

г. Реж

Чек-лист
самообследования МАОУ СОШ № 2 № 1 от 31.07.2026 г.

Комиссия в составе:

- председатель Николаевой С.Л., директор школы,
- члены комиссии:

Милащенко Е.А., заместитель директора по АХЧ,
Щербакова Е.В., председатель ПК,
Федоровских А.В., заместитель директора по УВР,
Фуфарова Т.А., специалист по ОТ,

« 31 » июля 2026 г. провела оценку соответствия школы санитарным нормам и правилам (территории, учебных помещений, оборудования, персонала, систем водоснабжения, вентиляции, водоотведения, искусственного освещения, организации образовательного процесса, пищеблоков)

Блок 1. Территория			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕН ТАРИЙ (описать проблему при несоответств ии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Наличие и целостность ограждения	Да V нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	Да V нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	Да V нет		
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	Да V нет		
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	Да V нет		
Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны	Да V нет		
Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек	Да V нет		
Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	Да V нет		
Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	Да V нет		
Отсутствие на собственной территории грызунов и насекомых, в том числе клещей	Да V нет		

Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	Да V нет		
Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	Да V нет		
Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	Да V нет		
Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	Да V 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 V нет		
Наличие вновь приобретенной мебели	да нет V		
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 V		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	Да V нет		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	Да V нет		
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	Да V нет		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	Да V нет		
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	Да V нет		
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	Да V нет		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да V нет		
Полы не имеют дефектов и повреждений	Да V нет		
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	Да V нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	Да V нет		
Генеральная уборка помещений проведена	Да V 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 V		

Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	Да V нет		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	Да V нет		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	да нет V		
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	Да V нет		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	Да V нет		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	Да V нет		
Чистка оконных стекол проведена	Да V нет		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	Да V нет		
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	Да V нет		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	Да V нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	да нет V		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	Да V нет		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны водозабора	Да V нет		
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды	Да V нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Да V нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	Да V нет		
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	Да V нет		

Наличие перегородок между писсуарами	Да V нет		
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	Да V нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	Да V нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	Да V нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	Да V нет		
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	Да V нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	Да V нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	Да V нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения	Да V нет		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	Да V нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	Да V нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	Да V нет		
Блок 4. Сотрудники			
Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	Да V нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да нет V		Требуется финансирование
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	Да V нет		
Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	да нет V		Требуется финансирование
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	Да V нет		
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	Да V нет		
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	Да V нет		
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да V нет		

Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да V нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	Да V нет		
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	Да V нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	Да V нет		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	Да V нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	Да V нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	Да V нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да V нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да V нет		
Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)	да нет V		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	Да V нет		
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, комнатных растений	Да V нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	Да V нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мытью и дезинфекции посуды	Да V нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	Да V нет		
Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и маркировки на нем	Да V нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	Да V нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, запаса средств индивидуальной защиты	Да V нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да V нет		

Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да V нет		
Требуемые косметические ремонтные работы (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки) проведены	Да V нет		Требуется финансирование
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да V нет		
Проведена оценка канализационной системы	Да V нет		
Проведена оценка работы вентиляционной системы	Да V нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	Да V нет		
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	Да V 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 V нет		
Наличие утвержденного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)	да нет V		
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	да нет V		
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	да нет V		
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 V нет		

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам оценки соответствия МАОУ СОШ № 2 санитарным правилам и нормам

На основании проведенного визуального осмотра, анализа документации и инструментальных измерений (при наличии) установлено:

- **Территория и учебные помещения:** Находятся в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии. Расстановка и маркировка мебели выполнены согласно ростовым группам детей.
- **Инженерные системы:** Системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции функционируют исправно. Уровень искусственной освещенности на рабочих местах обучающихся соответствует гигиеническим требованиям (не менее 300 лк).
- **Образовательный процесс и персонал:** Расписание уроков и длительность перемен составлены с учетом санитарных норм. Персонал школы имеет действующие личные медицинские книжки, сведения о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения внесены в полном объеме.
- **Пищеблок:** Санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке соблюдается. Условия хранения пищевых продуктов и поточность технологических процессов не нарушены.

Председатель комиссии  Николаевой С.Л., директор школы,

Члены комиссии:  Милащенко Е.А., заместитель директора по АХЧ,

 Щербакова Е.В., председатель ПК,

 Федоровских А.В., заместитель директора по УВР,

 Фуфарова Т.А., специалист по ОТ,