

**Чек-лист самообследования образовательной организации
МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 5 «Сказка»**

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

менее 240 см)			
Наличие вновь приобретенной мебели	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	---	---
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	да	---	---
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	да	---	---
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	да	---	---
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	да	---	---
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	да	---	---
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	да	---	---
Полы не имеют дефектов и повреждений	нет	Частично необходим ремонт в спальнях помещений трех групп	Предписание Роспотребнадзора срок устранения до марта 2027 года, необходимо финансирование
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	да	---	---
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	да	---	---
Генеральная уборка помещений проведена	да	---	---
Питьевой режим организован	Нет	---	---

посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды			
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	нет	---	---
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	нет	---	---
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	да	---	---
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	да	---	---
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	да	---	---
Остекление окон выполнено из цельного стекла	да	---	---
Чистка оконных стекол проведена	да	---	---
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	да	---	---
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	да	---	---
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	да	---	---
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагодонепроницаемую конструкцию	да	---	---
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	да	---	---
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое	нет	---	---

заключение на проект зон санитарной охраны водоемисточника			
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды	да	---	---
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	да	---	---
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	да	---	---
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	нет	---	---
Наличие перегородок между писсуарами	да	---	---
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	да	---	---
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	да	---	---
Санитарно-техническое оборудование исправно	да	---	---
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	нет	Необходима замена раковин в группе № 9	Предписание Роспотребнадзора срок устранения до марта 2027 года, необходимо финансирование
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	да	---	---
Горячая и холодная вода подается через смесители	да	---	---
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	да	---	---
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой	да	---	---

водоотведения			
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	да	---	---
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да	---	---
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да	---	---
Блок 4. Сотрудники			
Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	да	---	---
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да	---	---
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	да	---	---
Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	Да	---	---
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	да	---	---
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	да	---	---
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	да	---	---
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да	---	---
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да	---	---
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	да	---	---
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да	---	---
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	да	---	---
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да	---	---
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да	---	---
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да	---	---
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да	---	---
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да	---	---

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

вентиляционной системы			
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	да	---	---
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да	---	---
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	---	---
Наличие утвержденного ассортимента дополнительного питания (буфетной продукции)	нет	---	---
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	нет	---	---
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	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	---	---