



Утверждаю:

И. о. директора МБОУ ООШ № 27
Байрамалова Е. Н.

Приказ № 143/01-10
от « 06 августа » 2026 г.

Чек-лист самообследования МБОУ ООШ № 27
с. Арамашка, ул. Мира, д. 12

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 ☒	Имеются дефекты покрытия на спортивной площадке	требуется дополнительное финансирование
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	да нет ☒	Имеются дефекты покрытия проездов, подходов и дорожек	требуется дополнительное финансирование
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	да нет ☒		Площадка установлена за пределами образовательной организации
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	Частично	

Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	да нет √	У центрального входа, отсутствует	требуется дополнительное финансирование
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		
Наличие вновь приобретенной мебели	да нет √		Укомплектовано
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		
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 √	Имеется, в кабинетах начальной школы, в холле и коридорах.	требуется дополнительное финансирование
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	Да √ нет		
Наличие документов на использованные строительные	Да √ нет		

и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность			
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да ☒ нет		
Полы не имеют дефектов и повреждений	да нет ☒	Имеются неровности полов, из-за большого срока эксплуатации	требуется дополнительное финансирование
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	Да Нет ☒	Имеются дефекты внутренних стен столовой, в каб. 3, 4, 5, 8. Также следы протеканий в здании школы, в холле, тамбуре, спортивном зале и столовой (в горячем цехе и продуктовом складе).	Требуется дополнительное финансирование (ремонт кровли)
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	Для детей школьного возраста	
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,	Да ☒ нет		

безвредных для здоровья детей			
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: белый, тепло-белый, естественно-белый	Да ☒ нет		
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 водисточника	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,	Да ☒ нет		

паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям			
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	Да ☒ нет		
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	Да ☒ нет		
Наличие перегородок между писсуарами	да нет ☒	отсутствуют	требуется дополнительное финансирование
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, подающей 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 ☒	Вакансии: директор образовательной организации, учитель-дефектолог, рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания.		
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			
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	Акт № 28.06.2026 г.	
Проведена оценка работы вентиляционной системы	Да ☒ нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	Да ☒ нет	Акт № 28.06.2026 г	
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 ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)	да нет		
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	да нет ☒		отсутствует
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	да нет ☒		отсутствует
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала	Да ☒ нет		

(сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
---	--	--	--