

А К Т
прийому готовності закладу освіти до 2023/2024 н.р.
Чернівецької гімназії №11
Чернівецької міської ради

Складений **14 серпня 2023 р.**

Повна назва закладу освіти **Чернівецька гімназія № 11 Чернівецької міської ради**

Рік будівництва **1876**

Юридична адреса **м. Чернівці, вул. Шевченка, 14-16**

Телефон **52-62-96**

Прізвище, ім'я, по батькові керівника закладу освіти **Солтисік Любов Іванівна**

Перевірку здійснила комісія відповідно до наказу управління освіти Чернівецької міської ради від **27 червня 2023 р. № 158**

Комісією встановлено:

РОЗДІЛ І. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ

1. Наявність документів на право власності на землю та нерухоме майно: +
2. Стратегії розвитку закладу освіти +;
3. Інформація:

Кількість педагогів з неповним навантаженням	Кількість педагогів з навантаженням більше 1,0 ставки	Наявність вакансій станом на день об'їзду (предмет – кількість годин, прописом)
1	44	0

4. Комплектування класів (ЗЗСО):

- 4.1. Середня наповнюваність класів становить **26,3**.
- 4.2. Усього класів **19**, із них 1 – 4-х **8**, 5 – 9-х **11**, 10 – 11-х **0**;
- 4.3. Усього учнів **499**, із них 1 – 4-х **213**, 5 – 9-х **286**, 10 – 11-х **0**;
- 4.4. Виконання заходів з оптимізації мережі: оптимізовано класів **3 в 2**.
- 4.5. Наявність вільних навчальних приміщень/класів (кількість) - **нема**.
- 4.6. Навчання за кордоном та на індивідуальній формі:

Клас	Загальна кількість учнів	З них за кордоном	Планують повернутися з вересня 2023р.	К-сть учнів, що навчаються на сімейній формі	З них за кордоном	К-сть учнів, що навчаються на екстернатній формі	З них за кордоном
1-А	30	2	28	0	0	2	2
1-Б	29	0	29	0	0	0	0
2-А	30	1	30	0	0	0	0
2-Б	31	2	29	0	0	2	2
3-А	24	2	22	0	0	2	2
3-Б	25	3	22	0	0	3	3

4-А	28	4	25	0	0	3	3
4-Б	28	0	28	0	0	0	0
5-А	35	3	32	0	0	3	3
5-Б	32	2	30	0	0	2	2
6-А	21	2	19	0	0	2	2
6-Б	28	5	25	0	0	3	3
6-В	26	6	21	0	0	5	5
7-А	26	2	25	0	0	1	1
7-Б	28	6	25	0	0	3	3
8-А	30	5	29	0	0	1	1
8-Б	29	1	29	0	0	0	0
9-А	26	3	23	0	0	3	3
9-Б	30	2	28	0	0	2	2

5. Стан навчальних кабінетів.

Кабінети (навчальний предмет)	К-сть	Укомплектовано навчальним обладнанням відповідно до Переліку навчально-наочних посібників і навчального обладнання		Наявність перспективного плану роботи кабінету		Наявність Правил безпеки і пам'яток для кабінетів	
		повністю	частково	є	немає	є	немає
1-4 класи	12	8	4	9	3	12	0
5-11 класи	17	0	17	12	5	17	0

6. Стан STEM-кабінетів/лабораторій:

№ з/п	Кабінет/предмет	Лабораторія/предмет	Готовність до проведення навчальної діяльності

7. Наявність ТЗН, їх стан зберігання:

№ з/п	Назва ТНЗ	Кількість	У тому числі		Потреба
			справні	несправні	
1.	Комп'ютер	20	13	7	27
2.	Ноутбук	18	18	0	10
3.	Принтер	16	15	1	23
4.	Ксерокс	13	13	0	25
5.	Мультимедійний проектор	9	9	0	20
6.	Мультимедійна дошка	8	8	0	21
7.	Телевізор	22	22	0	8

8.	Мультиборд	1	1	0	4
9.	Акустична система	1	1	0	2
10.	Веб-камери	2	2	0	29

8. **Наявність і стан бібліотеки** *наявна*

Фонд підручників 21656, художньої літератури 20755, періодичних видань 1 (електронний);

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує встановлення	Потребує поточного ремонту
1.	+			+

РОЗДІЛ II. ГОТОВНІСТЬ ПРИМІЩЕНЬ ТА ПРИЛЕГЛОЇ ТЕРИТОРІЇ:

1. **Стан туалетних кімнат:**

- 1.1. Кількість туалетних кімнат **9**;
- 1.2. З них потребують капітального ремонту **0**;
- 1.3. З них потребують поточного ремонту **8**;
- 1.4. Потребують встановлення перегородок **0**;
- 1.5. Потребують встановлення дверцят **0**;
- 1.6. Наявність гарячої проточної води **5**;
- 1.7. Потреба в умивальниках **+**, к-сть **16**;
- 1.8. Наявність електросушок для рук **+**, к-сть **2**, потреба **0**.

2. **Стан та якість ремонту приміщень:**

- 2.1. Проведено капітальний ремонт (приміщення/сума витрат) - туалет у корпусі Б у приміщенні укриття/108122 грн;
- 2.2. Проведено поточний ремонт (приміщення/сума витрат) каб. №№ 1, 3, 4, 6, 9, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 26, 33, 40, вхід у корпус Б (внутрішні двері перед сходовою кліткою, внутрішні двері в укриття), вхід в укриття корпусу А з двору, вихід на вул. Т.Шевченка, внутрішні двері входу з вул. Головної/305827 грн;

№ з/п	Потребують капітального ремонту	Потребують поточного ремонту
1.		Актовий зал
2.		Зал хореографії
3.		Міжсходова клітка в корпусі А

Стан території та її площа задовільний, 2002 кв. м.;

3. **Наявність цементованих майданчиків для сміттєзбиральників, їх стан** відсутні;

4. **Огорожа навколо території закладу освіти та її стан:**

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує встановлення	Потребує поточного ремонту
1.	+			

5. Стан прилеглої території:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

6. Наявність спортзалів для різних вікових груп 2, їх стан:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	2			

7. Спортспоруди, їх стан:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

8. Спортмайданчик(и) - 2, розмір(и) 1030 кв. м стадіон(и), розмір(и) - та технічний стан задовільний:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

9. Стан покрівлі:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

10. Тип освітлення, забезпеченість освітлення в приміщеннях згідно з нормами:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			+

11. Наявність актів перевірки опору ізоляції електромереж й заземлення наявні;

12. Наявність і стан інженерних комунікацій:

Система опалення (котельня, теплоцентраль, пічне, теплопункт): теплопункт

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

Водопостачання (централізовано, колодязь, резервуар): централізоване

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

Електропостачання (газопостачання): електропостачання

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

Каналізація: (центральна, яма на вигріб): центральна

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

13. **Наявність планів/заходів підготовки закладу до зими і опалювального сезону:**

наявні:

14. **Використання коштів (за період з 01.01.2023):**

- Бюджетних - **419 264,58 грн.**
- Батьківських - **201 469,18 грн.**

РОЗДІЛ III. СТАН ХАРЧОБЛОКУ, ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ ТА МЕДКАБІNETУ:

1. **Забезпеченість харчоблоку технологічним обладнанням:**

№ з/п	Назва обладнання	Наявність/кількість	Технічний стан	Потреба в закупівлі/ремонті
1.	Електрична сковорідка	+/1	справна	
2.	Електрична плита	+/2	справні	
3.	М'ясорубка	+/2	справні	
4.	Електрокотел харчоварильний	+/1	справна	
5.	Духова шафа	+/1	справна	
6.	Картоплечистка			1
7.	Овочерізка	+/1	справна	
8.	Протирочна машина	+/1	справна	
9.	Холодильники	+/2	справні	
10.	Морозильні камери	+/2	справні	
11.	Тістомісильні машини	+/1	справна	
12.	Марміт д/перших страв	+/1	справна	
13.	Марміт д/других страв	+/1	справна	
14.	Слайсери			1
15.	Хліборізки			1
16.	Тостер			1
17.	Стелаж для посуду	+/2	справна	1

2. **Наявність обідньої зали (ЗЗСО) +**, кількість посадкових місць **150**, санітарний стан **відмінний**, умови для дотримання правил особистої гігієни **незадовільний**, графік харчування учнів +, відстань між столами та розміщення за ними учнів **відповідає вимогам**;

3. Запровадження системи ХАССП +

4. Санітарний стан харчоблоку

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

4.1. Підсобні приміщення харчоблоку:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

5. Наявність проточної води: холодної +, гарячої +. Аналіз води **протокол дослідження якості води** (від 10.08.2023 №159/142); **результат санітарно-мікробіологічного дослідження** (від 10.08.2023 № 129).

6. Умови для миття рук працівниками харчоблоку **задовільні**.

7. Санітарний стан буфетних у групах (кількість 0):

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту

8. Організація питного режиму: **відповідно до Санітарного регламенту**

9. Стан виконання приписів спеціалістів Держпродспоживслужби за минулий навчальний рік: **виконано**

10. Наявність і стан обладнання медичного кабінету:

№ з/п	Задовільно	Незадовільно	Потребує капітального ремонту	Потребує поточного ремонту
1.	+			

IV. ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ, ТЕХНОГЕННА, ПРОТИПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА ТА ОХОРОНА ПРАЦІ

1. Загальна інформація про укриття фонду захисних споруд цивільного захисту закладу освіти

Найменування укриття фонду захисних споруд цивільного захисту	Адреса розташування	Місцевість	Стан забезпеченості		Наявність актів оцінки стану готовності ЗСЦЗ, або акту оцінки об'єкта (будівлі, споруди, приміщення) щодо можливості його використання для укриття учасників освітнього процесу як найпростішого укриття, так/ні (дата підписання)	Стан готовності (готовий, обмежено готовий, не готовий)	Потреба в проведенні ремонту (короткий опис)
			Засобами	Підключення до мережі Інтернет, так/ні (швидкість)			
Сховище							
Протирадіаційне укриття							
Споруда подвійного призначення							
Найпростіше укриття	вул.Шевченка, 14 вул.Шевченка, 16	421 198	ні ні	так ні	так так	готовий готовий	побілка стін, встановлення вентиляційної системи

2. Наявність, кількість і стан протипожежного обладнання:

№ з/п	Засоби Заходи	Наявність		Кількість	Стан		Заходи ПБ відповідно припису ДСНС	
		так	ні		задовільний	незадовільний	виконані	не виконані
1.	Система АПС (автоматичного пожежогасіння)		+					
2.	Вогнезахисна обробка орищ	+			+		+	
3.	Протипожежні двері на орище		+		+			
4.	Протипожежні стенди/ щити	+			+			
5.	Вогнегасники	+		34	+			
6.	Протипожежні крани		+					
7.	Інструкції з пожежної безпеки та плани евакуації	+			+			

8.	Забезпечення наглядною агітацією, навчання з питань пожежної безпеки	+			+			
9.	Проведення замірів опору ізоляції	+			+			
10.	Облаштування 2-го евакуаційного виходу	+			+			

3. Забезпеченість засобами індивідуального захисту

Категорія учасників освітнього процесу закладу освіти	Загальна кількість, осіб	Забезпечено засобами індивідуального захисту				Примітка
		Фільтрувальними протигазами		Респираторами (ватно-марлевими пов'язками)		
		кількість	відсоток від загальної кількості	кількість	відсоток від загальної кількості	
Працівники	61	-	-	-	-	Медмаски - 100%
Здобувачі освіти	499	-	-	-	-	Медмаски - 100%

4. Організація охорони закладу освіти:

- наявність тривожної кнопки виклику Національної поліції або підрозділу охорони (наявні / не має) **наявна**

- фізична охорона (наявні / не має) **наявна**

- огорожа закладу (наявні / не має/потребує ремонту) **наявна**

5. **Документи по забезпеченню безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу** (наявність протоколів про навчання і перевірку знань працівників з безпеки життєдіяльності, журнали реєстрації інструктажів з охорони праці, журнали реєстрації інструктажів з безпеки життєдіяльності, інструкції з безпеки в кабінетах) **наявна**

Висновок комісії про готовність закладу освіти до нового навчального року та опалювального сезону:

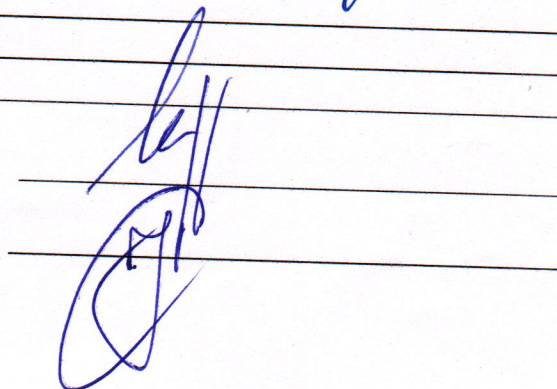
*При умові дотримання всіма системою замовлення - дає
При умові дотримання крива ПБ та виконанні прями у ДСН.*

Голова комісії :

Юрій ЛЕСЮК

Заступник голови комісії:

Ірина ТКАЧУК



Члени комісії:

- Альона ОНОФРЕЙ
- Денис КРУГЛЕЦЬКИЙ
- Надія ШЕВЧЕНКО
- Любов ГАВРИЛОВА
- Руслан ФЕДЮК
- Олена СТАНКУС
- Любов ЧОБАНЮК
- Денис РОТАР
- Олена КАЛИНЮК
- Євгенія КОРНЕЙЧУК
- Руслан ЄНАКІ
- Представник ДСНС
- Представник дитячої поліклініки
- Представник Держпродспоживслужби

(Handwritten signatures in blue ink on lined paper)

Ознайомлена:

Директор

(Handwritten signature)

Любов СОЛТИСІК

Клас	Загальна кількість учнів	Кількість дітей з особливими потребами	Кількість дітей з інтелектуальними порушеннями	Кількість дітей з фізичними порушеннями	Кількість дітей з психічними порушеннями	Кількість дітей з соціальними порушеннями	Кількість дітей з іншими порушеннями
1-А	30	2	28	0	0	2	0
1-Б	22	0	20	0	0	0	0
2-А	30	0	30	0	0	0	0
2-Б	31	2	29	0	0	2	0
3-А	24	2	22	0	0	2	0
3-Б	25	0	22	0	0	3	0

Паспорт харчоблоку

1.1. Адреса, телефон: вул. Шевченка, 14-16, м. Чернівці, 58001;

1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): Солтисік Любов Іванівна;

1.3. Прізвище медичного працівника: Жумиґа Любов Тарасівна;

1.4. Тип закладу: ЗОШ;

1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу – 660 учнів; фактична – 592 учні;

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування:

2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування) ФОП Носей Микола Дмитрович;

2.2. Наявність перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини:

- хліб житньо-пшеничний, батон пшеничний – ТОВ "КАДЕКС;

- масло вершкове тваринне – ТОВ «Радилівмолоко»;

- молоко коров'яче пастеризоване – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сир кисломолочний – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сир сичужний твердий – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сметана – ТОВ «Радилівмолоко»;

- м'ясо яловичини – ДП «М'ясо Буковини»;

- м'ясо свинне – ДП «М'ясо Буковини»;

- печінка яловичини – ДП «М'ясо Буковини»;

- м'ясо куряче – ДП «М'ясо Буковини»;

- риба заморожена – ПП «Волошина»;

- яйця курячі – ТОВ «Тулль Чікен»;

- овочі – ТОВ «Фруктовий Караван»;

- фрукти – ТОВ «Фруктовий Караван»;

- крупи – ТМ «Хатинка»;

2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку): заввиробництвом – 1, кухар – 1, помічник кухаря – 2, буфетниця – 1 (5 працівників)

2.4. Кількість посадкових місць їдальні: 144;

2.5. Площа на посадкове місце (м²): 1,8;

2.6. Кількість дітей у закладі: 592;

2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування): ФОП Носей Микола Дмитрович в особі директора Носея М.Д.

2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів r-UA- 24-12-4057 від 02.11.2022 року.

3. Спосіб організації харчування:

3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) діяльність закладу шкільного харчування;

3.2. Привозне харчування – ні;

3.3. Напівфабрикати – ні;

3.4. Буфет-роздаткова – так;

3.5. Буфет – ні;

3.6. Приміщення для прийому їжі – обідня зала;

4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР ознайомлені, на стадії впровадження;

5. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (заст. КМУ від 22.11.2004 № 1591) так.

6. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі – заступники директора з НВР Портей Р.М. і Семенова Р.І., соціальний педагог Русу І.В., наказ від 30.08.2022 р. № 162

7. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичною сестрою Жумигною Любов'ю Тарасівною.

8. Наявність режиму і графіка харчування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 № 242/329) протягом дня учні дотримуються такого режиму харчування:

1. 09.20-09.40 – свіжа випічка для учнів 1-2 класів;

2. 10.20-10.45 – свіжа випічка для 3-4 і 5-11 класів;

3. 11.30-11.50 – свіжа випічка та обіди для учнів пільгових категорій 5-11 класів;

4. 12.30-12.45 – обіди для учнів пільгових категорій 3-4 класів і 1-2 класів, які не відвідують ГПД;

5. 13.25-13.40 – обіди для учнів 1-11 класів;

6. 14.20-14.50 – обіди для вихованців ГПД 1-2 класів.

Вільний вибір – протягом дня (харчуються 592 учні).

9. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: наявний.

10. Наявність погодженого асортименту продукції у шкільних буфетах (10 розділ ДСанПіН 5.5.2.008-01) наявний.

11. Водопостачання централізоване КП «Чернівіцводоканал».

Останні лабораторні дослідження води: мікробіологічні дослідження – експертний висновок від 25.08.2022 р.; фізико-хімічні дослідження від 25.08.2022 р.

Вода відповідає (не відповідає) вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10).

Для організації оптимального питного режиму забезпечено дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у ємкостях в обідньому залі і змінюють щоденно.

12. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях - наявне підключення гарячої протічної води у приміщенні для миття посуду та до умивальників для миття рук дітей при обідній залі.

13. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом - кімната для персоналу, умивальник для миття рук з гарячою протічною водою.

14. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень

Харчоблок розміщений в типовому (приспособаному) приміщенні. Приміщення після капітального ремонту.

Обідня зала розрахована на 150 місць, харчування дітей проводиться згідно до графіку. Умивальники при обідній залі 5 (норматив 1 на 20 посадкових місць). *на 40*

Харчоблок закладу включає: цех для приготування страв, цех для сирих м'ясо-рибних продуктів, цех для сирих овочів, комора для зберігання сипучих продуктів, комора для овочів, кімната для зберігання дезінфікуючих засобів.

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція наявна, а також – вентиляційна система по