Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10»
624742, Свердловская область,
г. Нижняя Салда, ул. Фрунзе, 11
тел. 8(34345)30980
E-mail: schola10NS@yandex.ru

№ 61 от 19.03.2025 г.

Пояснительная записка

Адрес: 624740, Свердловская область,
город Нижняя Салда, улица Фрунзе, д. 11.
Телефон: 8 (34345) 3-09-80
Email: schola10NS@yandex.ru

Директор: Бессонова Алла Леонтьевна.

Оздоровительный лагерь дневного пребывания на базе МБОУ «СОШ № 10» - 80 детей,
2 смены:
1 смена: 27.05.2025г.-20.06.2025г.
2 смена: 23.06.2025г-16.07.2025г
Лагерь труда и отдыха детей на базе МБОУ «СОШ № 10» - 30 детей,
2 смены:
1 смена - 27.05.2025г.-20.06.2025г.
2 смена – 23.06.2025г.- 16.07.2025г.

Режим работы:
С 08:30 – 14:30

Режим работы:
С 08:30 – 14:30

Территория площадью 15052 м^2 ограждена забором из металла, благоустроена, состояние забора удовлетворительное. Озеленение территории представлено деревьями и кустарниками и составляет 60%. Подъездные пути, внутренние дорожки и площадки асфальтированы.

Площадь помещения 1238,2 м^2.

Здание школы введено в эксплуатацию в 1964 году.

Руководителем МБОУ «СОШ № 10» обеспечено проведение производственного контроля в полном объеме, в соответствии с утвержденной программой производственного контроля и номенклатурой исследований (испытаний) факторов

среды обитания человека. Заключен договор на проведение лабораторных исследований и замены физических факторов с аккредитованной организацией.

Коэффициент пульсации приведен в соответствие требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», 225 светодиодных ламп.

Приобретены ионизаторы и увлажнители воздуха. Аэроионный состав воздуха в кабинете информатики. приведен в соответствие требованиям нормативных величин, установленным СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».

Полы учебных классов, актового зала и лестничных пролетов между 2 и 3 этажом приведены к требованиям СП 2.4.2.2821-10: дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений.

Туалетные комнаты для мальчиков и девочек оборудованы душевыми отделениями.

Отопление подается от централизованных сетей. Температурный режим по классам 18-22^{0} С. Во всех учебных кабинетах имеются бытовые термометры для контроля температуры.

Вентиляция учебных помещений естественная. Проветривание помещений проводится согласно графику, через оконные фрамуги, находящиеся в рабочем состоянии.

Водоснабжение, канализационная система-централизованы. Вода холодная и горячая подается бесперебойно. Краны-смесители установлены над всеми умывальными раковинами. Техническое состояние водопроводных сетей удовлетворительное. Качество воды централизованного водоснабжения соответствует требованиям.

Питьевой режим в МБОУ «СОШ №10»

- Организован питьевой режим в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечена доступность питьевой воды учащимся в течение всего периода пребывания в МБОУ «СОШ №10».

Питьевой режим в МБОУ «СОШ № 10» регламентирует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Питьевой режим организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика. Питьевая вода отвечает обязательным требованиям. (*Приложение – протокол испытаний №09/04156-25, 09/04157-25 от 06.03.2025г вода питьевая централизованного подземного водоснабжения).*

Чаша фонтанчика ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Конструктивное решение питьевого фонтанчика предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой не менее 10 см.

У обучающихся обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

На вводе холодного водоснабжения в МБОУ «СОШ №10», в пищеблоке установлен фильтр ультрафиолетовой отчистки воды AquaPro.

Обеззараживающее действие установки обеспечивает активное уничтожение бактерий, вирусов и других микроорганизмов, присутствующих в воде.

Согласно МУ2.1.4719-98 «Санитарный надзор за применением ультрафиолетового излучения в технологии подготовки питьевой воды» перед вводом УФ-установки в эксплуатацию, а также после длительного перерыва в работе проводится обработка камеры обеззараживания и подводящих трубопроводов водой с содержанием активного хлора не менее 75 мг/л в течение 5-6 часов. Работы выполняет рабочий по комплексному обслуживанию здания.

Организован контроль обеззараживания столовой посуды, приборов, столов после каждого приема пищи.

Аудитория 1.3

Площадь 49,6 м^2

Пол: отделка линолеум

Отделка стен: окрашены водоэмульсионной краской

Освещение: светодиодные светильники

Оборудование: доска меловая, ноутбук-1 шт.,принтер-1 шт., компьютерный стол-1 шт.,стул-1 шт., парта-15 шт. и стул- 30 шт. регулируемые, шкафы, проектор-1, экран

Аудитория 1.4

Площадь 49,6 м^2

Пол: отделка линолеум

Отделка стен: окрашены водоэмульсионной краской

Освещение: светодиодные светильники

Оборудование: доска меловая, ноутбук-1 шт.,принтер-1 шт., компьютерный стол-1 шт.,стул-1 шт., парта-15 шт. и стул- 30 шт. регулируемые, шкафы, проектор-1, экран

Аудитория 1.5

Площадь 49,6 м^2

Пол: отделка линолеум

Отделка стен: окрашены водоэмульсионной краской

Освещение: светодиодные светильники

Оборудование: доска меловая, ноутбук-1 шт.,принтер-1 шт., компьютерный стол-1 шт.,стул-1 шт., парта-15 шт. и стул- 30 шт. регулируемые, шкафы, проектор-1, экран

Спортивный зал

Сделан ремонт в спортивном зале:

Площадь 167,6м^2

Пол: отделка деревянные доски

Отделка стен: окрашены водоэмульсионной краской

Освещение: светодиодные светильники закрытого типа

Спортивный инвентарь имеется в полном комплекте согласно учебной программе, в исправном состоянии.

Организована надлежащая обработка спортивного инвентаря. Ежедневная обработка моющими средствами. Спортивный инвентарь, металлические части- сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3-х раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирают мыльно-содовым раствором. Разработана инструкция по обработке спортивного инвентаря. Проведен инструктаж работников, ответственных за её реализацию.

Помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов

Площадь:4,8 м^2

Пол: кафельная плитка

Отделка стен: кафельная плитка

Коммуникации: обеспечено подводкой проточной воды

Столовая

Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, площадью 117,2м^2 рассчитана на 80 посадочных мест. Проводится гигиеническая оценка условий питания детей в рамках производственного контроля.

Пищеблок состоит из следующего набора помещений и оборудования:

Мясной цех: площадь 9,0 м^2

Овощной цех: площадь 9,0 м^2

Кладовая: 8,8 м^2

Вертикальная витрина «Иней» 41 – 1 шт.;

Водонагреватель «Аристон» - 1 шт.;

Кухонная машина УКМ-01 – 1 шт.;

Ларь морозильный МЛК-250 – 1 шт.;

Машина овощерезательная – 1 шт.;

Машина протирочная МПР – 1 шт.;

Машина посудомоечная фронтальная МПК-500Ф01– 1 шт.;

Пароконвектомат ПКА6-1/2П (подставка, 6 гастроемкостей)– 1 шт.;

Машина тестомесильная– 1 шт.;

Мясорубка настольная– 1 шт.;

Шкаф среднетемпературный СМ107-S– 1 шт.;

Стеллаж для посуды, 1200*300*1700, Каркас и сушилки - окрашенный металл– 1 шт.;

Стеллаж производственный, 1500*500*2000, 4 полки-решетки нерж., каркас оцинковка– 1 шт.;

Стеллаж производственный, 800*400*2000, 4 сплошные полки из нержавеющей стали AISI 430– 1 шт.;

Стол производственный, 1000*600*860, полка-решетка– 1 шт.;

Стол производственный, 1000*600*860, сплошная полка – 1 шт.;

Холодильник двухкамерный– 1 шт.;

Шкаф навесной, 800*400*600, нерж.сталь, с распашными дверями– 1 шт.;

Кастрюля 11 л– 1 шт.;

Котел 40 л– 1 шт.;

Емкость для яйца 400*400*300– 1 шт.;

Морозильный ларь МЛК-250, 230 л, 790х680х804– 1 шт.;

Стол производственный 1500*600*860– 1 шт.;

Директор МБОУ «СОШ № 10» А.Л. Бессонова