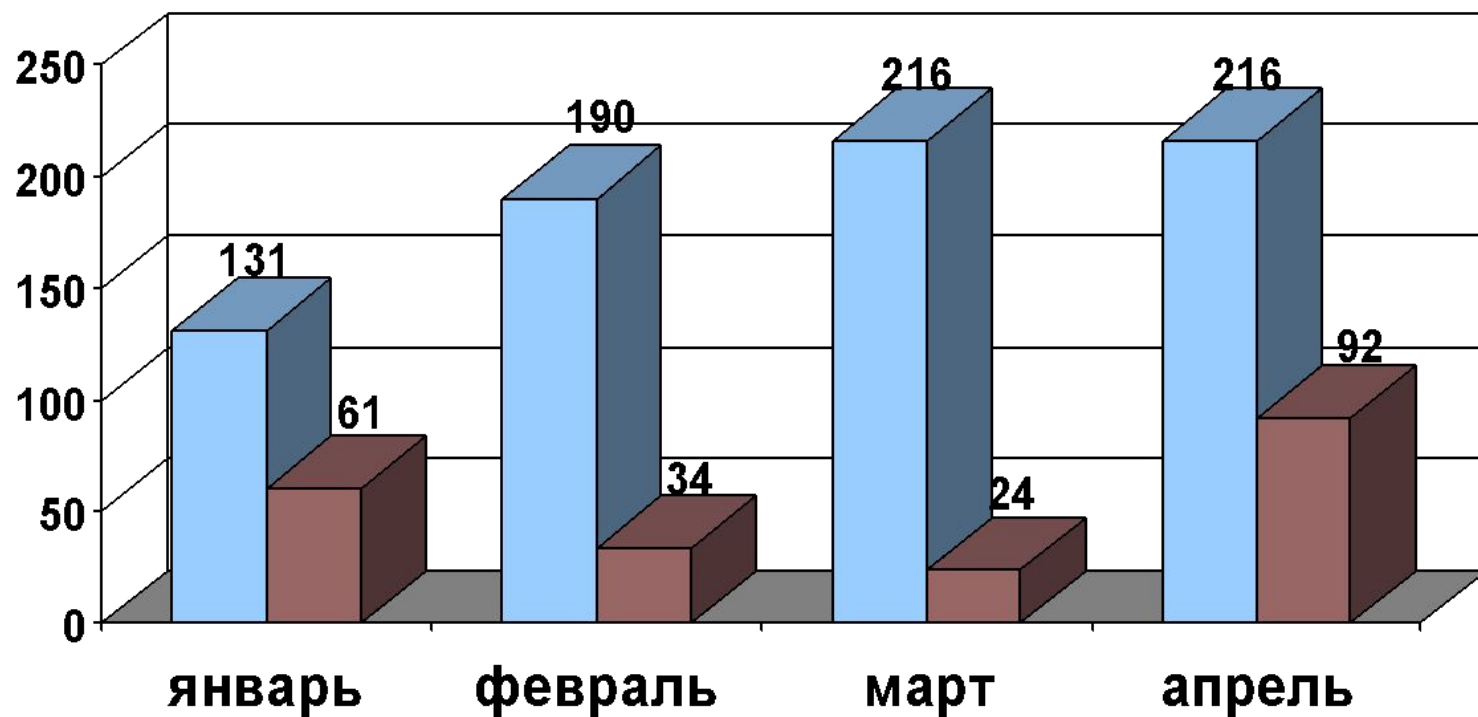




Система электронных дневников и журналов

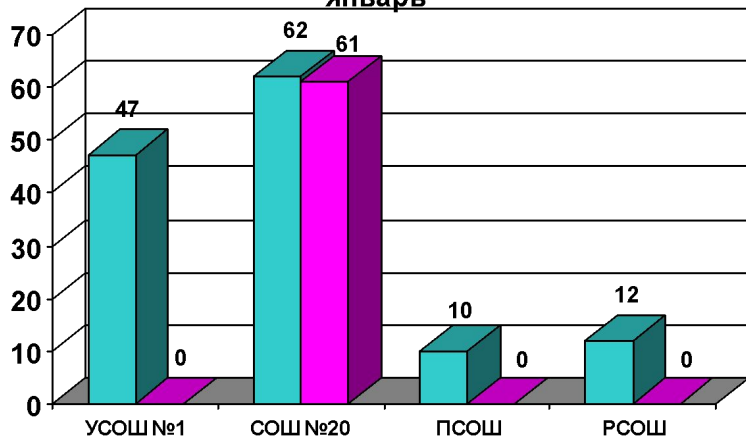
Качество предоставления услуги в районе



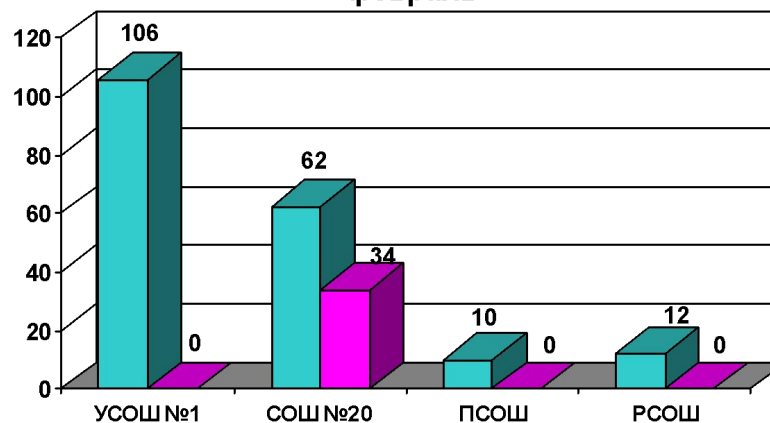
■ кол-во зарегистрированных дневников ■ кол-во качественных дневников

Система электронных дневников и журналов

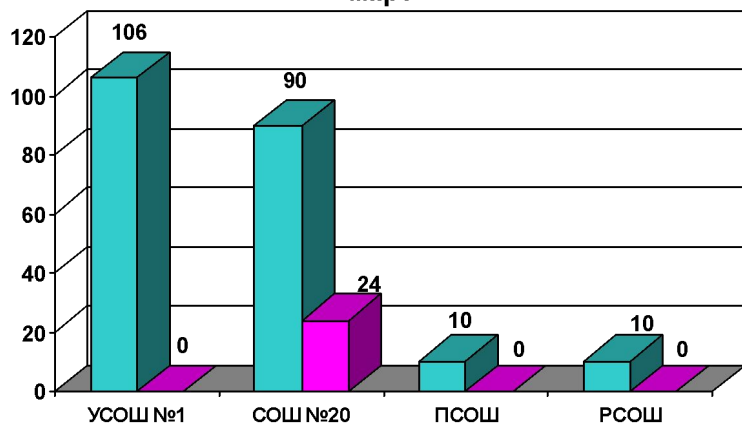
январь



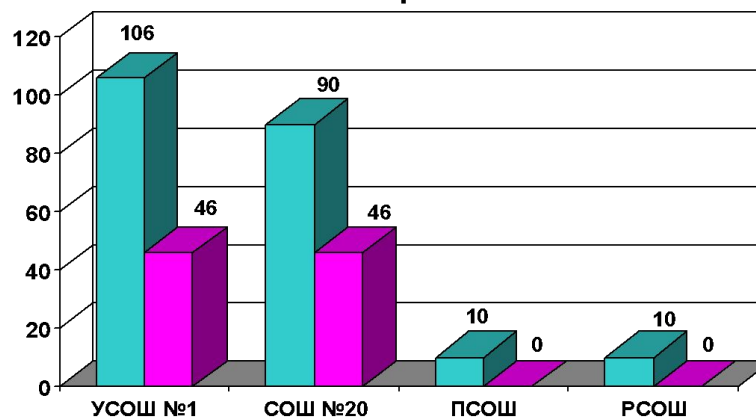
февраль



март



апрель



■ кол-во зарегистрированных дневников
■ кол-во качественных дневников

Система электронных дневников и журналов

С 1 января 2011 г. вступил в силу
Федеральный закон Российской Федерации
от 23 декабря 2010 г. №359-ФЗ «О внесении
изменения в статью 25 Федерального
закона «О персональных данных».

Согласно данному закону
«Информационные системы персональных
данных, созданные до 1 января 2011 года,
должны быть приведены в соответствие с
требованиями настоящего Федерального
закона **не позднее 1 июля 2011 года**»

Порядок составления организационно-распорядительной документации по СЭДиЖ

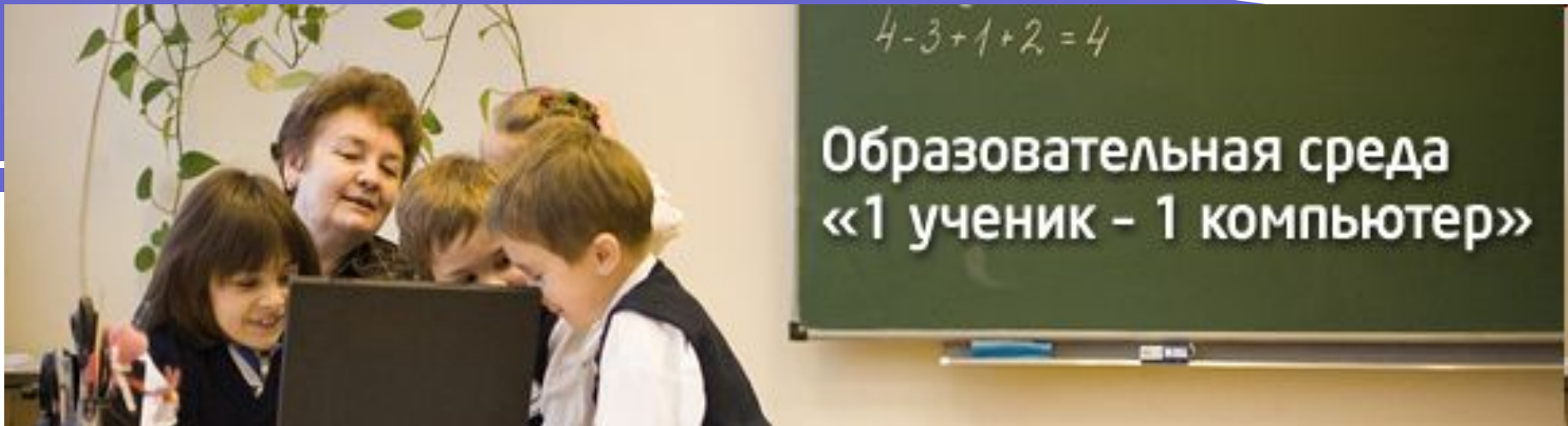
1. Соглашение с компанией-оператором, осуществляющей сопровождение краевой СЭДиЖ «Образование 2.0»
2. Соглашения с родителями учащихся об оказании услуги «Электронный дневник школьника»
3. Оформление комплекта документов и введение в действие локальных актов об использовании СЭДиЖ и защите информации СЭДиЖ, содержащей персональные данные

Интегрированная система электронного документооборота (ИСЭД)

В целях создания единого информационного пространства Пермского края, повышения эффективности взаимодействия органов государственной власти, органов местного самоуправления и бюджетных учреждений Пермского края в 2011 году запланированы работы по включению бюджетных учреждений, в том числе муниципальных учреждений образования, в Интегрированную систему электронного документооборота (ИСЭД).

Характеристика ИСЭД

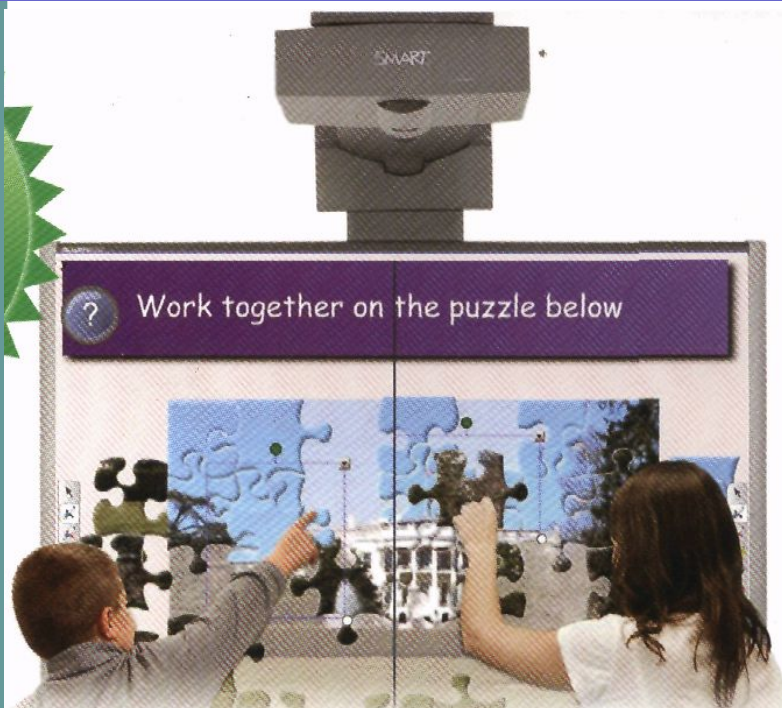
1. Прозрачность
2. Процессный подход
3. Электронная цифровая подпись (ЭЦП)
4. Возможность разработки и согласования нормативно-правовых актов
5. Дальнейшая работа с архивированием документов
6. Ввод резолюций



Основными целями внедрения модели «1 ученик : 1 компьютер» являются:

- улучшение в обеспечении равенства доступа к ИКТ;
- повышение качества образования;
- внедрение и поддержка лучших практик интеграции ИКТ в обучение;
- улучшение освоения учащимися учебного материала;
- внедрение в учебный процесс таких образовательных технологий, как формирующее оценивание и дифференцированное обучение;
- увеличение показателей по сдаче стандартизованных тестов;
- улучшение способностей школьников к непрерывному обучению в течение жизни;
- подготовка школьника к работе в современном мире;
- улучшение связи школа-семья-школа.

Предложения от ЗАО «ИВС-сети»

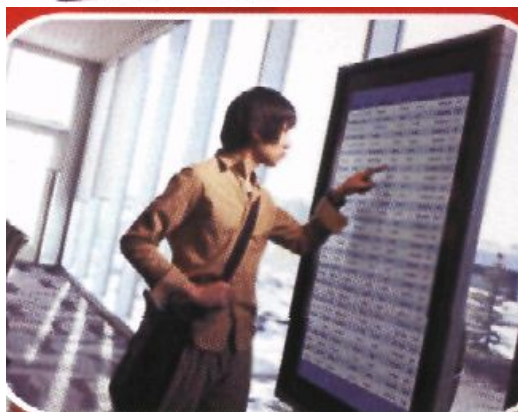


220 000 руб.

Интерактивная доска SMART Board X880i4 со встроенным проектором UF65 позволяет:

- **Работайте вдвоем на всей поверхности доски независимо друг от друга, допустим, один пользователь может писать на доске, в то время как другой передвигает объекты**
- **Touch-жесты. Используйте простые интуитивные жесты для работы с контентом. Перемещайте, поворачивайте и изменяйте объекты, используйте жесты для навигации и скроллинга страниц**
- **Распознавание касания. Пишите маркером, взаимодействуйте с объектами пальцем, стирайте ладонью, не переключаясь между инструментами. DViT камеры точно определяют ваши действия.**
- **Блокировка маркера. Вы можете зафиксировать доску в режиме маркера, и писать любым удобным для вас предметом.**

Предложения от ЗАО «ИВС-сети»



99 000 рублей

Компания SMART представляет новую серию недорогих интерактивных досок, позволяющих получить все основные преимущества интерактивных технологий по привлекательной цене. Новая бюджетная интерактивная доска **SMART Board 480** с диагональю 77 дюймов со встроенным проектором, построена на технологии DViT, и позволяет работать пальцем, маркером или любым другим предметом. Поверхность доски выполнена из прочного стального листа со специальным покрытием, что обеспечивает высокую надежность и долговечность доски. Как и со всеми интерактивными досками SMART, в комплекте поставляется уникальное программное обеспечение для создания и проведения уроков.

Предложения от ООО «Инстар Технолоджи»



Решение для ОУ с Instar Omni Server:

- 🔌 Сокращение затрат на электроэнергию и лицензионное программное обеспечение;
- 🔌 Быстрая настройка и управление компьютерным классом;
- 🔌 Возможность приобретения комплекта спец.мебели по льготной цене
- 🔌 Меньше шума, меньше тепла, больше свободного места

Решение целого ряда экологических проблем:

- а) снижение уровня шума в классе за счёт уменьшения количества компьютеров в классе до одного
- б) экономию на кондиционировании за счёт снижения количества полноценных ПК, выделяющих тепло.
- в) устранение проблем связанных с заменой большого количества устаревших ПК и их утилизации.

Стандартный компьютерный класс			Класс Instar Omni Server		
Рабочее место	Кол-во	Стоимость	Рабочее место	Кол-во	Стоимость
Ученика	6	126 600 р.	Ученика	6	36 720 р.
Учителя	1	25 430 р.	Учителя	1	69 100 р.
Итого		152 030 р.	Итого		105 820 р.

Предложения от ООО «Инстар Технолоджи»



Nettop Instar это компактное и выгодное решение для дома и офиса!

Размер: 173x151x26 мм — это одно из самых тонких и миниатюрных устройств подобного класса, представленное на рынке.

Экономия электроэнергии до 90%. Бесшумный.
Удобная подставка и крепление к монитору или LCD-телевизору

Процессор: Двухъядерный Intel Atom D510 (Pineview, 1 MB Cache, 1.66 GHz, 667 MHz FSB, 15 W TDP) с активной системой охлаждения

Оперативная память: DDR2 - 2 GB

Жесткий диск / SSD: SATA формата 2.5" 250Гб

Видео: интегрировано в чипсет, Intel GMA-3150

Сетевой контроллер: 10/100/1000 контроллер AR8121_AL1E

Аудио: Двухканальный звук Realtek ALC662



10 350 руб.

Комплекты компьютерных программ «Детский сад» и «Школа» (<http://pbprog.ru>)



2 990 руб.

- Компьютерная программа "**Детский сад: Здоровье**" предназначена для учета посещаемости и заболеваемости детей в дошкольном образовательном учреждении, контроля выполнения санитарно-гигиенических норм. Программа позволяет проводить ежемесячный и ежегодный анализ посещаемости и заболеваемости, распечатывать таблицу посещаемости.

Программа полностью соответствует требованиям [СанПиН 2.4.1.2660-10](#), вступившим в силу 1 октября 2010 года.

Возможности:

- Ввод ежедневной посещаемости и заболеваемости детей.
- Распечатка таблицы посещаемости детей (по группам).
- Анализ числа случаев заболевания детей (по группам, по возрасту, по учреждению в целом).
- Анализ заболеваемости и посещаемости (ежемесячный и ежегодный):
 - подсчет среднесписочного состава детей;
 - расчет количества дней пропусков по болезни на 1 ребенка;
 - расчет количества случаев заболеваний на 1 ребенка;
 - расчет средней продолжительности одного заболевания;
 - вычисление индекса здоровья;
 - расчет показателя заболеваемости;
- Сравнительный анализ заболеваемости и посещаемости по годам.
- Ведение журналов контроля санитарного состояния помещений, медицинских осмотров сотрудников, прививочного журнала.
- Учет медикаментов и дезинфицирующих средств на складе.

Комплекты компьютерных программ «Детский сад» и «Школа» (<http://pbprog.ru>)



4 990 руб.

- Компьютерная программа **"Детский сад: Здоровье и Развитие"** предназначена для анализа развития, учета посещаемости и заболеваемости детей в дошкольном образовательном учреждении, контроля выполнения санитарно-гигиенических норм. Программа позволяет проводить ежемесячный и ежегодный анализ посещаемости и заболеваемости, распечатывать таблицу посещаемости, проводить анализ по комплексной образовательной программе **"Детство"** (и другим), вести базу данных детей по всему детскому саду с указанием их уровня развития (по различным критериям) в разрезе всего детского сада, групп и по категориям оценивания.

Программа полностью соответствует требованиям **СанПиН 2.4.1.2660-10**, вступившим в силу 1 октября 2010 года.

Комплекты компьютерных программ «Детский сад» и «Школа» (<http://pbprog.ru>)



4 990 руб.

Компьютерная программа "**Детский сад: Питание**" предназначена для организации питания и учета продуктов в дошкольных образовательных учреждениях.

Компьютерная программа "**Детский сад: Питание**" обеспечивает ведение **технологических карт** и **рецептур блюд**, составление плана-меню на любой период в соответствии с **новым СанПиН 2.4.1.2660-10**, меню на день, меню-требования, ведет учет расхода и остатков продуктов на складе, бракеражный журнал, а также составляет отчеты о пищевой ценности, химическом составе, витаминизации блюд.

Приобретая программу "**Детский сад: Питание**", Вы сразу можете начать использовать уже имеющиеся в программе **технологические карты** и **10- или 20-дневное меню**

Комплекты компьютерных программ «Детский сад» и «Школа» (<http://pbprog.ru>)



3 490 руб.

Программа **«Учебный учет»** для учета посещаемости и успеваемости в помощь **классным руководителям и заведующим отделениями**.

Возможности:

- Ввод из журнала **оценок и пропусков** студентов (учеников), составление ведомостей.
- Составление **ведомости**, сводной ведомости, табеля успеваемости.
- Автоматическое составление отчетов по **успеваемости и посещаемости**.
- Наглядное представление качественной успеваемости по группам (классам) и специальностям в виде **графиков и диаграмм**.
- Импорт справочников и расписания из программы "Экспресс-расписание".
- Экспорт оценок в программу "Диплом-стандарт".
- Возможность **настройки** и создания **шаблонов** печатных форм документов в Word.

Комплекты компьютерных программ «Детский сад» и «Школа» (<http://pbprog.ru>)



4 490 руб.

Компьютерная программа **«Школа: Питание»** предназначена для автоматизации работы сотрудников в школах. Позволяет составлять план-меню, меню на день за считанные минуты, имеется возможность быстрого составления отчетов (бракеражные журналы, журнал витаминизации, 2 вида отчетов о химическом составе, накопительные ведомости прихода и расхода продуктов питания, анализ плана-меню на соответствие нормам питания, ведомость контроля за рационом питания).

Возможности:

- Составление плана-меню на любой период с использованием различных технологических карт и рецептур, его корректировка и печать (печатная форма плана-меню соответствует требованиям **СанПиН 2.4.5.2409-08**).
- Анализ плана-меню на соответствие нормам питания. Анализ позволяет рассчитать примерный среднесуточный расход продуктов питания за плановый период по типам довольствующихся и сравнивает с их нормами питания **СанПиН 2.4.5.2409-08**.
- Составление меню на каждый день с использованием справочника приемов пищи, отдельно для каждого типа довольствующихся. На основе меню на день составляется меню-требование для выдачи определенного набора продуктов со склада и печать данного документа.
- Расчет химического состава (расчет пищевой ценности) блюд, функция необходима для технологического контроля питания, в связи с этим предусмотрена функция печати меню на день.
- Добавление, корректирование типов довольствующихся, например «Учащиеся 7-10 лет», «Учащиеся 15-18 лет» и «Общие».
- Ведение учета продуктов на складе, списание испорченных продуктов (в том числе автоматическое по истечении срока годности), получение остатков.
- Формирование заказов на поставку продуктов.
- Ведение отчетности в виде бракеражного журнала, журнала витаминизации, ежемесячного отчета о химическом составе меню (2 вида: *Отчет о химическом составе (нетто)*, *Отчет о химическом составе (брутто)*), Накопительной ведомости расхода/прихода продуктов питания, Накопительной ведомости расхода/прихода продуктов питания нарастающим итогом, Ведомости контроля за рационом питания.
- Ведение технологических карт, возможность добавления новых рецептур и расчет их пищевой ценности по набору продуктов.
- В программе заполнены основными данными справочники «Продукты», «Группы продуктов», «Замена», «Нормы питания» (будут заполнены в зависимости от количества приемов пищи), «Типы довольствующихся», «Единицы измерения», «Технологические карты» (160 шт.), «Рецептуры», «Витамины», «Плановые дни», «Выходы», «Категории блюд», «Приемы пищи», «План-меню», «Виды кулинарной обработки», «Типы довольствующихся». Имеется возможность их корректировки под нужды пользователя.
- Справочник технологических карт содержит 160 наименований.
- Ввод и импорт из Excel справочников «Категории блюд», «Виды кулинарной обработки», «Группы продуктов», «Витамины», «Единицы измерения», «Приемы пищи», «Типы довольствующихся», «Плановые дни», «Поставщики».