

Справка о материально-технической базе объекта

1. Общие сведения.

1.1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Старокрымский учебно-воспитательный комплекс №1 "Школа-гимназия" Кировского района Республики Крым, расположена по адресу: 297345 Республика Крым, Кировский район, г. Старый Крым, ул. К. Либкнехта, д.33.

1.2. Свидетельство о государственной регистрации серия 91 №001724053 от 27.12.2014, ИНН 9108117480; ОГРН 1149102178213

1.3. Год ввода в эксплуатацию: 01.09.1987 год.

1.4. Уровни общеобразовательных программ: дошкольное, начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей.

1.5. Площадь земельного участка: 1,7747 га.

1.6. Использование помещений общеобразовательного учреждения не по назначению не производится.

1.7. Проектная мощность учащихся : 1187 человек.
Всего число учащихся: 656.

1.8. Число учащихся по классам не более 25 чел.

1.9. Обучение производится в одну смену.

2.1. Количество учебных классов: 32. Количество мастерских – 2.

2.2. Здание школы размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта.

2.3. Через территорию школы не проходят магистральные инженерные коммуникации сельского поселения назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.4. Общая площадь территории школы обнесена забором. Ограждение по периметру территории предусмотрено с 4-х сторон: центральный въезд имеет ворота, вокруг зеленое насаждение. Ограждение выполнено в виде забора из металлических прутьев, металлического уголка и сетка рабицы высотой 2,0 м и протяженностью 915,6 м, ,

2.5. Территория школы озеленена на 70%. Деревья и кустарники с ядовитыми ягодами и плодами отсутствуют.

2.6. На территории школы выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

Имеется 2 спортивные площадки, площадью 5122м², площадь футбольного поля составляет 2010 м² ., имеется спортивное поле с искусственным покрытием площадью 1040 кв.м.

2.7. Территория школы имеет наружное искусственное освещение с четырех сторон и видеонаблюдение с 4 сторон по периметру

2.8. Установлено видеонаблюдение, целостное ограждение, система АСПС и СОУЭ, СЭВ, СКУД.

3. Характеристика здания общеобразовательного учреждения.

3.1. Школа эксплуатируется в соответствии с типовым проектом. Школа имеет 4 входа. Центральный вход в здание оборудован тамбуром. Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья в школе предусмотрен пандус для доступной (без барьерной) среды.

3.2. Этажность здания - 4 этажа.

3.3. Учебные помещения для обучающихся 1-4 классов размещаются на 1, 2-м этаже. Учебные помещения и кабинеты посещаемые учениками 5-11 классов размещаются на 1, 2, 3-м и на 4-м этажах.

3.4. Образовательный процесс организован по классно-кабинетной системе. Площадь учебных кабинетов принимается - не менее $2,5\text{ м}^2$ на 1 обучающегося (из расчета планируемого количества обучающихся на 2015- 2016гг.) и составляет от 50 до 66 кв.м.

4. Характеристика помещений общеобразовательного учреждения.

Группы продленного дня нет

?Кабинет физики: площадь 66, м кв, лаборантская 17,3 м , водоснабжение и канализация функционирует.

Кабинет химии, биологии: площадь 66, кв.м., лаборантская - 16,0 м кв водоснабжение, канализация, вытяжной шкаф - функционирует.

Кабинеты информатики (2) : площадь - 66 м , количество рабочих мест-9+1, что соответствует гигиеническим требованиям. (4,5м на 1 чел.)

Спортивный зал, площадью 250 кв.м. расположен на 2 этаже, имеет отдельный дополнительный эвакуационный выход. Высота спортивного зала составляет не менее 7,0 м., имеются отдельные раздевалки, площадью не менее 21м кв. По проекту предусмотрены душевые, на момент проверки - не функционируют. Для занятий в теплый период года имеется спортплощадка. Имеется малый спортивный зал площадью 66 м кв и тренажерный зал площадью 102 кв.м.. стадион для мини-футбола с искусственным покрытием, ровное, без перепадов. По периметру ограждение полное площадью 1040 кв.м.. При спортивном зале предусмотрены снарядная.

Актный зал площадью 125 кв.м., вместимостью не менее 80% от общего количества обучающихся. Расположен на 2 этаже. В помещении имеется сцена (расположена на подмостке), кресла для посетителей. Освещение естественное и искусственное. Естественное представлено световыми проемами, искусственное - лампами накаливания и люминесцентными лампами. При актовом зале предусмотрены кинопроекторная, радиоузел, помещения для музыкальных инструментов, хранения костюмов.

Библиотека площадью 48 м кв расположена на 1 этаже, оборудована стеллажами и столами для обучающихся, компьютерной техникой. Имеется книгохранилище площадью 26 кв.м. и архив площадью 4,1 м^2 .

-)

В школе работает медицинский кабинет площадью 16 кв м расположенный на 1 этаже.

Внутренняя отделка помещения выполнена из материала, легкодоступных для проведения уборки с последующей дезинфекцией. Кабинет оборудован умывальной раковиной с подводкой проточной холодной воды, которая функционирует. В наличии имеются необходимые медикаменты для оказания первой медицинской помощи, в том числе, бинты, вата, йод, перекись водорода, аммиак, перчатки, шприцы, шпатели, тонометр, столик металлический передвижной, шины, динамометр, весы, ростометр, кушетка, носилки, ножницы, дез.средства Люир-хлор в количестве 4 банок.

На 1 этаже размещен отдельный санузел для сотрудников в рабочем состоянии. Туалеты для учащихся расположены на 2, 3, 4, этажах по 2 санузла соответственно. Оснащены согласно требованиям СанПиН Туалеты оборудованы кабинками. Имеются рукомойники для проточной холодной воды, функционируют. Санитарно - техническое оборудование находится в хорошем состоянии. Уборка туалетов производится своевременно с учетом требований санитарных правил.

На первом этаже имеются помещения для хранения уборочного инвентаря. Весь инвентарь промаркирован. После уборки весь инвентарь промывается водой, используя при этом моющие средства.

9 классов начальной школы, кабинет биологии, физики, химии оборудованы отдельными умывальными раковинами с проточной водой, которые функционируют.

Полы в учебных помещениях имеют покрытие линолеум.

5. Характеристика учебного оборудования общеобразовательного учреждения.

5.1. В зависимости от назначения в учебных помещениях используются различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические, столы демонстрационные.

5.2. Учебная мебель промаркирована в соответствии с ростом обучающихся, маркировка нанесена на видимой боковой наружной поверхности стола и стула в виде полос.

5.3. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах.

- между рядами двухместных столов - не менее 60;
- между рядами столов и наружной продольной стеной - 50-60;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной, стоящими вдоль этой стены, - не менее 50;
- от последних столов до стены, противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, - 100;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;
- от первой парты до учебной доски - не менее 240;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски 800-860;

высота нижнего края учебной доски над полом 70-90;

- самое удаленное от окон место занятий находится не далее 6,0м.

5.4. 16 кабинетов оборудованы интерактивными досками, 23 мультимедийным оборудованием, которые обеспечены равномерным освещением.

5.5. Кабинет физики оборудован специальным демонстрационным столом. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол установлен на подиуме. В кабинете химии, биологии также имеется демонстрационный стол.

7. Требования к естественному и искусственному освещению.

"М. Естественное освещение.

7.1.1. Все учебные помещения имеют естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

*

7.1.2. Без естественного освещения находятся только: снарядные, кладовые и складские помещения.

7.1.3. В учебных помещениях осуществляется боковое естественное левостороннее освещение.

7.1.4. В актовом и спортивном залах применяется боковое естественное освещение.

7.1.5. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.

Применяется использование штор из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания.

7.2. Искусственное освещение.

7.2.1. Во всех помещениях школы обеспечивается уровень искусственной освещенности.

7.2.2. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами светодиодами.

Не допускается использование в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения.

7.2.3. В учебных помещениях применяется система общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2м от наружной стены и 1,5м от внутренней.

7.2.4. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в специализированную организацию, с которой заключен договор.

7.2.5. Освещенность в учебных кабинетах, медкабинете, мастерских соответствует СанПиП 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», протоколы №216-219 от 18 июня 2015 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе Севастополе»

8. Требования к водоснабжению и канализации.

8.1. Здания школы оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

8.2. Вода отвечает гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения, согласно протоколам лабораторных исследований протокол №239 от 01 октября 2015 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе Севастополе», проведенным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе Севастополе» в туалете, пищеблоке, раковины возле столовой.

8.3. В зданиях школы система канализации столовой оборудована отдельно от остальной и имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации. Через производственные помещения столовой не проходят стояки системы канализации от верхних этажей.

8.4. Питьевой режим обучающихся организован индивидуальный и посредством кулера и покупки бутилированной воды.

9. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса

9.1. Минимальная наполняемость классов по фактическому пребыванию на 2014-2015 гг. составляет 12 человек, максимальная - 25 человек.

9.2. Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов 30 минут. Нулевых уроков нет.

9.3. Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательной организации, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, не превышает в совокупности величину недельной образовательной нагрузки.

9.4. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течении учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течении дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов - 4 урока в день.
- для обучающихся 2-4 классов не более 5 уроков в день.
- для обучающихся 5-6 классов - не более 6 уроков в день.
- для обучающихся 7-11 классов - не более 7 уроков в день.

9.5. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

9.6. При составлении расписания уроков чередуются различные по сложности предметы в течении дня и недели: для обучающихся начального образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередуются с уроками музыки, изобразительного искусства, труда физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно - математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

9.7. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не превышает 45 минут. Обучение в первом классе в первом полугодии: в сентябре-октябре по 3 урока по 35 минут каждый, в ноябре-декабре по 4 урока по 35 минут каждый, после января - по 4 урока по 45 минут с использованием динамической паузы.

9.8. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2, 4, 3 уроков) - 30 минут, динамическая пауза в 1 классе - 40 минут.

9.9. Режим обучения и организации работы кабинетов с использованием компьютерной техники соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

10. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками образовательных организаций.

10.1. В школе организовано медицинское обслуживание учащихся.

10.2. Обучающиеся допускаются к занятиям после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

10.3. С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждой каникулы и ежемесячно выборочно (4-5 классов) медицинский персонал проводит осмотры детей.

10.4. У всех работников школы пройдены предварительные и периодические медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательной организации имеет личную медицинскую книжку.

11. Требования к санитарному содержанию территории и помещений

11.1. Территория общеобразовательной организации содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки.

11.2. Все помещения подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

11.3. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

11.4. В медицинском кабинете дезинфекцию медицинского инструментария не проводят.

11.5. Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

11.6. Спортивный инвентарь подвергается ежедневной обработке моющими средствами. Зал проветривают после каждого занятия. Спортивные маты протирают мыльно-содовым раствором.

11.7. Профилактические работы по дератизации и дезинсекции проводятся согласно договора № 10 от 26.01.2016. с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе».

11.8. Очистка оконных стекол производится не реже 2х раз в год.

11.9. Очистку от пыли светильников проводят не реже 2х раз в год, замену перегоревших ламп - по мере выхода из строя. К подобной работе учащихся не привлекают.

11.10. Удаление воздуха из классов и кабинетов проводится через систему вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Через открытые форточки (фрамуги, створки) осуществляется проветривание учебного помещения перед занятиями, в каждую перемену, после уроков, а также по окончании занятий.

11.11. В целях уменьшения влияния шума учебные кабинеты не спроектированы над и под спортивным залом. Учебные кабинеты и кабинеты педагогического персонала не располагаются вблизи от помещений с источниками шума.

12. Организация общественного питания образовательных учреждений и их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям

В учреждении организована столовая, работающая на продовольственном сырье, в которой производятся и реализуются блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Организация питания обучающихся осуществляется в помещении, находящемся на первом этаже. Площадь обеденного зала составляет 200 кв.м, что позволяет обеспечить посадку всех обучающихся в течении одной перемены, площадь пищеблока — 100 кв.м. Для сбора твердых бытовых отходов используются одноразовые мусорные пакеты., которые вывозятся, а пищевые отходы забираются работником столовой для личного хозяйства.

Организован централизованный вывоз отходов (договор №12 от 25.01.2016 МУП «Старокрымская галерея»)

13. Соответствие требованиям к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений.

13.1. Имеются следующие производственные помещения: моечный цех, в него входит моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды, цех готовой продукции, цех сырой продукции, овощной цех, овощной склад, подсобное помещение для персонала. В каждом цехе установлены раковины, моечные с подводкой холодной и горячей воды. Горячее водоснабжение за счет электроводонагревателя.

13.2. Перед обеденным залом столовой установлены умывальники -6 шт.

13.3. Для искусственного освещения применяются светильники во влагозащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочным столом.

Оборудование на пищеблоке новое, 2015 г. Соответствует нормам СанПиН

14. Соответствие требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

14.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены соответствующим оборудованием.

14.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

14.3. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

14.4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

14.5. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения.

14.6. При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

14.7. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо», «птица», «яйцо»,

- производственные столы с маркировкой: «СМ»-сырое мясо, «СР»-сырая рыба, «СО» -сырые овощи, «ПС» - подсобный стол.

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», « II блюдо», « III блюдо», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г», и т.п.

14.8. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

14.9. Отсутствует деформированная кухонная и столовая посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

14.10. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы термометрами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

15. Соответствие требованиям к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

15.1. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

15.2. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

15.3. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

15.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально заведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

- Мытье столовой посуды производится в посудомоечной машине, с предмоечным механическим удалением остатков пищи;

15.5. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не

менее 0,5 м от пола; столовую посуду на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках.

15.6. Для уборки каждой группы помещений (сырых цехов, вспомогательных помещений, санитарных узлов, холодильных камер) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

15.7. Хранение уборочного инвентаря проводится в специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

*

15.8. Для предупреждения залета насекомых все оконные и дверные проемы в помещениях столовой засечены.

16. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

16.1. Составлено примерное меню на период двух недель, а также меню-раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре блюд.

17. Организация питьевого режима

17.1. Питьевой режим организован посредством пурифайера.

18. Соблюдение требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

18.1. Для мытья рук на пищеблоке установлена раковина с подводкой к ней горячей и холодной проточной воды. Горячая вода - за счет электроводонагревателя. Оборудована устройством для размещения мыла и имеется индивидуальное полотенце.

18.2. Персонал обеспечен персональной специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

18.3. В отдельном шкафу личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды.

18.4. Весь персонал прошел предварительный и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

18.5. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

18.6. Производится, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы).