

Акт приемки
лагеря с дневным пребыванием детей

1. Организация Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Селитьбенская средняя школа
учредитель Администрация Сосновского муниципального района Нижегородской области
/собственник Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Селитьбенская средняя школа
юридический адрес 606175, Нижегородская обл., Сосновский р-н, с.Селитьба,
ул.Центральная, д. 185 в,
адрес фактического осуществления деятельности 606175, Нижегородская обл.,
Сосновский р-н, с.Селитьба, ул.Центральная, д. 185 в
база размещения с.Селитьба, ул.Центральная, д. 185 в

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

В.Б.Хохлов – начальник управления образования Администрации Сосновского
муниципального района Нижегородской области;

Члены комиссии:

Е.Н.Шибаета – заместитель начальника управления образования, начальник отдела
дошкольного и общего образования управления образования Администрации Сосновского
муниципального района Нижегородской области;

В.Г.Серова – ведущий специалист отдела дошкольного и общего образования управления
образования Администрации Сосновского муниципального района Нижегородской
области;

С.В.Дегтев – директор МКУ «Образовательно-сервисный Центр»;

И.З.Дворянинова – Главный государственный санитарный врач по Нижегородской
области по Павловскому, Сосновскому, Вачскому районам (по согласованию);

А.В.Андрянов – начальник ОНД и ПР по Сосновскому району Нижегородской области
(по согласованию);

С.Ю.Бакулина – инспектор ПДН ОП по обслуживанию Сосновского района МО МВД
«Павловский», капитан полиции (по согласованию);

П.М.Бородин – ведущий специалист сектора по труду и социальным вопросам управления
делами Администрации Сосновского муниципального района Нижегородской области

Директор лагеря - Н.А. Зайцева

Произвела приемку оздоровительной организации и выявила следующее:

1. Вместимость в 1 смену: нормативная (исходя из 4,5 кв. м на 1 человека) 30 человек,
количество отрядов 2, детей 30

Сроки проведения смены

1 смена с 1 до 21 июня

2. Количество детей до 10 лет - 15

Количество детей, для которых будет организован дневной сон _____

Количество спальных помещений _____

Количество мест в спальных комнатах, с учетом площади в не менее 3 м² на одного
ребенка _____

Количество кружковых помещений 1 _____

3. Состояние и готовность к работе источников водоснабжения и канализации - готовы

4. Помещения медицинского назначения (готовность) _____

Режим работы медицинского персонала _____

Аптечка (наличие, укомплектованность) _____

5. Пищеблок. Число мест в обеденном зале 72 _____

Обеспеченность мебелью _____ обеспечены _____

Наличие подводки горячей и холодной воды ко всем моечным ваннам, раковинам _____ имеется _____

Наличие резервных источников горячего водоснабжения _____ отсутствуют _____ электрокипятильника _____ имеется _____

Обеспеченность и достаточность инвентарем, оборудованием, посудой _____ обеспечены _____

Наличие, исправность и достаточность холодильного и технологического оборудования
холодильники: Indezit- 2007г. Саратов - 2005г. Vectel - 2010г. готовы, достаточно

Соблюдение принципа поточности _____ технологическое оборудование - электроплиты 2 штуки, мармит, готовы

Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей) _____ имеется склад, готов

6. Меню примерное 10 -дневное меню с кратностью питания _____ двухразовое длительностью пребывания детей 5,5 часов разработано на основании

Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004; Издательство «Хлебродинформ», 2004.

для возрастных групп 7-10 лет

с учетом выполнения норм питания СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству содержания и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

обеспечивает _____ 60% _____ % от суточных физиологических потребностей детского

организма, содержание (г) белков 60,3, жиров 59,3 углеводов 247, Б:Ж:У _____ энергетическую ценность (ккал) 1678, распределение ее по приемам пищи (%):

завтрак 25% второй завтрак _____ обед 35%

полдник _____ ужин _____ второй ужин _____

выходы порций, соответствующие рекомендуемым _____ нормам по возрасту

проведение витаминизации С-витаминизации

использование йодированной соли в 1 и 2 блюда, продуктов, обогащенных микронутриентами хлебо-булочных изделий и кисло-молочных продуктов

рациональность, сбалансированность питания

учитывает оснащенность пищеблока _____ технологическим _____ и холодильным оборудованием:

3 холодильника: Indezit- 2007г. Саратов - 2005г. Vectel - 2010г

не содержит запрещенных блюд и продуктов; одноименных блюд, гарниров за 2 дня

карточки-раскладки, технологические карты, инструкции с правилами

технологии приготовления утверждены руководителем

Соответствует требованиям санитарных правил СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству содержания и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

7. Питьевой режим: (форма организации)

через пищеблок _____ достаточно

_____ достаточность оборудования (бачки, стаканы)

Количество и расстановка установок, наличие инструкции по их обработке, обеспеченность одноразовой или многоразовой посудой)

8. Состояние территории оздоровительного учреждения (указать №, дату, договора на проведение акарицидной обработки и обработанную площадь) _____ №08-л-19 от _____ 28.02.2019 _____ 1,3 га _____

9. Место для занятий физкультурой и спортом, их оборудование (при заключении договора, на использование ФОКов или иных спортивных сооружений- наличие документа, подтверждающего его соответствие требованиям санитарных правил)
Спортивный зал (спортивный инвентарь, мячи, маты)

10. Наличие бассейна (при заключении договора на использование бассейна, ФОК - наличие документа, подтверждающего его соответствие требованиям санитарных правил)

или места для купания (наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пляж)

11. Обеспеченность:

Санитарной одеждой__ обеспечены _____

Моющими и дезинфицирующими средствами _____ обеспечены _____

Уборочным инвентарем _____ обеспечены _____

12. Укомплектованность штата (количество)

педагогов-воспитателей _____ 2 _____

инструкторов по физической культуре и плаванию _____ 1 _____

административно-хозяйственного и обслуживающего персонала _____ 2 _____

персонала пищеблока (повара, посудомойки, кухонные работники) _____ 2 _____

мед.персонала _____

Наличие удостоверений о подготовке по вопросам организации лечебно-профилактической работы _____ (%)

Наличие медицинских книжек и гигиенической аттестации _____ 100 _____ (%)

Наличие справок об отсутствии судимости _____ 100 _____ (%)

13. Наличие договоров на:

Наименование работ	№ и дата	Организация, осуществляющая выполнение работ
На поставку продуктов питания	№1 от 31.10.2018	ООО «Нижегородская логистическая компания»
Вывоз сухого мусора	№2\79 от 01.01.2019	МУП «Бытсервис»
Вывоз стоков		МУП «Теплоэнергия-1»
Вывоз пищевых отходов		
Проведение дезинсекции, дератизации	№08-л-19 от 28.02.2019	ООО «Тридез-Сервис»
наличие акта выполненных работ по дезинсекции, дератизации		ООО «Тридез-Сервис»
Проведение акарицидной обработки	№08-л-19 от 28.02.2019	ООО «Тридез-Сервис»
наличие акта выполненных работ по акарицидной обработке		ООО «Тридез-Сервис»
наличие акта контроля эффективности акарицидной обработки		ООО «Тридез-Сервис»
организация питания и поставка пищевых	№1 от 31.10.2018	ООО «Нижегородская логистическая компания»

продуктов		
Обслуживание АПС и СОУЭ	№20/ТО от 01.01.2019	ООО «АПС-Сервис»
Обслуживание вывода сигнала АПС в ПЧ	№9/ТК от 01.01.2019	ООО «АПС-Сервис»
Охрана лагеря		Пропускной режим
Страхование детей		Страховой отдел. Сосновского филиала ООО РОССТРАХ Нижегородской области

14. Противопожарное состояние организации:

Системы автоматической пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре _____ имеется _____

Вывод сигнала о срабатывании АПС в пожарную часть _____ имеется _____

Наличие и состояние водоисточников для целей наружного пожаротушения _____ имеется _____

Соответствие подъездных путей _____ имеется _____

Соответствие путей эвакуации и эвакуационных выходов требованиям пожарной безопасности _____ имеется _____

Наличие огнезащитной обработки деревянных конструкций чердачных помещений (при необходимости) _____ имеется _____

Обеспеченность первичными средствами пожаротушения _____ имеется _____

Наличие эвакуационного (аварийного) освещения _____ имеется _____

Наличие должностных лиц, прошедших обучение по программе пожарно-технического минимума _____ имеется _____

Соответствие внутреннего противопожарного водопровода и его укомплектованность (при наличии) _____ имеется _____

Наличие и состояние защитной минерализованной полосы по периметру (в учреждениях примыкающих к лесным массивам) _____

15. Охрана лагеря

наличие видеонаблюдения _____ нет _____

наличие кнопки экстренного вызова _____ имеется _____

организация пропускного режима _____ имеется _____

13. Программное обеспечение:

Наличие

программы _____ имеется _____

1 смена _____ имеется _____

2 смена _____ имеется _____

3 смена _____ имеется _____

4 смена _____ имеется _____

Перечень программ дополнительного образования _____ программа «ОФП», «Азбука театра», «Теннис» _____

Методическое обеспечение _____ имеется _____

14. Мероприятия по охране труда

техническая документация _____ имеется _____

установочные приказы по охране труда _____ имеется _____

инструкции по охране труда _____ имеется _____

обучение и инструктаж _____ имеется _____

15. Другие вопросы:

Заключение комиссии: лагерь с дневным пребыванием детей к работе готов, соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 от 19.04.2010 г. «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Подписи:

Председатель комиссии:  В.Б.Хохлов

Члены комиссии: _____ Е.Н.Шибасва

 _____ В.Г.Серова

_____ С.В.Дегтев

 _____ И.З.Дворянинова

_____ А.В.Андрянов

 _____ С.Ю.Бакулина

_____ П.М. Бородин

Директор лагеря  _____ Н.А.Зайцева