

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	да нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	да нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	да нет		
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	да нет		
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	да нет		
Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны	да нет		
Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек	да нет		
Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	да нет		
Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	да нет		
Отсутствие на собственной территории грызунов и насекомых, в том числе клещей	да нет		
Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	да нет		
Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	да нет		
Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	да нет	Требуется частичная замена ученической мебели	Необходимо дополнительное финансирование

Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	☒ да ☐ 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)	☒ да ☐ нет		
Наличие вновь приобретенной мебели	☒ да ☐ нет	Частично	
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 ☐ нет		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	☒ да ☐ нет		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	☒ да ☐ нет	Требуется частичная замена ученической мебели	Необходимо дополнительное финансирование
Окна помещений оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	☒ да ☐ нет	Не во всех учебных кабинетах имеются	Необходимо дополнительное финансирование
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	☒ да ☐ нет	Не установлены	Необходимо дополнительное финансирование
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	☒ да ☐ нет		
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	☒ да ☐ нет		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	☒ да ☐ нет		
Полы не имеют дефектов и повреждений	☒ да ☐ нет	Полы эксплуатируются с 1959 года, не	Необходимо дополнительное

		менялись, межэтажные перекрытия левого крыла основного здания требуют замены	финансирование на капитальный ремонт
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	да ☒ нет	Требуется капитальное выравнивание штукатурки стен и потолков, грибка нет	Необходимо дополнительное финансирование на капитальный ремонт
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	да ☒ нет		
Генеральная уборка помещений проведена	да ☒ нет		
Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды	да ☒ нет		
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	да ☒ нет		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	да ☒ нет		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	да ☒ нет		
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	да ☒ нет		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	да ☒ нет		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	да ☒ нет		
Чистка оконных стекол проведена	да ☒ нет		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения:	да ☒ нет		

белый, тепло-белый, естественно-белый			
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	да нет		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	да нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагодонепроницаемую конструкцию	да нет		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	да нет		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны водоисточника	да нет	Имеется централизованное водоснабжение	
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды	да нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	да нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	да нет	Не предусмотрены проектом. Туалеты только на 1-м этаже. Здание 2-хэтажное	Выход реконструкция, внесение изменений проект —

Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	да нет		
Наличие перегородок между писсуарами	да нет		
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	да нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	да нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	да нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	да нет		
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	да нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	да нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	да нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения	да нет		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
Блок 4. Сотрудники			
Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	да нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	да нет		

Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	☒ да ☐ нет		
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	☒ да ☐ нет		
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	☒ да ☐ нет	В обеденном зале 70 посадочных мест. Обучающихся 465.	
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	☒ да ☐ нет		
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	☒ да ☐ нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	☒ да ☐ нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	☒ да ☐ нет		
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	☒ да ☐ нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	☒ да ☐ нет		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	☒ да ☐ нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	☒ да ☐ нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	☒ да ☐ нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	☒ да ☐ нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	☒ да ☐ нет		
Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)	☒ да ☐ нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	☒ да ☐ нет		

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

Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	☒ да ☐ нет		
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	☒ да ☐ 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)	☒ да ☐ 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	☒ да ☐ нет		