

Чек-лист самообследования образовательной организации
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 111 Советского района Волгограда»
(наименование ОУ)

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		
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		
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		
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: 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 пылевлагонепроницаемую конструкцию	☒ да ☐ нет		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	☒ да ☐ нет		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарноэпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарноэпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны водоисточника	☒ 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	☒ да ☐ нет		

водоснабжения на органолептические, микробиологические, 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		

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	☒ да ☐ нет		

дезинфицирующих растворов имеются			
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	нагальные классы обустроены в две смены.	
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 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	☒ да ☐ нет		

инвентаря и маркировки на			
---------------------------	--	--	--

нем			
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		
Столбы 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		
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		

Чек-лист самообследования пищеблока

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИИ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	☒ да ☐ нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	☒ да ☐ нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	☒ да ☐ нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	☒ да ☐ нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический	☒ да ☐ нет		

журнал (сотрудников)			
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
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 психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	☒ да ☐ нет		

Столовой достаточно, отсутствуют	посуды дефекты	☒ да ☐ нет		
Разделочного достаточно, отсутствуют	инвентаря дефекты	☒ да ☐ нет		
Разделочных достаточно, отсутствуют	столов дефекты	☒ да ☐ нет		
Кухонная разделочный разделочные промаркированы	посуда, инвентарь, столы	☒ да ☐ нет		

Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима

Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, 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 мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	☒ да ☐ нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	☒ да ☐ нет		

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	☒ 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, средств индивидуальной защиты	☒ да ☐ нет		

Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений

Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	☒ да ☐ нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	☒ да ☐ нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	☐ да ☒ нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	☒ да ☐ нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	☐ да ☒ нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	☐ да ☒ нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	☐ да ☒ нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 510 литров от застоявшейся в трубах воды	☒ да ☐ нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	☒ да ☐ нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых	☒ да ☐ нет		
продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)			

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 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		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	☒ да ☐ нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	☒ да ☐ нет		
Проведена оценка ассортимента перечня дополнительного питания	☒ да ☐ нет		