

Чек-лист самообследования образовательной организации
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №8 «Крепыш»

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	<u>да V</u> нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	<u>да V</u> нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	да <u>нет</u>	Территории спортивной площадки, прогулочных площадок нуждаются в выравнивании поверхности, безопасного настила, обновлении спортивных снарядов и уличного оборудования	требуется дополнительное финансирование
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	<u>да V</u> нет		
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	<u>да V</u> нет		
Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны	<u>да V</u> нет		
Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек	<u>да V</u> нет		
Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	<u>да V</u> нет		
Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	<u>да V</u> нет		
Отсутствие на собственной территории грызунов и насекомых, в том числе клещей	<u>да V</u> нет		
Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	да <u>нет</u>		
Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	<u>да V</u> нет		

Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	<u>да V</u> нет		
Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	<u>да V</u> 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)	<u>да V</u> нет		
Наличие вновь приобретенной мебели	да <u>нет</u>		
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 <u>нет</u>		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	да <u>нет</u>		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	<u>да V</u> нет		
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	<u>да V</u> нет		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	<u>да V</u> нет		
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	<u>да V</u> нет		
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	<u>да V</u> нет		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с	<u>да V</u> нет		

применением моющих и дезинфицирующих средств			
Полы не имеют дефектов и повреждений	да <u>нет</u>	Необходимо заменить напольную плитку во всех туалетных и умывальных комнатах	
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	да <u>нет</u>	Стены протекают в местах водоотводных труб с крыши	
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	<u>Да V</u> нет		
Генеральная уборка помещений проведена	<u>да V</u> нет		
Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды	да <u>нет</u>		
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	<u>да V</u> нет		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	да <u>нет</u>		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	<u>да V</u> нет		
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	<u>да V</u> нет		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	<u>да V</u> нет		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	<u>да V</u> нет		
Чистка оконных стекол проведена	<u>да V</u> нет		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения:	<u>да V</u> нет		

белый, тепло-белый, естественно-белый			
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	<u>да V</u> нет		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	<u>да V</u> нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагодонепроницаемую конструкцию	<u>да V</u> нет		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	<u>да V</u> нет		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое 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	<u>да V</u> нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	<u>да V</u> нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	<u>да V</u> нет		

Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	да <u>нет</u>		
Наличие перегородок между писсуарами	<u>да V</u> нет		
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	<u>да V</u> нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	<u>да V</u> нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	<u>да V</u> нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	<u>да V</u> нет		
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	<u>да V</u> нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	<u>да V</u> нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	<u>да V</u> нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения	<u>да V</u> нет		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	<u>да V</u> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да V</u> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<u>да V</u> нет		

Блок 4. Сотрудники

Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	<u>да V</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да V</u> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	<u>да V</u> нет		

Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	<u>да V</u> нет		
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	<u>да V</u> нет		
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	<u>да V</u> нет		
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	<u>да V</u> нет		
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<u>да V</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да V</u> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	<u>да V</u> нет		
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях заболеваний	<u>да V</u> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	<u>да V</u> нет		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<u>да V</u> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<u>да V</u> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<u>да V</u> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<u>да V</u> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<u>да V</u> нет		
Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)	<u>да V</u> нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да V</u> нет		

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

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