



**СЕМЕЙНЫЙ
МФЦ**

Министерство труда и социальной защиты Тульской области

ГУ ТО «Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних № 1»

Семейный вестник



**Полезная информация по оздоровлению
детей в лагерях**

Готовим мороженое для всей семьи!

Полезная информация по оздоровлению детей в лагерях

На пороге лето и долгожданные каникулы! Многие родители задумываются об организации летнего отдыха своих детей. Давайте узнаем, как грамотно и продуктивно подготовиться к поездке в оздоровительный лагерь.

Бесплатный отдых в летнем лагере. Полная или частичная компенсация детского отдыха предусмотрена п. 2 ст. 7 Федерального закона 159-ФЗ от 21.12.1996 г.

Кому положены путевки?

На федеральном уровне бесплатный отдых и проезд к месту и обратно предусмотрены для детей -сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Регионы могут расширить перечень льготных категорий.

Обычно это:

- дети из малообеспеченных семей
- дети с тяжелыми заболеваниями, инвалиды и пострадавшие от экологических и техногенных катастроф
- дети из семей, где один из родителей имеет инвалидность
- дети родителей, призванных на военную службу, или ветеранов боевых действий
- дети из многодетных семей
- отличники, победители олимпиад, спортивных соревнований, лауреаты творческих конкурсов

Как оформить?

Путевку можно получить через соцзащиту или МФЦ. В некоторых регионах – через Госуслуги. Для этого необходимо написать заявление и предоставить документы, подтверждающие льготу. Затем ребенка поставят в очередь и оповестят, когда можно получить путевку. В одном лагере могут отдохнуть несколько детей из одной семьи.

Иногда бесплатные путевки для детей можно получить в профсоюзном комитете на работе родителей.

В «Артек», «Орленок», «Океан» и «Смена» можно попасть бесплатно, если ребенок выиграл конкурс, который проводил сам центр и/или участвовал в значимых для государства проектах. Условия – на сайте лагеря.

В регионах может быть предусмотрена частичная компенсация за путевку в оздоровительный лагерь для отдельных категорий семей. Узнать условия можно в соцзащите.

Какие справки собрать для лагеря? Список документов для детского отдыха нужно заранее уточнить на официальном сайте лагеря или санатория.

Вот основной перечень, который нужен всегда.

Форма 079/у. Справка для лагеря или медицинская справка о состоянии здоровья действует три месяца. В ней указаны перенесенные

заболевания, прививки, диагнозы, группа здоровья, противопоказания. Справку можно оформить у медсестры в образовательном учреждении или в поликлинике по месту прикрепления.

Справка о контактах или эпидокружении. Действительна в течение 3 суток. Она подтвердит, что ребенок не контактировал с больными инфекционными заболеваниями, в том числе COVID-19. Эти данные могут быть указаны в форме 079/у, но иногда требуются отдельно. Получить можно в поликлинике, для первой смены понадобится справка из школы.

Анализ кала на яйца гельминтов. Можно бесплатно сдать в поликлинике. Результаты могут быть указаны в форме 079/у или на бланке с печатью. Обычно требуется, чтобы справка была выдана не ранее 10 дней до начала смены. Также нужно отдельно сдать соскоб на энтеробиоз.

Проба Манту. В форме 079/у должны быть указаны данные об отрицательной пробе Манту или диаскинтеста сроком не старше года, который истечет к концу смены в лагере. Данные об этом вносятся с медкарты или прививочный сертификат, а оттуда выписываются в справку для лагеря. Вместо пробы Манту можно предоставить справку от врача-фтизиатра.

ПЦР-тест на коронавирус. Понадобится для посещения лагеря за границей. С учетом эпидемиологической ситуации в регионах лагерь может потребовать такой тест перед заездом и в России. Срок сдачи теста зависит от страны въезда и конкретного лагеря. Анализ можно сдать в поликлинике или платно. Сертификат о вакцинации требовать нельзя: детям прививки от коронавируса не делают. При возвращении в Россию ПЦР-тест нужно сдать всем гражданам РФ, включая детей.

Для лечения в санатории ребенку нужна санаторно-курортная карта по форме 076/у. Ее оформит педиатр.



Как собрать ребенка в лагерь?

Несколько советов, которые помогут собраться в лагерь – особенно, если ребенку предстоит дальняя поездка и довести нужное будет проблематично.

На время поездки замените дорогой смартфон на более дешевую модель. Если телефон потеряется, будет не так обидно и жалко.

Если ребенок уезжает на отдых без родителей и далеко, сделайте его чемодан заметным. Можно подобрать яркий чехол или обмотать ручку цветной изолентой. Дополнительно также повесьте бирку с именем.

Составьте список вещей, которые ребенок берет с собой. Перепишите всю одежду, её цвета и количество. Например: «джинсы – голубые, 1 пара; кепки – с машинкой и синяя на липучке». Так ребенку будет проще собрать свои вещи в конце смены.

Положите в чемодан чистую белую футболку без рисунков и надписей. В лагерях сейчас есть традиция – ребята пишут маркерами друг другу прощальные пожелания. На белых футболках это делать особенно удобно.

Обязательно купите и положите ребенку солнечные очки, средства до и после загара, от комаров и клещей.

Чему ребенок научится в лагере?

Ответственность. В лагере у каждого ребенка есть личная ответственность. Никто за него не будет выполнять обязанности и поручения старших, а подвести отряд и вожатого нельзя. Даже если вы считали, что ваш ребенок уже был ответственным, после лагеря все равно заметите разницу.

Самостоятельность. В лагере нужно каждый день принимать решения без подсказок родителей. Например, выбрать одежду по погоде и к мероприятиям. Не стоит бояться ошибок – это полезный опыт.

Работа в команде. Досуг в летнем лагере объединяет детей. Они начинают взаимодействовать ради успеха всего отряда. Быстро понимают, что вместе веселее и шансов на победу больше. Дети налаживают общение со сверстниками, учатся слышать и понимать взрослых.

Уверенность в себе. Если в школе ребенка может сковывать страх получить плохую оценку за неверный ответ, то в лагере все соревнования проходят в веселой и дружеской обстановке. За неудачу никто не осудит, а только поддержат. И

даже небольшие победы в эстафетах или музыкальном конкурсе придадут уверенности в себе.

Стремление к обучению. Организаторы смены предлагают детям участие в мастер-классах, кружках по интересам, научных исследованиях, конкурсах и соревнованиях. Так ребенок открывает в себе таланты и стремится к изучению нового: играть в футбол, сочинять шутки для КВН, придумывать наряды, делать браслеты, танцевать.

Умение дружить. Среди множества ребят в лагере найдутся те, которые станут друзьями. В условиях лагерной смены человеческие качества быстро раскрываются. Например, сосед по комнате поделился печеньем и развеселил, когда ребенок затосковал по дому. А на следующий день уже ваш ребенок защитил приятеля от старших ребят – так зарождается дружба.

Воспоминания и впечатления. Фотография с театральной постановки, где ребенок играет роль одуванчика, даже через много лет будет вызывать улыбку. Первая влюбленность, ночные разговоры, розыгрыши, День Нептуна запомнятся навсегда.

Вы можете обратиться в Семейный многофункциональный центр по вопросам отдыха и оздоровления ваших детей.

Главная задача работы специалистов Семейного МФЦ – оказание комплексной помощи семьям в различных жизненных ситуациях в режиме «одного окна».

Семейный многофункциональный центр:

Тульская обл., пос. Ленинский, ул. Ленина,
д. 9. Тел: 8 (4872) 72-50-23

Единый номер службы «Семейная диспетчерская» – 129



Готовим мороженое для всей семьи!

Домашнее мороженое с клубникой

сливки жирные (33%) – 500 мл, сгущенное молоко – 100 гр, сахарная пудра – 2 стол. ложки, клубника – 300 гр

Клубнику хорошо помойте под проточной прохладной водой, удалите листики. Выложите ягоды на бумажное полотенце и обсушите их. Сложите ягоды в высокий стакан от блендера, насыпьте в него сахарную пудру. Если у вас другая посуда, не стакан, то старайтесь выбирать ее с высокими бортиками, иначе рискуете испачкать клубникой всю кухню. Погружным блендером взбейте клубнику с пудрой до состояния пюре. Не страшно, если останутся кусочки ягод, так даже будет интереснее. Для приготовления понадобится 200 мл клубничного пюре, для более интенсивного вкуса можно увеличить количество клубники. Сливки вылейте в большую миску. Начните взбивать их миксером, сначала на маленьких, затем на средних оборотах. Взбивайте сливки до загустения, лопасти миксера начнут оставлять явный след на поверхности. Не прекращая взбивать, влейте сгущенное молоко – густая масса должна получиться в итоге. Вмешайте его в сливки. Добавьте пюре из клубники. Мороженое готово, осталось только заморозить его. Вы можете воспользоваться специальными формочками и разложить сливочную массу по ним. Или заморозить ее в большом контейнере. Так как мороженое сделано из сливок, оно не кристаллизуется, поэтому его не надо перемешивать в процессе заморозки. Утром мороженое будет полностью готово. Достаньте его из морозилки и дайте недолго постоять, 10 минут будет достаточно. Мороженое немного размякнет, и его будет удобно накладывать специальной ложкой, формируя шарики. Подавайте мороженое, украсив ягодами и листочками мяты. Можете дополнительно посыпать его дроблеными орехами и шоколадом. Приятного аппетита!

Мороженое из сгущенного молока со сливками и бананом

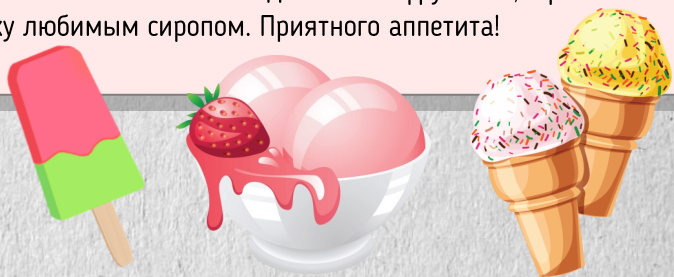
вареное сгущенное молоко – 100 гр, сливки (33-35%) – 50 мл, бананы – 2 шт, мята – 5 гр

Вымытые бананы очистите от кожуры и поломайте на небольшие кусочки. Бананы берите мягкие, не перезрелые, но и не жесткие зеленоватые. Кожица у бананов должна быть насыщенного желтого цвета без черных точек. В миску выложите бананы и вареное сгущенное молоко. Взбейте погружным блендером до получения однородного пюре. В нем не должно быть кусочков банана. В миску к банановой массе влейте холодные жирные сливки. По желанию можете добавить сахарную пудру. Взбейте миксером до получения пышной однородной массы. По желанию можете взбить сливки отдельно, а потом аккуратно лопаткой подмешать в банановую массу. Перелейте получившуюся смесь в форму и уберите в морозилку на 6-8 часов. Готовое мороженое разложите по креманкам. Полейте сверху жидкой вареной сгущенкой или карамельным соусом, украсьте мятой и подайте к столу. Приятного аппетита!

Мороженое из сливок и молока

сливки (33-35%) – 300 мл, молоко – 100 гр, сахар – 100 гр, яичные желтки – 3 шт, ванилин – 0,2 чайн. л.

Возьмите сотейник, выложите в него яичные желтки. Добавьте сахар и ванилин. Влейте молоко и хорошо перемешайте. Ванилин добавляйте на кончике ножа, так как большее количество может придать готовому блюду горечь, или замените его ванильным сахаром. Поставьте сотейник на медленный огонь или на водяную баню, варите, постоянно помешивая, 10 минут. Как только масса начнет густеть, снимите сотейник с огня. Крем остудите. Чтобы на креме не появилась корочка, лучше накройте его пищевой пленкой "в контакт". Возьмите сливки, влейте в глубокую миску, чтобы не запачкать поверхность вокруг. Взбивайте сливки с помощью миксера до образования пышной устойчивой пены. Соедините остывший заварной крем и взбитые сливки и аккуратно, круговыми движениями перемешайте. Переложите массу в контейнер и поставьте в морозилку. Спустя 1-2 дня доставайте и пробуйте домашнее мороженое из молока и сливок. Подавать его можно с ягодами или фруктами, при желании полив сверху любимым сиропом. Приятного аппетита!



Источник: <https://1000.menu/catalog/domashnee-morozhenoe?ysclid=li914dtm8f96854801>

ГУ ТО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних № 1»
Юридический адрес: г. Тула, ул. Р. Зорге, д. 36 **Тел.:** 8 (4872) 21-62-53, 41-09-51

E-mail: srtc.tcpd@tularegion.ru **Сайт:** srcn1-tula.ru

Семейный многофункциональный центр

Тульская область, пос. Ленинский, ул. Ленина, д. 9 **Тел.:** 8 (4872) 72-50-23