

ПАСПОРТ

общеобразовательного учреждения

МОУ» Волосовская начальная общеобразовательная школа»
(хозяйствующий субъект, юр.лицо в соответствии с уставом)

(наименование учреждения в соответствии с уставом)

Адрес 188421 Ленинградская область, Волосовский район, г.Волосово, ул.Красных Командиров, 11
Телефон 22-411

Дата регистрации ввода в эксплуатацию (дата подписания акта приемки) приказ об открытии школы № 145 от 28.07.1998 Управления образования Волосовского района

ОКВЭД образовательная деятельность, общеобразовательные учреждения (80.10.2, 80.10.3)

Тип здания (типовое или **приспособленное**) _____

Год постройки здания 1998

Год ввода в эксплуатацию здания 1998

Проектная вместимость школы 392

Фактически детей 365

Общее количество учебных классов/кабинетов по проекту 18 учебных помещений,
эксплуатируется 18 учебных помещений

Общее количество классов-комплектов 16, в т.ч. 1-4 кл., в т.ч. 4 класса КРО

Количество классов, обучающиеся во вторую смену 0

Количество детей, обучающихся во вторую смену 0

1. Материально-техническая база пришкольных территорий:

1.	Самостоятельный земельный участок	1,5 га
2.	Ограждение территории	полное, высотой 1,5 м, сетка
3.	Зона отдыха	скамьи
4.	Хозяйственная зона	Мусоросборник
5.	Учебно-опытная зона:	цветник
6.	Физкультурно-спортивная площадка	баскетбол-волейбол, рукоход
7.	Наружное освещение	На кровле

2. В общеобразовательном учреждении имеется:

1.	Пищеблок: столовая, работающая на сырье	да
	Столовая - доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-нет
	Буфет - раздаточная помещение для приёма пищи	Да да
2.	Медицинский пункт: -процедурный кабинет -кабинет врача -кабинет зубного врача -психолог -санузел м/блока	да да Нет да нет (совмещен со служебным)
2а	Санузел школьный	2 с/узла для мальчиков (4 унитаза, 4 писсуара, 2 раковины), 2 с/узла для девочек (6 унитазов, 2 раковины), 2 с/узла служебных (2 ун., 2 рак.)
3.	Спортзал	Да
	Раздевалки	нет
	Инвентарная	да
4.	Бассейн	нет
5.	Мастерские	Нет
	Кабинет обслуживающего труда	Нет
	Комбинированная мастерская для мальчиков	нет
		нет

3. Инженерное обеспечение общеобразовательного учреждения:

1.	Водоснабжение	
	-централизованное - от сетей населенного пункта;	да
	-собственная скважина учреждения;	нет
	-в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;	нет
	-вода привозная;	нет
	-прочие	нет
2.	Водоисточник	Подземный (скважины)
3.	Горячее водоснабжение (централизованное, местное)	Централизованное ВГУ (2шт 80 и 60 л)
4.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Да, на пищеблоке
5.	Отопление	
	Централизованное -от сетей населенного пункта; -собственная котельная и пр.	Да Нет
	Децентрализованное (печное)	нет
6.	Водоотведение (канализация)	
	-централизованное – в сети населенного пункта;	Да
	-выгреб;	Нет
	-локальные очистные сооружения.	нет

4. Санитарно-гигиеническая характеристика объекта:

Группа СЭБ (самостоятельно не заполняется) _____ 2 группа _____

Причины, по которым объект отнесен к данной группе СЭБ приспособленное
помещение ДОУ _____

5. Лабораторный контроль в общеобразовательном учреждении:

**Акт об оказании услуг филиал ФГУЗ « Центр гигиены и эпидимологии в
Ленинградской области № 413 от 07.08.2007**

Контролируемые гигиенические нормативы	2010		2011		2012	
	Всего	Из них не соответ.	Всего	Из них не соответ.	Всего	Из них не соответ.
Микроклимат			+			
Естественное освещение			+			
Искусственная освещенность в учебных класс			+			
Электромагнит- ные поля						

6 Процент учебных помещений с мебелью, несоответствующей росту-возрастным особенностям детей 5%

7 Количество мебели всего: (в единицах стол/стул): 349/698 в
т.ч.

1 размера: н-р нет

2 размера: н-р 72/144

3 размера: н-р 75/150

4 размера: н-р 202/404

5 размера: н-р нет

6 размера: н-р нет

Количество детей в соответствии с ростовой группой:

Группа роста учащихся (в мм)	Фактическое количество учащихся в соответствии с ростовой группой
1000 - 1150	нет
1150 - 1300	нет
1300 - 1450	94
1450 - 1600	186
1600 - 1750	-
Свыше 1750	-

Процент мебели, требующей замены в связи с неудовлетворительным техническим состоянием: нет

8 . Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) нет

- наименование организации ИП Михно

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть)

9. Для перевозки продуктов питания используются:

		Да/нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающий школу	Да	имеется
3.	Специализированный транспорт поставщиков продуктов организаций-пищевых	да	Имеется, хлеб
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да	

10. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

	Набор помещений	Площадь в м ²	Перечислить оборудование		
			Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (кол-во)
1.	Обеденный зал	57,9			4
2.	Раздаточная	2,5	стол		
3.	Горячий цех	57,9	Электромясорубка -1, котел электрический -1, электроплита-1 3-хкомф., электроплита 1-4-х конфорочная моечные ванны -1, протирочная машина для гот прод.-1		1
4.	Помещение для подогрева пищи	нет	нет	нет	нет
5.	Доготовочная	нет	нет	нет	нет

6.	Мясорыбный цех	3	Электромясорубка -1, 2 мойки 1 -секц.		нет
7.	Цех первичной обработки овощей	2	цех		
8.	Овощной цех	нет			
9.	Цех холодных закусок	нет			
10.	Кондитерский цех	нет			
11.	Хлеборезка	нет			
12.	Моечная кухонной посуды	2	посудомоечные ванны 2-х секционные, 1 водогрей горячего цеха 60л		
13.	Посудомоечная	2	посудомоечные ванны 1- 3-х секц., 1 2-х секц. 1 водогрей 80л		1
14.	Кладовая суточного запаса	2	стеллажи		
15.	Загрузочная-тарная (тамбур)	2			
16.	Моечная тары	нет			
17.	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, в т.ч. санузел	нет 1(совм со служебным)		нет	1
18.	Холодильная камера,/в т.ч. для пищевых отходов	х/кам нет			

11. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т.ч. холодильное - указать ко-во единиц, год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	4 кв.м.	Стеллажи и подтоварники
2.	Склад скоропортящихся продуктов	14 кв.м	1 холодильный шкаф, 1 бытовой холодильник, 1 сундук
3.	Овощехранилище	4 кв.м.	Стеллажи и подтоварники
4.	Складские помещения нет		

12. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование

1.	Сан. узел для сотрудников пищеблока	Нет (совм. со служ.)	1 раковина, 1 унитаз
2.	Гардеробная персонала	6 кв.м.	Вешалка, стол, стул, шкаф, аптечка
3.	Душевые для сотрудников пищеблока	нет	

13. Штатное расписание сотрудников пищеблока:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной медицинской книжки
Поваров	2	+	5 р, 3 р	23г, 15 лет	+
Рабочих кухни	2	+	1 р,	2 мес.	+
Официантов	нет				
Других работников пищеблока буфетчик	1	+	1 р	40 лет	+
Технических работников	0,5	+	1р	2 мес.	+

14. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/неорганизовано (нужное подчеркнуть)

15. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) буфетный ассортимент согласован да

16. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт в базовой столовой МОУ Волосовской НОШ _____ имеется

17. Стоимость питания

1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета, в т.ч.:	
	-1-4 класс	37,35
	-5-11 класс	
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета, в т.ч.:	17,18
	-1-4 класс	
	-5-11 класс	
3.	Родительские средства, в т.ч.:	30/70
	-1-4 класс	30/70
	-5-11 класс	

18. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/ не проводится (нужное подчеркнуть).

19. Охват школьников горячим питанием:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерские изделия, хлебулочные изделия, бутерброды.

20. Лабораторный контроль пищеблока:

		2010 г.		2011 г.		2012 г.	
		Всего	Из них не соответствующим гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствующим гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствующим гигиеническим нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	Не исследовалась		Пр. № 264 от 16. 07.2011 питьевая и горячая вода	0		
	-по санитарно-химическим показателям			Соотв НД	0		
	-по микробиологическим показателям			Соотв НД	0		
2.	Питьевая вода из источника нецентрализованного водоснабжения			Пр. № 264 от 16. 07.2011 питьевая и горячая вода	0		
	-по санитарно-химическим показателям			Соотв НД	0		
	-по микробиологическим показателям			Соотв НД	0		
	-по паразитологическим показателям			Соотв НД			
3.	Пробы готовых блюд			Пр. № 264 от 16. 07.2011 Пробы вторых блюд	0		
	-по санитарно-химическим показателям			Соотв НД	0		
	-по микробиологическим показателям			Соотв НД	0		
	-на калорийность и полноту вложения			Соотв НД	0		
	-на вложение витамина «С»			Соотв НД	0		
4.	Пробы, исследованные по экспресс-методам			Пр. № 264 от 16. 07.2011 Соотв.НД	0		
5.	Смывы			Пр. № 264 от 16. 07.2011	0		

				Соотв. НД			
	-на наличие кишечной палочки			Соотв. НД	0		
	-на стафилококк			Соотв. НД	0		
	-на патогенную флору			Соотв. НД	0		
	-на яйца гельминтов			Соотв. НД	0		

21. Договор на дератизацию (№, дата) _____

22. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов № 32 от 01.09.2011 _____

23. Штатное расписание сотрудников медицинского пункта (от ЦРБ)

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной медицинской книжки
Врач (педиатр, терапевт)	нет	нет	нет	нет	
Зубной врач	нет	нет	нет	нет	
Средний медицинский работник	0,5 ставки	да	14 разряд	31 год	да
Психолог	нет	нет			
Других работников мед. пункта	нет	нет	нет		

24. Спортивный зал общеобразовательного учреждения включает в себя:

№		Да/нет	Число помещений	Площадь	Оборудование
1.	Спортивный зал	да	2	71,5	Полки и стеллажи
2.	Раздевальная	нет			Вешалки и скамьи
3.	Душевая	нет	0	0	нет
4.	Уборная	нет	0	0	нет
5.	Комната для инструктора	да	1	4	Стол, стул.

25. Оснащение спортивного зала общеобразовательного учреждения:

**таблица заполнена для образца*

	2010 г.		2011 г.	
	Абсолютное число (ЕД)	(%)	Абсолютное число (ЕД)	(%)

Спортивный инвентарь, подлежащий ремонту	1 (конь)	3%	1 (конь)	3%
Спортивный инвентарь, подлежащий замене	6 (скамейки)	18%	6 (скамейки)	18%

26. Организация физического воспитания в общеобразовательном учреждении:

1.	Количество уроков физ. воспитания в неделю	3
2.	Место и условия проведения уроков (лето, зима)	Спорт. зал и игровая площадка
3.	Соблюдение сроков допуска после перенесенных заболеваний	да
4.	Выделение групп физического воспитания и дифференцировка нагрузки для разных групп	нет
5.	Наличие сдвоенных уроков	нет
6.	Формы физического воспитания в школе (наличие, количество и направление спортивных секций)	да

27. Условия обучения в классах информатики:

1.	Наличие специально оборудованного помещения (классов) да/нет	нет
2.	Количество классов	нет
3.	Общая площадь класса: -1 класс -2 класс	нет
4.	Площадь/кубатура на одно рабочее место пользователей ПЭВМ	нет
5.	Количество ПК в каждом классе: -1 класс -2 класс	нет
6.	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (СЭЗ) на каждый ПК (да/нет)	нет
7.	Наличие системы приточно-вытяжной вентиляции (да/нет)	нет
8.	Отделка помещений -потолок, -стены, -пол	нет

9.	Наличие заземления (да/нет)	нет
----	-----------------------------	-----