

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ № 1» П.ДОБРИНКА
ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

«09_» апреля 2025 г.

№ 156

п. Добринка

Об открытии лагеря труда и отдыха «Юность»

В целях использования каникулярного времени для укрепления здоровья обучающихся, профилактики безнадзорности и правонарушений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Открыть лагерь труда и отдыха «Юность» на базе МБОУ «Лицей № 1» п. Добринка с 2 по 9 июня в течение 7 календарных дней.
2. Назначить работать в лагере на базе МБОУ «Лицей № 1» на период работы со 2 по 9 июня:

№	ФИО работника лагеря	Должность
1.	Прозорова Л.В.	Начальник лагеря
2.	Ширяев В.В.	Воспитатель
3.	Крестина Е.Н.	Учитель физической культуры
4.	Коняев В.Е.	Учитель физической культуры
5.	Мирзаянц Е.А.	Медицинская сестра
6.	Невзорова А.В.	РКО
7.	Кузовлева Н.М.	РКО
8.	Логинова М.В.	РКО
9.	Бахтина Г.С.	РКО
10.	Бредихина Н.В.	Повар
11.	Рущинская Н.П.	Повар
12.	Афониная Д.А.	Повар
13.	Юшкова Т.Н.	Подсобная рабочая по кухне
14.	Куйдина Н.Н.	Подсобная рабочая по кухне
15.	Чернышова А.А.	Подсобная рабочая по кухне
16.	Губин А.С.	Ответственный за пожарную и антитеррористическую безопасность

3. Начальнику лагеря Прозоровой Л.В. подготовить к 20 мая 2025 года воспитательную программу работы лагеря труда и отдыха, в которой предусмотреть возможность максимального пребывания детей на свежем воздухе.
4. Начальнику лагеря Прозоровой Л.В. необходимо:
 - обеспечить наличие необходимой документации;
 - провести с работниками учебу по охране труда и здоровью учащихся;
 - обеспечить график работы воспитателей в соответствии с должностными обязанностями и нагрузкой;
 - осуществлять постоянный контроль над качеством поступающей продукции, сроками их реализации и хранения;
 - проводить совместно с бракеражной комиссией бракераж сырой и готовой продукции.
5. Рабочим по комплексному обслуживанию необходимо:

- поддерживать все помещения, в которых находятся дети в соответствии с требованиями СЭС;
- подвергать уборке все помещения, где находятся дети, с применением дезинфицирующих и моющих средств, ежедневно протирать подоконники, двери, столы, шкафы;
 - весь уборочный инвентарь использовать строго по назначению.
6. Подсобные рабочие по кухне несут ответственность:
- за правильное хранение кухонного инвентаря, посуды, ветоши;
 - за правильную обработку и мытье посуды, ветоши, ершей;
 - за содержание пищеблока в соответствии с требованиями СЭС.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на зам.директора по УВР Скоморохову Е.В.

И.о. директора



Н.И.Будаева