

ЧЕК-ЛИСТ САМООБСЛЕДОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
МБОУ СОШ № 5
К НАЧАЛУ 2026-2027 УЧЕБНОГО ГОДА

КРИТЕРИИ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
БЛОК 1. ТЕРРИТОРИЯ			
Наличие и целостность ограждения	да √ нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	да √ нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	да√ нет	Покрытие площадки зарастает мхом в наиболее влажных местах	Очистка площадки от мха
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 √	отсутствует	
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√		
Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	да√ нет	Ремонтные работы по проекту «Доступная среда»	До 01.09.2026г.

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		
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	Требование не содержится в СанПиН, вступающих в силу с 01.09.2026г.	
Наличие вновь приобретенной мебели	да нет ✓		
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	Частично мебель с дефектами	Запланирована частичная замена мебели в 2027 году
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника	да ✓ нет		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	да ✓ нет		
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		
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	Да √ нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	да√ нет		
Генеральная уборка помещений проведена	да√ нет		До 01.09.2026г.
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	Нет ограждающих устройств	
Остекление окон выполнено из цельного стекла	Да√ нет		
Чистка оконных стекол проведена	да √ нет		До 01.09.2026г.
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными,	да √ нет		

люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: 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 пылевлагонепроницаемую конструкцию	да нет	отсутствуют душевые и прачечные	
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 водоемного источника	да ✓ нет		
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✓	Отсутствуют на 2 этаже	Конструкция здания не позволяет устройство туалетов на 2 этаже
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		
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	да✓ нет	4 крана перед обеденным залом (1 кран на 25 посадочных мест)	Конструкция здания не позволяет установить 5 кранов перед обеденным залом
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 заболеваний	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		До 01.09.2026г.
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		До 01.09.2026г.
Наличие утвержденного ассортиментного 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		

Директор



Н.Н.Наймушина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626866

Владелец Наймушина Наталья Николаевна

Действителен с 17.03.2026 по 17.03.2027