

- наличие спецодежды для обучающихся, работающих в мастерских, технического и обслуживающего персонала; решеток и скребков для чистки обуви при входе в учреждение и т.п.

2.2. Состояние материально – технической базы:

- наличие необходимого количества учебных и специальных кабинетов, мастерских, спортзала, пищеблока;

- оборудование помещений в соответствии с их назначением и нормами;

- сохранность и эффективное использование помещений, инвентаря, оборудования;

- исправность водопровода, канализации. Наличие в образовательной организации государственной символики (герб, флаг).

2.3. Наличие нормативной документации, регулирующей деятельность образовательной организации:

- организационные документы (Устав, Положение, образовательная программа, учредительный договор, штатное расписание, должностные инструкции, журналы вводного и периодического инструктажа, правила внутреннего распорядка, анализ работы за прошлый учебный год и план работы, локальные акты, лицензии и др);

- нормативно – правовые документы вышестоящих органов образования;

- распорядительные документы (приказы по основной деятельности, личному составу обучающихся, личному составу сотрудников);

- информационно справочные документы (справки, письма, акты, телефонограммы, протоколы и др);

- протоколы педсоветов, совещаний, заседаний методических объединений и т.п.

2.4. Эффективная организация труда школьного коллектива:

- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, режима работы организации;

- наличие утверждённого руководителем расписания занятий, циклограмм, графиков дежурств педагогов и обучающихся;

2.5. Организация медицинского обследования:

- наличие медицинского кабинета, необходимых медикаментов, перевязочных средств, оборудования.

2.6. Организация горячего питания:

- санитарное состояние пищеблока;

- оснащение пищеблока необходимым оборудованием, посудой, инвентарём, моющими средствами в соответствии с потребностями;

- укомплектованность кадрами;

- наличие меню, утвержденного руководителем; суточные пробы в холодильной камере, журнала бракеража;

- соблюдение сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.7. Условия безопасности труда и отдыха:

- использование помещений в соответствии с их назначением;

- обеспечение удобным рабочим местом;

- наличие инструкций по технике безопасности, утверждённых руководителем (утверждаются ежегодно) в кабинетах химии, физики, информатики, пищеблока, противопожарного инвентаря, плана эвакуации, акта о заземлении, актов о приёме кабинетов, актов о готовности образовательной организации к новому учебному году;

безопасное хранение химических реактивов;

освещение территории в вечернее и ночное время.

2.8. Определение уровня профессиональной компетентности руководителя образовательной организации:

- умение организовать деятельность всех структур образовательной организации, рационально распределять функциональные обязанности;

- видеть проблемы, выявлять отклонения от норм, устанавливать их причины, делать анализ и выводы, принимать верные управленческие решения;

- вскрывать резервы повышения эффективности работы;

- осуществлять прогноз, определять тенденции развития процессов;

- создавать хороший микроклимат в кол-ве;

- стимулировать труд членов кол-ва и уч-ся (объявление благодарности, доска почёта и др.)

**3. Требования к территории школьного двора.**

3.1. При проведении административного обхода школьного двора необходимо проверить:

- состояние территории, прилегающий к ограждению школы (3 – 5м);

- наличие и состояние ограждения школьного двора;

- наличие и состояние цветников, клумб, зелёных насаждений;

- состояние пришкольного участка;

- санитарное состояние газовой котельной;

- наличие и состояние нестандартного оборудования спортплощадок, полосы препятствий и т.п.;

- состояние дорожек, асфальтного покрытия, подходов к школе;

- внешний вид здания, состояние цоколя, отмостки, наличие освещения школьного двора;

- содержание и эстетичность вывески;

- состояние канализационных люков, безопасность электротрансформаторов;

- остекление, санитарное состояние стёкол;

- наличие и состояние отливов, водосточных труб;

- оборудование площадки для мусора, система вывоза. Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки.

**4. Общие требования к рекреациям школы.**

4.1. Оформление входа в здание.

4.2. Наличие государственной и областной атрибутики.

4.3. Оформление рекреации:

- оправданность;

- эстетичность;

- современность.

4.4. Наличие, соответствие и внешний вид вывесок на кабинетах.

4.5. Санитарное состояние светильников, окон дверей, панелей, лестничных пролётов, плинтусов, запасных выходов, туалетов и др. подсобных помещений, комнатных растений, портьер.

4.6. Наличие питьевых баков, их санитарное состояние.

4.7. Наличие схемы эвакуации и противопожарного оборудования, расписания уроков, распорядка работы школы, пресс-центр.

**5. Общие требования к зданию школы.**

5.1. Технический осмотр здания должен быть ежедневным.

5.2. Окна, форточки должны открываться внутрь помещения, иметь сетку. Зимой их не заклеивают. Окна моют не реже 1 раза в неделю.

5.3. Радиаторы отопления должны иметь съёмные решётки.

5.4. Лестничные марши должны иметь высокие перила.

5.5. Украшения на лестничных маршах должны быть не тяжёлыми и хорошо закреплены.

5.6. Моющие и дезинфицирующие средства должны содержаться в специальных отведённых для этого местах.

5.7. В медицинском кабинете не должно быть медикаментов, не рекомендованных детям, с истёкшим сроком хранения.

5.8. Следить за тем, чтобы дети не приносили опасные предметы (взрывные, колюще-режущие и т.п.)

5.9. Нельзя применять спички в качествеве материала для детских поделок (только при очищении от серной головки).

5.10. Электропроводка должна быть изолирована, ТСО используются только учителем.

5.11. Расстояние от первых столов до учебной доски 2,5 – 3 м.

5.12. Все помещения должны содержаться в образцовом порядке и чистоте. Уборка всех помещений должна проводиться ежедневно, обязательно влажным способом при открытых окнах и фрамунах.

5.13. Полы следует мыть не менее 2 раз в день.

5.14. Мебель, радиаторы, подоконники протираются влажной тряпкой ежедневно.

5.15. Комнатные растения моются 1 раз в неделю.

5.16. У входа в здание следует иметь скребки, решётки, коврики, щётки.

5.17. В помещении возле входной двери должен лежать влажный коврик.

5.18. Один раз в квартал стираются занавески и протираются светильники.

**6. Требования к спортивному залу.**

6.1. Спортивный зал должен отвечать следующим требованиям:

- его размер должен предусматривать выполнение полной программы (волейбольное, баскетбольное поля, гимнастика, нестандартное оборудование);

- окраска стен, окон, дверей выполняется в светлых тонах, на полу – разметка;

- оконные проёмы, осветительные приборы должны быть затянуты сеткой;

- инвентарь должен храниться в снарядной комнате в упорядоченном состоянии;

- раздевальные должны иметь вешалки и шкафчики для одежды, скамейки;

- батареи отопления должны быть закрыты съёмными деревянными ограждениями.

**7. Общие требования к учебному кабинету при административном обходе.**

7.1. Документация, которая должна быть в кабинете:

- паспорт кабинета;

- перечень имеющегося оборудования, диафильмов, диапозитивов, кинофильмов;

- перспективный план развития кабинета;

- перечень имеющегося дидактического и раздаточного материала по темам и классам;

- оформление кабинета должно отвечать современным требованиям;

- соответствовать назначению и специфики кабинета и изучаемому материалу, быть эстетичным;

- необходимо иметь хранилище для оборудования и средств обучения;

- наличие и исправность ТСО;

- соответствие наглядного материала требованиям;

- наличие материала для проведения творческих, самостоятельных, лабораторных и практических работ, внеклассной работы;

- наличие образцов оформления работ и т.п.;

- наличие специальной библиотеки в классе, списки литературы по предмету для внеклассного, самостоятельного чтения (по классам), задачников, методической литературы.

7.2. Санитарное состояние кабинетов.

При изучении санитарного состояния кабинетов, мебели необходимо обратить внимание на:

- отделку учебных помещений;

- для стен и столов использовать только светлые тона красок, для дверей, оконных рам – белый, для классных досок – тёмно зелёный, тёмно – коричневый;

- наличие и состояние комнатных растений;

- утепление, оклеивание окон, чистота стенок;

- соблюдение требований Сан Пи На при расстановке парт (расстояние от окна 50-70 см, от доски – 2,4 – 2,7 м, между рядами – 60 см);

- качество освещения, состояние светильников;

- систему хранения дидактического материала, средств наглядности, простоту их использования;

- условия хранения вспомогательного оборудования (швабры, веники, вёдра и т.п.);

- проветривание кабинетов.

7.3. Для организации работы кабинета, должны быть разработаны графики работы кружков, план работы кружка, совет кабинета. Для соблюдения правил по охране труда должны быть оборудованы в кабинетах химии, физики, лаборантские, разработаны правила по ТБ, утверждённые директором школы. Обязательное требование – соблюдение современных санитарных норм и правил Сан Пи На, маркировка электрооборудования.

**8. Требования к школьной столовой.**

8.1. В школьной столовой обязательно:

- наличие графика посещаемости столовой;

- наличие графика дежурств учителей и обучающихся;

- наличие меню;

- состояние холодильно – технологического оборудования;

- наличие калькуционных карт;

- наличие технологических карт;

- наличие суточной пробы;

- наличие списков по классам;

- наличие контрольного журнала, записи в нём;

- наличие бракеражного журнала готовой продукции, записи в нём (ежедневно);

- наличие бракеражного журнала сырой продукции, записи в нём;

- наличие правил по ТБ;

- правильность хранения продуктов, сроки хранения, товарное соседство в соответствии с санитарными требованиями;

- наличие уголка повара (список запр.блюд и т.д.);

- выполнение сан – гигиенических требований к пищеблоку, мебель, посуду, её обработка;

- соблюдение питьевого режима и санитарии мытья рук перед едой;

- обязательно ежедневное контролирование доброкачественности продуктов;

- нельзя пользоваться цинковой посудой и эмалированной с осыпавшейся эмалью, столовой и чайной посудой с отбитыми краями;

- рядом с имеющимися на пищеблоке электроприборами должны быть инструкции по эксплуатации.

Данное Положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок действия - до момента введения нового Положения.