Наличие материально-технической базы и оснащенности организации:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объекты материально-технической базы | Необходимо | Имеется | Процент оснащенности | Наличие документов по технике безопасности | Наличие актов разрешения на эксплуатацию | Наличие и состояние мебели | Оборудование средствами пожаротушения | Примечание |
|  | Кабинеты начальных классов | 3 интерактивных доски | Оборудование для начальных классов | 80% | + | + | удовл. | + |  |
|  | Кабинеты иностранного языка | 1 интерактивная доска | Оборудование для кабинета иностранного языка | 70% | + | + | удовл. | + |  |
|  | Кабинет физики | 1 интерактивная доска,оборудование для опытов | Оборудование для кабинета физики | 60% | + | + | удовл. | + |  |
|  | Кабинеты математики | шкафы | Оборудование для кабинетов математики | 90% | + | + | Удовл. | + |  |
|  | Кабинеты русского языка | Компьюторы, проекторы | Оборудование для кабинетов русского языка | 60% | + | + | Удовл. | + |  |
|  | Кабинет биологии | Интерактивная доска | Оборудование для кабинета биологии | 80% | + | + | Удовл. | + |  |
|  | Кабинет химии | Автоматизиованное рабочее место учителя | Оборудование для кабинета химии | 50% | + | + | Удовл. | + |  |
|  | Кабинеты технологии | Станки | Оборудование для кабинета технологии | 60% | + | + | Удовл. | + |  |
|  | Спортивный зал | Спортивный инвентарь | Оборудование для кабинета технологии | 70% | + | + | Удовл. | + |  |

б) наличие и характеристика объектов культурно-социальной, спортивной и образовательной сферы:

физкультурный зал – имеется, приспособлен (типовое помещение), емкость – 50 человек, состояние – удовлетворительное;

тренажерный зал – имеется, приспособлен (типовое помещение), емкость – 8 человек, состояние – удовлетворительное;

музыкальный зал – имеется приспособлен, емкость –60 человек, состояние – удовлетворительное;

музей – имеется, приспособлен, емкость 25 – человек, состояние – удовлетворительное;

учебные мастерские – имеется, типовое помещение, емкость 15 человек, профиль мастерских, количество единиц каждого профиля (кабинет технологии для девочек – 1; комбинированная мастерская - 1; состояние – удовлетворительное;

компьютерный класс – имеется, приспособлен, емкость 12– человек, состояние – удовлетворительное;

в) организация компьютерной техникой-обеспечена:

общее количество компьютерной техники - 42 единиц, из них подлежит списанию - 7 единиц, планируется к закупке в текущем учебном году - 5 единиц. Основные недостатки: -

г) наличие и обеспеченность организации спортивным  
   
оборудованием, инвентарем -имеется, обеспечивает проведение занятий , его состояние удовлетворительное акт-разрешение на использование спортивного оборудования в образовательном процессе от «20» августа 2015 г. №1,составлен комиссией МБОУ СШ №41.

д) обеспеченность организации учебной мебелью – удовлетворительное Потребность в замене мебели:

доска ученическая - 1; шкаф книжный - 15;

е) обеспеченность организации бытовой мебелью – удовлетворительное

ж) сведения о книжном фонде библиотеки организации:

число книг - 8650; фонд учебников - 3016, 100 %;

научно-педагогическая и методическая литература - 203.

Потребность в обновлении книжного фонда имеется.

(имеется, не имеется)

6. Состояние земельного участка закрепленного за организацией - удовлетворительное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

(удовлетворительное, неудовлетворительное)

общая площадь участка - 19152,8 кв.м;

наличие специально оборудованных площадок для мусоросборников, их техническое состояние и соответствие санитарным требованиям - имеются и соответствуют санитарным требованиям

(имеются (не имеются), их состояние и соответствие санитарным требованиям)

наличие спортивных сооружений и площадок, их техническое состояние и соответствие санитарным требованиям –детская площадка, спортивная площадка, состояние удовлетворительное , требованием безопасности соответствует

(имеются (не имеются), их описание, состояние и соответствие требованиям безопасности)

Требования техники безопасности при проведении занятий на указанных объектах соблюдается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(соблюдаются, не соблюдаются)

7. Медицинское обслуживание в организации \_\_\_\_\_\_\_\_ организовано ;

(организовано, не организовано)

а) медицинское обеспечение осуществляется медицинскими работниками детской больницы №2

медицинским персоналом в количестве 2 человек, в том числе:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность | Профиль работы | Количество ставок | Характер работы  (штат, договор) | Примечание |
| Фельдшер | Сестринское дело в педиатрии | 0,5 | договор |  |
| Врач | педиатрия | 0,5 | договор |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

б) в целях медицинского обеспечения обучающихся в организации оборудованы:

медицинский кабинет – имеется, приспособлен, емкость – 3 человек, состояние – удовлетворительное

логопедический кабинет не имеется,

кабинет педагога-психолога – имеется, приспособлен, емкость – 15 человек, состояние – удовлетворительное;

стоматологический кабинет – не имеется

процедурная – имеется , приспособлен, емкость –3 человека, состояние – удовлетворительное;

Потребность в медицинском оборудовании \_ не имеется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

8. Питание обучающихся - организовано

(организовано, не организовано)

а) питание организовано в две смены, в \_одной

(количество смен) (количество столовых)

столовой на 120 посадочных мест. Качество

(имеется, не имеется)

эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное,

(удовлетворительное, неудовлетворительное)

гигиенические условия перед приемом пищи собюдаются;

(соблюдаются, не соблюдаются)

б) процент охвата горячим питанием составляет 70 %, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 25 детей, что составляет 100% от их общего количества;

в) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организаций осуществляющей питание обучающихся

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(из продуктов, закупаемых организаций, полуфабрикатов по заключенным договорам и др