

Утверждаю:

И. о. директора МБОУ ООШ № 27

Байрамалова Е. Н.

Приказ № 143/ОА-10

от «06» августа 2026 г.

Чек-лист самообследования МБОУ ООШ № 27

с.Арамашка, ул. Трудовая, д. 4А

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		
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		
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		
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом	Да Нет ☒	Имеются следы – протекания в старшей группе и на веранде.	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 ☒		
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	Да ☒		

обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	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, 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 √		
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	Да √ нет		

соблюдены			
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	Да ☒ нет		

температуры воздуха (психрометры или гигрометры)			
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 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 (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	Да ☒ нет		