



Чек-лист самообследования образовательной организации

Блок 1. Территория			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Наличие и целостность ограждения	<u>да</u> нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	<u>да</u> нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	да <u>нет</u>	Имеются неровности и ямы, т.к. покрытие естественное	Требуется дополнительное финансирование
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	да <u>нет</u>	Имеются неровности на асфальте	Требуется дополнительное финансирование
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	да <u>нет</u>	Мусор выставляется около дороги, собирается 2 раза в неделю, хранится в технических помещениях	
Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны	да <u>нет</u>		
Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек	да <u>нет</u>		
Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	да <u>нет</u>		
Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	да <u>нет</u>		
Отсутствие на собственной территории грызунов и насекомых, в том числе клещей	<u>да</u> нет		
Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	<u>да</u> нет	Частично созданы условия	
Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	<u>да</u> нет		
Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом	<u>да</u> нет		

Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	<u>да</u> нет		
Соблюдение требований к расстановке мебели между столами и стенами (не менее 50 см), между рядами (не менее 50 см), от учебной доски до первого ряда столов (не менее 240 см)	<u>да</u> нет		
Наличие вновь приобретенной мебели	да <u>нет</u>	Нет пока потребности	
Наличие документов на вновь приобретенную мебель, подтверждающих ее качество и безопасность, установленным техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».	да <u>нет</u>		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	<u>да</u> нет		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	<u>да</u> нет		
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	<u>да</u> нет		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	да <u>нет</u>	Не были предусмотрены в смете	Требуется дополнительное финансирование
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	<u>да</u> нет		
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	<u>да</u> нет		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> нет		
Полы не имеют дефектов и повреждений	<u>да</u> нет		
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	<u>да</u> нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	<u>да</u> нет		

Генеральная уборка помещений проведена	<u>да</u> <u>нет</u>		
Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды	<u>да</u> <u>нет</u>		
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	<u>да</u> <u>нет</u>		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	<u>да</u> <u>нет</u>		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	<u>да</u> <u>нет</u>		
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	<u>да</u> <u>нет</u>		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	<u>да</u> <u>нет</u>		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	<u>да</u> <u>нет</u>	В здании школы (литер В) имеются дефекты в стеклах	Требуется дополнительное финансирование
Чистка оконных стекол проведена	<u>да</u> <u>нет</u>		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	<u>да</u> <u>нет</u>		
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	<u>да</u> <u>нет</u>		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	<u>да</u> <u>нет</u>		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	<u>да</u> <u>нет</u>		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	<u>да</u> <u>нет</u>		
Источник водоснабжения (при	<u>да</u>		

наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны вод источника	нет		
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды	<u>да</u> нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	<u>да</u> нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	да <u>нет</u>	В школе (литер В) нет туалетов	Требуется дополнительное финансирование
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	да <u>нет</u>		
Наличие перегородок между писсуарами	<u>да</u> нет		
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	<u>да</u> нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	<u>да</u> нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	<u>да</u> нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	<u>да</u> нет		
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	<u>да</u> нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	<u>да</u> нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	<u>да</u> нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся	да <u>нет</u>	Нет отдельного помещения	Требуется дополнительное финансирование

через смеситель, а также системой водоотведения			
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<u>да</u> нет		
Блок 4. Сотрудники			
Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	<u>да</u> нет	Имеется вакансия - делопроизводитель	
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да</u> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	<u>да</u> нет		
Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	<u>да</u> нет		
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	<u>да</u> нет		
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	<u>да</u> нет		
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	<u>да</u> нет		
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<u>да</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да</u> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	<u>да</u> нет		
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<u>да</u> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	<u>да</u> нет		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		

Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<u>да</u> нет		
Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)	<u>да</u> нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<u>да</u> нет		
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, комнатных растений	<u>да</u> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<u>да</u> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мытью и дезинфекции посуды	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и маркировки на нем	<u>да</u> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, запаса средств индивидуальной защиты	<u>да</u> нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<u>да</u> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<u>да</u> нет		
Требуемые косметические ремонтные работы (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки) проведены	<u>да</u> нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<u>да</u> нет		
Проведена оценка канализационной системы	<u>да</u> нет		
Проведена оценка работы	да		

вентиляционной системы	нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	<u>да</u> нет		
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденного ассортимента перечня дополнительного питания (буфетной продукции)	да нет		
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	да нет		
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	да нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>да</u> нет		