**Условия размещения детей летней оздоровительной площадки**

При **комплектовании отрядов** учитывается количественный состав отрядов (детей в одном отряде 1-4 классов должно быть не более 20, а для остальных учащихся не более 30).

**Набор помещений** оздоровительного учреждения включает:

– игровые комнаты,

– помещения для занятий кружков,

– помещения медицинского назначения,

– спортивный зал,

– столовую,

– раздевалку для верхней одежды,

– кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря,

– туалеты,

– помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

В игровых комнатах, помещениях кружков, соблюдается  режим проветривания. Для этих целей в каждом помещении одно окно будет открываться. На открывающихся окнах, предусмотрены наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

**Профилактика инфекционных заболеваний**

**Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся** результаты медицинских  
и лабораторных исследований сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессиональная гигиеническая подготовка должна осуществляться 1 раз в 2 года.

**Питьевой режим**

Дети, находясь в лагере, обеспечены питьевой водой. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики/ бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

При организации питьевого режима с использованием  бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение обеспечено достаточным количеством одноразовых стаканчиков. Для сбора использованной посуды одноразового применения – контейнеры

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

**Организация питания**

Организацией  разработано 10- дневное меню, которое утверждено директором школы.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Обеспечение физиологической потребности в витаминах достигается:

– С-витаминизацией третьих блюд обеденного рациона,

– использованием премиксов, которые готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей,

– включение в меню специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.