



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 10.06.2016 г.

№ 299

ст. Павловская

**О проведении проверки работы 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 лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием на базе образовательных учреждений Павловского района п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по проверке работы профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных на базе образовательных организаций Павловского района (Приложение № 1).

2. Комиссии с 10.06.2016 года по 17.06.2016 года провести проверку работы профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием, организованных на базе образовательных организаций Павловского района, согласно графику проверки (Приложение № 2) и планам-заданием (Приложение № 3).

3. В срок до 21.06.2016 года предоставить отчет о результатах проверки начальнику управления образованием.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности начальника  
управления образованием



*Чекина*  
Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к приказу управления образованием  
от 10.06.2016 г. № 299

**Состав**

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

- |  |   |
|--|---|
| 1. Щербаков Александр<br>Викторович    | заместитель начальника управления<br>образованием |
| 2. Раздымахо Ирина<br>Владимировна     | ведущий специалист управления обра-<br>зованием   |
| 3. Зубенко Виталий<br>Витальевич       | ведущий специалист управления обра-<br>зованием   |
| 4. Памазан Ольга<br>Сергеевна          | специалист МКУО ХЭК                               |
| 5. Попко Надежда<br>Алексеевна         | специалист МКУО ХЭК                               |
| 6. Волокитина Светлана<br>Валентиновна | методист МКУО РИМЦ                                |
| 7. Олейникова Таисия<br>Борисовна      | методист МКУО РИМЦ                                |

Исполняющий обязанности начальника  
управления образованием



Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2  
к приказу управления образованием  
от 10.06.2016 г. № 299

**График**  
**проверок работы профильных лагерей с дневным пребыванием**  
**и лагерей труда и отдыха с дневным пребыванием**

№ п/п	ОУ	Дата проверки
1	5, 18	10.06.2016
2	9, 16, 17	15.06.2016
3	13, 19, 21	16.06.2016

Исполняющий обязанности начальника  
управления образованием



Т.В. Чекина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к приказу управления образования  
от 10.06.2016 № 299

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

Проверка от «  » \_\_\_\_\_ 2016г.

Цель проверки:

- Готовность учреждения к организации работы лагеря с дневным пребыванием.

**I. Организация работы 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:

- соответствие проводимых мероприятий плану работы лагеря
- Работа телефона «горячая линия»
- списки работников лагеря
- журнал учета посещаемости
- приказы на замену детей (при необход-

димости)

- 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
- копии свидетельств о рождении (для 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. Организация работы пищеблока

Режим кормления: завтрак - \_\_\_\_\_ обед - \_\_\_\_\_  
Вместимость зала \_\_\_\_\_ Потребность \_\_\_\_\_  
Наличие мебели с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств \_\_\_\_\_  
Штаб школьной столовой \_\_\_\_\_ Ставок \_\_\_\_\_  
Начальник ЛДП \_\_\_\_\_  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
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 \_\_\_\_\_  
Заключение Роспотребнадзора \_\_\_\_\_  
Местонахождение меню \_\_\_\_\_  
С-витаминизация приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Йодированная соль (срок реализации) \_\_\_\_\_  
Технологические карты \_\_\_\_\_  
Завоз продуктов \_\_\_\_\_  
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 \_\_\_\_\_  
Контроль сроков и условий хранения продуктов питания: \_\_\_\_\_  
Товарное соседство \_\_\_\_\_  
Температурный режим хранения продуктов питания \_\_\_\_\_  
Наличие бирок и ярлыков \_\_\_\_\_  
Наличие и достаточность термометров \_\_\_\_\_  
Наличие психрометра \_\_\_\_\_  
Наличие подтоварников и стеллажей \_\_\_\_\_  
Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность продуктов питания \_\_\_\_\_  
Мед.книжки работников пищеблока \_\_\_\_\_  
Санминимум \_\_\_\_\_  
Мелосмотр \_\_\_\_\_  
Документация на пищеблоке \_\_\_\_\_  
1. Перспективное двухнедельное (10-дневное) меню. \_\_\_\_\_  
2. Меню – требование (норма выхода 1 порции). \_\_\_\_\_  
3. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный). \_\_\_\_\_  
4. Журнал контроля качества особо скоропортящихся продуктов. \_\_\_\_\_  
5. Журнал учета отходов при холодной обработке овощей. \_\_\_\_\_  
6. Книга складского учета продуктов питания (М-17). \_\_\_\_\_  
7. Журнал разделки мяса, рыбы, птицы. \_\_\_\_\_  
8. Журнал учета питающихся учащихся \_\_\_\_\_

9. Журнал учета соблюдения денежных норм \_\_\_\_\_
10. Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров. \_\_\_\_\_
11. Журнал выполнения рекомендуемых нормы потребления продуктов питания для столовых при общеобразовательных школах (в день на одного учащегося). \_\_\_\_\_
12. Журнал проведения «С-витаминализации». \_\_\_\_\_
13. Счета поставщиков, акты, накладные (папка) \_\_\_\_\_
14. Журнал учёта темпер. режима холод. обор-я \_\_\_\_\_
15. Акты приема –передачи продуктов питания \_\_\_\_\_
16. Журнал учета неисправностей 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.) \_\_\_\_\_
- маркировка котлов («I блюдо», «I I блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР»), крупы, «сахар», «масло», сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.) \_\_\_\_\_
- маркировка столов («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.) \_\_\_\_\_

Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря \_\_\_\_\_

- Наличие условий мытья кухонной посуды \_\_\_\_\_
- Наличие условий мытья столовой посуды \_\_\_\_\_
- состояние весов для готовой продукции (дата пломбирования, наличие акта о пломбировании) \_\_\_\_\_
- Наличие электросушилки (не менее 2х) \_\_\_\_\_
- Наличие раковин для мытья рук (1 кран на 20 человек) \_\_\_\_\_
- Наличие одноразовых полотенец \_\_\_\_\_
- Наличие горячего водоснабжения \_\_\_\_\_
- Наличие во всех производственных цехах умывальных раковин для мытья рук \_\_\_\_\_

Наличие у персонала специальной санитарной одежды в количестве не менее 3х комплектов на 1 работника \_\_\_\_\_

Наличие соответствующей профессиональной квалификации персонала \_\_\_\_\_

Раздельное хранение личных вещей персонала и санитарной одежды \_\_\_\_\_

Списание продуктов \_\_\_\_\_

Выводы и предложения:

Проверку осуществили:

С результатами проверки ознакомлены:

Директор \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Начальник лагеря с дневным пребыванием \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Исполняющий обязанности начальника управления образованием \_\_\_\_\_ Т.В. Чекина

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_