

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Ростовской области  
«Николаевская специальная школа — интернат»**

**ПАСПОРТ  
Учебного кабинета №25  
(ОСЖ)**

2023 – 2024 уч. Год

## Содержание

1. Характеристика кабинета.
2. Имущество (мебель, стенды) кабинета (опись, год установки/замены, состояние исправность/неисправность).
3. График занятости кабинета на текущий учебный год(педагоги и классы).
4. Графики исполнения СанПинов.
5. Акты приемки учебных мастерских/спортивных на начало учебного года.
6. Инструкция по охране труда, жизни и здоровья, правила поведения в кабинете.
7. Материально-техническое обеспечение для организации образовательного процесса.
  - 7.1. Техническое обеспечение кабинета;
  - 7.2. Учебно-методическое обеспечение кабинета:
  - 7.3. Демонстрационные наглядные пособия по учебным предметам (стандартные);
  - 7.4. Демонстрационные наглядные пособия по учебным предметам, разработанные и выполненные педагогами;
  - 7.5. Раздаточный материал (стандартный и разработанный).

## **Характеристика кабинета.**

Цель ОСЖ воспитанников с ОВЗ – это формирование того необходимого запаса ЗУН, который позволит им уверенно начинать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум.

Направленное формирование социально – бытовой компетентности воспитанников осуществляется в ходе уроков ОСЖ, которые проводятся в специально оборудованных кабинетах.

Назначение кабинета ОСЖ – теоретическая и практическая подготовка обучающихся к решению жизненных задач, формирование трудовых, бытовых и коммуникативных навыков.

Кабинет социально-бытовой ориентировки находится на втором этаже здания школы. Общая площадь – 20 кв. м., высота – 2,80 м. Один вход с коридора. Пол - линолеум. Стены обои. Рабочие столы имеют цвет древесины. Потолок модульный.

Освещение: Светодиодный светильник 36W 3420Lm 595x595x19мм 6500K IP20, раздельное включение, выключатели – 2 шт. Розетки – 2 шт.,

В кабинете два окна. Окна пластиковые.

Температурный режим воздуха в кабинете составляет 18 -22 С.

Кабинет ОСЖ условно разделён на 3 зоны:

- учебная зона;
- кухонная зона;
- рабочее место учителя.

В учебной зоне располагаются столы и стулья для проведения учебных занятий (6 рабочих мест для обучающихся), классная доска с основой темно - зеленого цвета, раздаточным и дидактическим материалом, методической литературой. Стол учителя находится в левом углу класса, недалеко от классной доски. Имеется компьютер.

Кухонная зона оборудована кухонной мебелью, шкафами для посуды, 2-х конфорочной электроплитой. Кухонный инвентарь, чайная и столовая посуда, электробытовые приборы (микроволновая печь, электрочайник).

### **Кабинет основ социальной жизни № 25**

<b>Ф. И. О. зав. кабинетом</b>	<u>Редичкина Валентина Сергеевна</u>
<b>Площадь кабинета</b>	<u>20 кв.м.</u>
<b>Покрытие полов</b>	<u>линолеум</u>
<b>Освещение</b>	<u>Светодиодный светильник 36W 3420Lm 595x595x19мм 6500K IP20</u>
<b>Вентиляция</b>	<u>3 вытяжные отверстия</u>
<b>Количество учебных мест</b>	<u>6</u>

Кабинет № 25 находится на втором этаже здания интерната

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Ростовской области  
«Николаевская специальная школа — интернат»

по адресу:

347272 Ростовская обл., Константиновский район, ст-ца Николаевская, улица Гагарина,43

**Имущество (мебель, стенды) кабинета**

**(опись, год установки/замены, состояние исправность/неисправность.**

<b>№ п\п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Год</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Кухонный гарнитур+тумбы	2017	1+2
2.	Мойка	2017	1
3.	Электрическая плита	2017	1
4.	Микроволновая печь		1
5.	Блинница		1
6.	Чайник электрический		1
7.	Полотенце		1
8.	Фартуки		5
9.	Косынки		4
10.	Диван		1
11.	Телевизор		1
12.	Доска обычная		1
13.	Стол письменный для учителя	2020	1
14.	Стул для учителя	2020	1
15.	Стол ученический двухместный		3
16.	Стул ученический		6
17.	Стол школьный большой	2020	1
18.	Стулья большие	2020	6
19.	Занавеска		1
20.	Компьютер	2017	1

**График занятости кабинета на текущий учебный год (педагоги и классы).**

Урок	Класс	Предмет	Дни недели
5,6	5	ОСЖ(с/х)	понедельник
1,2	9	ОСЖ	вторник
1,2	8	ОСЖ(II)	среда
5,6	7	ОСЖ(с/х,инд)	
1,2	5	ОСЖ(ст.)	четверг
3,4	7	ОСЖ(шв/ист.)	
5,6	8	ОСЖ(I)	

**Графики исполнения СанПинов.**

**СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи**

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 28 сентября 2020 года N 28

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20  
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2019, N 30, ст.4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение).

2. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" с 01.01.2021.

3. Установить срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" до 01.01.2027.

4. Признать утратившими силу с 01.01.2021:

[https://disk.yandex.ru/i/9pK7am-Uww7\\_g](https://disk.yandex.ru/i/9pK7am-Uww7_g)

**Акты приемки  
учебных мастерских/спортивного зала  
на начало учебного года.**

**ВЫДЕРЖКА из документа**

Приложение № 2  
к приказу минобразования  
Ростовской области  
от 26.05.2023 № 499

**АКТ  
проверки готовности организации,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
к новому 2023 – 2024 учебному году  
составлен "18" июля 2023 года**

государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Николаевская специальная школа-интернат», 1990 года постройки  
(полное наименование организации, год постройки)

Ростовская область

(учредитель организации)

347272, Ростовская обл., Константиновский р-н., ст. Николаевская, ул. Гагарина - 43

(юридический адрес, физический адрес организации)

Директор Острянская Анна Алексеевна, тел.8(86393)51181

(фамилия, имя, отчество руководителя организации, № телефона)

В соответствии с приказом министерства общего и профессионального образования по Ростовской области

(наименование органа управления образованием, издавшего приказ) от " 26 " мая 2023 г. № 499 в период с "26"мая 2023 по "10" августа 2023 г. комиссией ГКОУ РО Николаевской специальной школы-интерната (наименование органа управления образованием, проводившего проверку) в составе:

Председатель комиссии:

Директор Острянская А.А.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Секретарь комиссии:

Психолог Кривошей С.М.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Члены комиссии:

Начальник ОВО по Константиновскому району – филиала ФГКУ «УВО ВНГ России по РО» майор полиции Рудь В.Ю.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

ВРИО отдела ОМВД России по Константиновскому району-подполковник полиции Яцына В.М.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Заместитель директора по АХЧ Сушков В.И.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

проведена проверка готовности

государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области «Николаевская специальная школа-интернат»

(полное наименование организации)

(далее - организация).

**Состояние материально-технической базы и оснащенности образовательного процесса оценивается как удовлетворительное (удовлетворительное, неудовлетворительное).**

Здания и объекты организации **оборудованы** (не оборудованы) техническими средствами безбарьерной среды для передвижения обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья;

наличие и характеристика объектов культурно-социальной, спортивной и образовательной сферы:

наличие материально-технической базы и оснащенности организации:



№ п/п	Объекты материально-технической базы	Имеется	Наличие документов по технике безопасности	Наличие актов разрешения на эксплуатацию	Наличие и состояние мебели	Оборудование средствами пожаротушения	Примечание
1.	Учебные классы	4	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
2.	Кабинеты	11	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
3.	Мастерские	3	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
4.	Спортивный зал	1	имеются	имеется	удовлетворительное	да	

физкультурный зал - **имеется** (не имеется), **приспособлен** (типовое помещение), емкость - стандарт на площадь помещения, состояние - **удовлетворительное**

(неудовлетворительное);

учебные мастерские - **имеется** (не имеется), **приспособлен** (типовое помещение), емкость - по 12 человек, профиль мастерских, количество единиц

каждого профиля (швейная мастерская - 1; столярная мастерская - 1 и кабинет СБО - 1),

состояние - **удовлетворительное** (неудовлетворительное);

Потребность в замене мебели – **имеется**;

Потребность в обновлении книжного фонда – **имеется**

### **Инструкция по охране труда, жизни и здоровья,**

#### **Общие правила пользования учебным классом:**

1. Кабинет должен быть открыт за 15 минут до начала занятий.
2. Обучающиеся должны находиться в кабинете только в присутствии учителя.
3. Кабинет должен проветриваться каждую перемену.
4. Учитель должен организовывать наведение порядка на рабочем месте по окончании занятий в нем.

5. До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест и о выявленных неполадках сообщают учителю, или воспитателю.
6. Во время занятий обучающиеся не покидают свои рабочие места без разрешения педагога.
7. К занятиям в учебном классе допускаются обучающиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по ТБ.

### **Правила поведения обучающихся в учебном классе:**

1. Обучающиеся, воспитанники должны находиться в кабинете только в присутствии педагога.
2. До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест и о выявленных неполадках сообщают учителю, или воспитателю.
3. При проведении уроков и занятий обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание уроков и внеклассных занятий,
4. Знать и соблюдать правила пожарной безопасности, знать запасные выходы и план эвакуации.
5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю или воспитателю о случившемся.
6. В процессе занятий обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место.
7. Генеральная уборка должна проводиться в конце каждой четверти.
8. Без разрешения нельзя трогать компьютерное оборудование, включать в электрическую розетку какое-либо техническое средство (телефон, магнитофон, компьютер, принтер и т.д.).
9. Нельзя подходить и открывать окна.

### **Техника безопасности перед началом занятий:**

1. Включить освещение в кабинете, убедиться в исправной работе светильников.
2. Убедиться в исправности электрооборудования кабинета: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
3. Убедиться в правильной расстановке мебели в кабинете в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: между рядами столов – не менее 60см; между рядом столов и наружной продольной стеной – не менее 50 – 70см; между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, – не менее 50см; от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, – не менее 70см, от задней стены, являющейся наружной, – 100см; от первой парты до учебной доски – не менее 240см; наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски – 860см.

4. Проверить санитарное состояние кабинета, убедиться в целостности стекол в окнах.
5. Провести проветривание кабинета перед началом занятий.

#### **Техника безопасности во время занятий:**

1. Обучающихся рассаживать за ученические столы и стулья, соответствующие их росту согласно цветовой маркировки (оранжевая маркировка – рост 100-115 см, фиолетовая маркировка – рост 115-130 см, желтая маркировка – рост 130-145 см, красная маркировка – рост 145-160 см, зеленая маркировка – рост 160-175 см, голубая маркировка – рост свыше 175 см.)
2. Учитывать здоровьесберегающие факторы при рассаживании обучающихся: с нарушением слуха рабочие места отводятся за первыми и вторыми столами на первом ряду; с нарушением зрения отводятся места на ближние к классной доске парты; часто болеющих ОРЗ, ангинами, простудными заболеваниями, рабочие места отводятся дальше от окон.
3. Не менее двух раз в год обучающихся, сидящих в крайних первом и третьем рядах, меняют местами с целью предупреждения нарушения осанки и искривления позвоночника.
4. Все используемые демонстрационные электрические приборы должны быть исправны и иметь заземление.
5. Стекла окон в классе и светильники должны очищаться от пыли и грязи не реже двух раз в год. Привлекать обучающихся к этим работам запрещается.

#### **Требования безопасности при работе с электроплитой.**

Встань на диэлектрический коврик и включи кухонную электроплиту, убедись в нормальной работе нагревательных элементов.

Для приготовления пищи используй эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали.

Кастрюли, заполняй жидкостью не более на 3/4 их объёма, чтобы при закипании жидкость не выплёскивалась и не заливала электроплиту. Следи, чтобы на нагревательные приборы не попадали жир и сахар.

Крышки горячей посуды бери полотенцем или используй прихватки и открывай крышку от себя, чтобы не получить ожоги паром.

При снятии посуды с горячей жидкостью соблюдай осторожность, бери её за ручки, используя полотенце или прихватки.

Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде используй ложки, половники с длинными ручками.

Не касайся мокрыми руками сетевого шнура, рукоятки переключателя.

Остерегайся одновременного прикасания руками к металлическим частям электроплиты, водопроводного крана, трубам отопления и др.

Не загромождай плиту, не ставить тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

#### **Соблюдение санитарно - гигиенических правил при приготовлении пищи.**

При организации занятий по приготовлению пищи необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические правила:

Следить за чистотой в кухне.

Отходы выносятся дежурным в конце урока.

Тряпки хранить в определенном, месте.

Посуду мыть сразу после еды.

Правильно хранить продукты.

Их необходимо хранить в холодильнике. Продукты портятся в основном из-за жизнедеятельности микробов, которые являются причиной многих инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Микробы погибают от высокой температуры, холод препятствует их размножению. Строгое соблюдение санитарно-гигиенических правил при хранении продуктов исключает возможность попадания в организм микробов.

6. Следить за личной гигиеной.

7. К работе не допускаются обучающиеся без спецодежды (косынки, халата, передники, нарукавники).

8. Волосы должны быть убраны под косынку.

9. Перед началом работы, после каждого перерыва следует мыть руки с мылом.

10. Все обучающиеся должны коротко стричь ногти, снимать спецодежду перед использованием туалетом и во время перемены.

### **Памятка дежурного**

#### **До занятия:**

1. Подготовить рабочие места (для первичной и тепловой обработки продуктов, пользуясь карточками для дежурного с перечнем посуды и инвентаря и др.).

Проверить санитарное состояние обучающихся: наличие спецодежды и чистоту рук.

Получить у учителя инструкционные карты для выполнения практической работы.

#### **Вовремя, занятия:**

Следить за порядком на рабочих местах во время выполнения практической работы.

#### **После занятия:**

Убрать и проветрить помещение.

Сдать учителю полученную посуду, инвентарь и документацию.

#### **При работе с режущими инструментами необходимо;**

Соблюдать максимальную осторожность во избежание возможности травмирования.

Передавать ножи или вилки нужно только ручкой вперед.

Нарезку лука, картофеля, корнеплодов производить на доске, а не на руках или на весу, соблюдая правильные приемы резания.

(При нарезке лука, моркови и т. п. конец ножа не должен высоко отрываться от доски, и его ручке необходимо сообщать поступательное движение вверх-вниз. Такой прием позволяет мельче и быстрее нарезать лук и предохраняет руки от порезов).

Необходимо соблюдать осторожность при работе с ручными терками, при неумелом обращении легко поцарапать пальцы рук. Когда в руках остается небольшой кусок корнеплода (картошки, моркови, свеклы и т. п.), продолжать работу надо несколько медленнее.

### **Правила внутреннего распорядка в кабинете ОСЖ.**

Обучающиеся должны приходить на занятия за несколько минут до звонка.

Входить в кабинет организованно, только с разрешения учителя.

Дежурные входят в кабинет до звонка и подготавливают рабочие места.

Перед началом занятия вымыть руки и надеть спецодежду,

Сидеть на закрепленных местах, не вставать без разрешения учителя.

Соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте.

Соблюдать правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования. Обучающиеся, не ознакомившиеся с правилами безопасности труда, к практическим занятиям не допускаются.

Бережно относиться к оборудованию и инструментам.

Во время перемен выходить из кабинета. По окончании работы убрать свое рабочее место.

#### **Памятка**

### **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ С НОЖОМ**

Работай хорошо заточенным ножом.

Пользуйся ножом осторожно, следи за положением пальцев.

Передавай нож, положив его на стол.

При работе не поднимай нож высоко над разделочной доской.

Ходить с ножом по кухне опасно.

#### **Памятка**

### **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ С ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ**

Когда жидкость закипит, убавь нагрев.

Снимай крышу с горячей посуды от себя.

Закладывай в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

Снимай горячую посуду с плиты с помощью прихваток.

#### **Памятка**

### **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ С КОЛЮЩИМИ И РЕЖУЩИМИ ИНСТРУМЕНТАМИ**

Ножницы передавай кольцами вперед.

На столе ножницы должны лежать закрытыми.

Иголку передавай ушком вперед.

Если иголкой не работаешь, она должна быть в игольнице.

Во время работы не отвлекайся.

Содержи рабочее место в порядке.

По окончании работы убери рабочее место.

#### **Памятка**

### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ УТЮГОМ С ПАРОМ**

Утюг поставь вертикально.

Включи вилку в розетку сухими руками.  
Поставить терморегулятор по виду ткани.  
\* \* \* хлопок, лён;  
\* \* шерсть, синтетика, шёлк;  
\* капрон.  
Налей кипячённую воду в утюг для увлажнения ткани.  
Проверь нагретый утюг на изнаночной стороне вещи.  
Не оставляй включённый утюг без присмотра.  
После работы утюгом вытащи вилку из розетки.  
Слей остатки воды из водоналивного устройства.  
Убери остывший утюг на место.

#### **Памятка**

### **ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ**

Открой кран подачи воды к машине.  
Перед включением машины проверь исправность электрошнура и вилки.  
Загрузи отсортированное бельё в машину. Закрой люк.  
Выбери моющие средства (порошок, ополаскиватель).  
Засыпь моющие средства в дозатор.  
Выстави программу стирки.  
Поставь нужную температуру воды.  
Включи машину.  
По окончании стирки выложи бельё в таз.  
Люк машины оставь приоткрытым.  
Выключи машину.  
Вытащи вилку из розетки  
Закрой кран подачи воды.

#### **Техника безопасности по окончании уроков и внеклассных занятий:**

1. Выключить все демонстрационные электрические приборы.
2. Проветрить и организовать наведение порядка на рабочих местах и в классе.
3. Закрывать окна и выключить свет.

### **Материально-техническое обеспечение кабинета для организации образовательного процесса.**

#### **Техническое обеспечение кабинета**

№ п/п	Наименование ТСО	Год установки и замены	Количество
1.	Компьютер	2017	1

2.	Компьютерная мышь	2017	1
----	-------------------	------	---

**Учебно-методическое обеспечение кабинета:**

<b>№ п/п</b>	<b>Учебная литература:</b>	<b>количество</b>
1	Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2011. – Сб. 2. – 304 с.	1
2	Социально – бытовая ориентировка учащихся 5 – 9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида, авторы: В.В.Воронкова, С.А.Казакова. –М.2016	1
3	ПРАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ К УРОКАМ. Социально-бытовой ориентировки 5-9 классы в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида, пособие для учителя, Автор-составитель С.А.Львова. 2014	1
4	Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя. Авторы Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочеткова. Москва	1
5	Социально-бытовая ориентировка 5 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида. Автор В.П. Субчева, Москва.	7
6	Социально-бытовая ориентировка 6 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида. Автор В.П. Субчева, Москва.	7
7	Социально-бытовая ориентировка 7 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида. Автор В.П. Субчева, Москва.	6
8	Социально-бытовая ориентировка 8 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида. Автор В.П. Субчева, Москва.	6

**Перечень таблиц и плакатов.**

<b>№ п/п таблиц</b>	<b>Название таблиц и плакатов.</b>
№ 1	14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
№ 2	12. Схема приготовления дрожжевого теста.

№ 3	9. Схема приготовления сырников.
№ 4	15. Схема приготовления винегрета.
№ 5	6. Схема приготовления заправочного супа.
№ 6	19. Столовая посуда.
№ 7	11. Схема приготовления каши.
№ 8	10. Схема приготовления омлета.
№ 9	5. Схема приготовления мясного бульона.
№ 10	20. Правила поведения за столом.
№ 11	7. Схема приготовления мясных котлет.
№ 12	8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
№ 13	13. Схема приготовления песочного теста.