

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. *Наибалова Н.Ф.* представитель администрации МАОУ СОШ № 33
2. *Краскова И.В.* представитель общественной комиссии
3. представитель общественной комиссии

Дата	Время <i>с 8⁰⁰ по 8¹⁷</i>	Количество охваченных контролем классов	Количество обучающихся в классах
<i>21.04.2022</i>		<i>21</i>	<i>516</i>
Оценка условий безопасной организации образовательного процесса			
Показатель		Результат (да/нет)	Примечание
1.1. Наличие и функционирование специально разработанного расписания (графика) уроков (соблюдение продолжительности перемен, перерыва между сменами для проведения влажной уборки)		<i>да</i>	
1.2. Присутствие членов администрации, дежурных педагогов на входе перед началом образовательного процесса		<i>да</i>	
1.3. Проводится обязательный ежедневный «утренний фильтр» при входе в здание с обязательной термометрией		<i>да</i>	
1.4. Имеется скопление детей при входе в образовательную организацию			<i>Вход детей осуществляется через рамку металлоискателя</i>
1.5. Наличие во всех помещениях, в которых проводятся учебные занятия, в столовых, рекреациях обеззараживателей воздуха			<i>При входе в школу и в каждом классе осуществляется дезинфекция</i>
1.6. Наличие и соблюдение графиков проветривания учебных кабинетов		<i>да</i>	
1.7. Наличие и соблюдение графика генеральных уборок, осуществление записей в соответствующих журналах		<i>да</i>	
2. Оценка условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
2.1. Наличие в полном объеме антисептических средств для гигиенической обработки рук в помещениях для приема пищи, санитарных узлах, туалетных комнатах		<i>да</i>	
2.2. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую (мыло, полотенца или электрополотенца)		<i>да</i>	

2.3. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися в санитарных узлах, туалетных комнатах, санитарное состояние туалетных комнат (мыло, туалетная бумага)	да	
3. Оценка условий организации питания		
3.1. Наличие и соблюдение специально разработанного графика питания обучающихся в школе		температурный режим не отжиге перед входом в столовую
3.2. Организовано дежурство членов администрации и педагогов в обеденных залах	да	
3.3. Санитарное состояние обеденного зала, наличие графика уборки столовых залов	да	
3.4. Соблюдение работниками пищеблоков требований к использованию средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)	да	
3.5. Соблюдение педагогами, иными работниками масочного режима (во внеурочное время)	да	

Подписи членов комиссии:

1. 
2. 
3. 