

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора от 16.06.2026 г.

№ 108/4



Е.А.Соколова

Чек-лист самообследования образовательной организации
МАОУ «Тавринская СОШ»

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

Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	V		
Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	V		
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)	V		
Наличие вновь приобретенной мебели	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».	V		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	V		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	V		
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	V		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	V		
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	О	Окна имеют деревянные ветхие рамы, не позволяющие открывать фрамуги и требующие замены. Составлен ЛСР на замену 76 окон деревянных конструкций и 6 окон ПВХ с нарушением целостности стекла	требуется дополнительное финансирование
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	V		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	V		

Полы не имеют дефектов и повреждений	О	Составлены ЛСР на замену полов в коридорах, актового зала, учебных кабинетах 1-3 этажей здания школы	требуется дополнительное финансирование
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	V		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	V		
Генеральная уборка помещений проведена	V		
Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды	О	Питьевой режим организован стационарным питьевым фонтанчиком	
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	V		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	V		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	О	Питьевой режим организован стационарным питьевым фонтанчиком	
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	V		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	V		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	О	Окна имеют деревянные ветхие рамы, требующие замены и не допускающие замену стекольного полотна. Составлен ЛСР на замену 76 окон деревянных	требуется дополнительное финансирование

		конструкций и 6 окон ПВХ с нарушением целостности стекла	
Чистка оконных стекол проведена	V		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	V		
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	V		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	V		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	V		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	V		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны водоемостроения	V		
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды	V		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	V		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	V		
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	V		
Наличие перегородок между писсуарами	V		
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	V		

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

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

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968222

Владелец Соколова Елена Анатольевна

Действителен с 15.10.2025 по 15.10.2026