Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №14 «Журавушка» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан (Прогимназия №14)

Материально-технические условия для организации образовательной деятельности

1. Материально-техническая база Прогимназии №14 приведена в соответствие с задачами по обеспечению реализации основной образовательной программы начального общего образования и созданию соответствующей образовательной и социальной среды.

Критериальными источниками оценки учебно-материального обеспечения образовательной деятельности Прогимназии №14 являются требования ΦΓΟС HOO, ФОΠ HOO, требования условия лицензирования И образовательной деятельности, a так же соблюдение требований действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В соответствии с требованиями ФГОС НОО и ФОП НОО для обеспечения всех предметных областей и внеурочной деятельности Прогимназия №14 обеспечена мебелью, офисным освещением, хозяйственным инвентарём и оборудована:

- учебными кабинетами;
- помещениями для занятий моделированием, техническим творчеством;
- кабинетами для занятий музыкой, изобразительным искусством, иностранным языком;
- актовым залом;
- спортивными сооружениями (спортзалом, спортивными площадками), оснащёнными игровым, спортивным оборудованием и инвентарём;
- помещениями для питания обучающихся, а также для приготовления пищи, обеспечивающими возможность организации качественного горячего питания;
- помещениями медицинского назначения;
- административными и иными помещениями, оснащёнными необходимым оборудованием, в том числе для организации учебного процесса с детьми-инвалидами и детьми с ограниченными возможностями здоровья;
- гардеробами, санузлами;
- участком (территорией) с необходимым набором оснащённых зон.

Прогимназия №14 располагает комплектом средств обучения, поддерживаемых инструктивно - методическими материалами и модулем программы повышения квалификации по использованию комплекта в образовательном процессе, обеспечивающим реализацию основных образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС НОО и и ФОП НОО.

- 2. Количество учебных кабинетов:
 - кабинеты начальных классов 4
 - кабинет татарского языка –1
 - кабинет иностранного языка/лингафонный кабинет 1

- кабинет изобразительной деятельности 1
- компьютерный класс 11 компьютеров
- \bullet спортивный зал -50,2 м2
- тренажерный зал— 53,4 м2
- библиотека Договор с МБОУ «Лицей №2» *

3. Информационно-образовательная среда

- Количество компьютерных классов: 1
- Количество стационарных компьютеров: 11
- Из них используются в учебном процессе: 11
- Из них не ниже класса P IV: 11
- Мобильный класс (мест): 25
- Количество ноутбуков: 11
- Количество интерактивных досок: 8
- Количество мультимедийных проекторов: 8
- Число учебных кабинетов, оборудованных мультимедийными проекторами: 8
- Наличие сайта, адрес: https://edu.tatar.ru/bugulma/page515806.htm
- Иное ИКТ оборудование: интерактивный пол: 1, интерактивный стол:1
- Наличие внутренней (локальной) сети: да, Prog14Zhuravushka@yandex.ru
- Наличие множительной техники для тиражирования учебных и методических материалов, результатов творческой и проектной деятельности учащихся: многофункциональное устройство:8.

4. Численность обучающихся на 2025-2026 уч. год: 108 учеников

6. Наличие столовой.

В Прогимназия №14 имеется столовая на 108 посадочных мест. Организация установленном порядке предоставляет помещение ДЛЯ обучающихся и несет ответственность за качество питания и соблюдение условий организации питания. Финансовое обеспечение затрат организацию общественного обучающихся Организации питания осуществляется Учредителем. Денежные затраты по организации питания не могут быть ниже установленных нормативов.

Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным Директором Организации и медицинским работником. Режим и кратность питания обучающихся устанавливаются в соответствии с деятельностью их пребывания в Организации и рекомендациями органов здравоохранения.

Контроль качества питания, за разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, норм выхода блюд, вкусовым качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, шеф-повара и уполномоченные органы.

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - условно доступен.