\_  
Наличие и достаточность термометров \_\_\_\_\_  
Наличие психрометра \_\_\_\_\_  
Наличие подтоварников и стеллажей \_\_\_\_\_  
Мед.книжки работников пищеблока \_\_\_\_\_  
Санминимум \_\_\_\_\_  
Медосмотр \_\_\_\_\_

## Документация на пищеблоке

1. Перспективное двухнедельное (10-дневное) меню. \_\_\_\_\_  
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. \_\_\_\_\_  
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья \_\_\_\_\_  
4. Журнал учета отходов при холодной обработке овощей. \_\_\_\_\_  
5. Книга складского учета продуктов питания (М-17). \_\_\_\_\_  
6. Журнал разделки мяса, рыбы, птицы. \_\_\_\_\_  
7. Журнал учета питающихся учащихя \_\_\_\_\_  
8. Журнал учета соблюдения денежных норм \_\_\_\_\_  
9. Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров. \_\_\_\_\_  
10. Журнал выполнения рекомендуемых нормы потребления продуктов питания для столовых при общеобразовательных школах (в день на одного учащегося). \_\_\_\_\_  
11. Журнал проведения «С-витаминации». \_\_\_\_\_  
12. Счета поставщиков, акты, накладные. (папка) \_\_\_\_\_  
13. Журнал учёта темпер. режима холод. обор-я \_\_\_\_\_  
14. Журнал учёта несправностей технологического и холодильного оборудования \_\_\_\_\_  
Соблюдение требований:  
- оборудование пищеблока \_\_\_\_\_  
- хранение кухонной посуды \_\_\_\_\_  
- хранение столовой посуды \_\_\_\_\_  
- маркировка холодильного оборудования («мясо, птица», «молочные продукты», «гастрономия») и т.д.) \_\_\_\_\_

