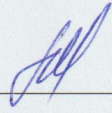


ЧЕК-ЛИСТ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

Наименование организации: МАОУ СОШ № 2 г. Ивделя

Дата проведения самообследования: «01» июня 2026 г.

Председатель комиссии / Ответственное лицо: Миклина Е.М. / 

Инструкция по заполнению:

1. В графе «ОЦЕНКА» поставьте «V» или обведите «O» в соответствующей колонке (да / нет).
2. В графе «КОММЕНТАРИЙ» кратко опишите выявленную проблему при несоответствии.
3. В графе «СРОК УСТРАНЕНИЯ» укажите планируемый срок и способ устранения (самостоятельно / требуется дополнительное финансирование).

Блок 1. Территория

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА		КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
		(да)	(нет)		
1.1	Наличие и целостность ограждения территории	да			
1.2	Наличие и исправность наружного электрического освещения	да			
1.3	Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	да			
1.4	Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	да			
1.5	Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории		нет	Сбор отходов по договору № РФ66КО110000080 от 12.01.26 г. осуществляется на рядом стоящие со школой площадки.	-
1.6	Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов (превышает площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны)	да			
1.7	Наличие контейнеров (мусоросборников) с закрывающимися крышками	да			
1.8	Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	да			
1.9	Наличие ограждения площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	да			
1.10	Отсутствие на территории	да			

	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
	грызунов и насекомых, в том числе клещей				
1.11	Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	да			

Блок 2. Учебные помещения, оборудование

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
2.1	Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	да			
2.2	Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	да			
2.3	Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	да			
2.4	Соблюдение требований к расстановке мебели: между столами и стенами (не менее 50 см), между рядами (не менее 50 см), от доски до первого ряда (не менее 240 см)	да			
2.5	Наличие документов на вновь приобретенную мебель (ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»)	да			
2.6	Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного на рабочие поля учебных досок (для меловых досок)	да			
2.7	Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев	да			
2.8	Окна оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (не ниже уровня подоконника)	да			
2.9	Открываемые окна (весна, лето, осень) оборудованы москитными сетками	да			
2.10	Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания в любое время года	да			
2.11	Наличие документов на	да			

2	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
	использованные строительные и отделочные материалы (качество и безопасность)				
2.12	Отделка помещений устойчива к влажной уборке с моющими и дезинфицирующими средствами	да			
2.13	Полы, стены и потолки не имеют дефектов, повреждений, следов протеканий и грибка	да			
2.14	Мероприятия по дезинсекции и дератизации проведены на 100% площадей	да			
2.15	Генеральная уборка помещений проведена	да			
2.16	Организован питьевой режим (бутилированная вода, фонтанчики или кипяченая вода), обеспечен запас чистой посуды и контейнеров для одноразовой	Да			
2.17	Во всех помещениях имеются термометры для контроля температуры воздуха	Да			
2.18	Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из безопасных для здоровья детей материалов	Да			
2.19	Остекление окон выполнено из цельного стекла, чистка стекол проведена	Да			
2.20	Система общего освещения: потолочные светильники с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами (белый, тепло-белый, естественно-белый спектр)	да			
2.21	Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	Да			
2.22	Осветительные приборы в спортзале имеют защитную конструкцию	Да			
2.23	Осветительные приборы в душевых и прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	Да			
2.24	Все источники искусственного освещения исправны и чисты	Да			

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
2.25	Источник водоснабжения (при наличии) имеет санитарно-эпидемиологическое заключение и заключение на проект зон санитарной охраны	Да			
2.26	Проведены исследования питьевой воды (органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические, радиационные показатели)	Да			
2.27	Результаты исследования воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Да			

Блок 3. Санитарно-бытовые помещения

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
3.1	Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	Да			
3.2	Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	Да			
3.3	Наличие перегородок между писсуарами	Да			
3.4	Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	Да			
3.5	Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	Да			
3.6	Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов	Да			
3.7	Умывальные раковины обеспечены холодной и горячей водой через смесители	Да			
3.8	Имеется помещение (место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря	Да			
3.9	Помещение для приготовления растворов оборудовано	Да			

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
	поддоном с холодной и горячей водой (через смеситель) и системой водоотведения				
3.10	Имеются инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов	Да			
3.11	Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	Да			
3.12	Уборочный инвентарь в достаточном количестве и промаркирован	Да			

Блок 4. Сотрудники

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
4.1	Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	Да			
4.2	Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да			
4.3	Сведения о вакцинации и перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	Да			
4.4	Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	Да			

Блок 5. Организация питания

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
5.1	Условия для организации питания созданы	Да			
5.2	Количество мест в обеденном зале обеспечивает питание в течение не более трех перемен	Да			
5.3	Перед обеденным залом имеются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест	Да			
5.4	Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да			

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
5.5	Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра сотрудниками пищеблока соблюдены	Да			
5.6	Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации сотрудниками пищеблока соблюдены	Да			
5.7	Наличие сведений о вакцинации и перенесенных инфекционных заболеваниях у работников пищеблока	Да			
5.8	Ведется гигиенический журнал сотрудников для недопущения к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний	Да			
5.9	Холодильное, тепловое, моечное и технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да			
5.10	Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да			
5.11	Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения влажности и температуры (психрометры/гигрометры)	Да			
5.12	Кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря и столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да			
5.13	Кухонная посуда, разделочный инвентарь и столы промаркированы	Да			
5.14	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых, грызунов и комнатных растений	Да			
5.15	Наличие инструкций по применению моющих/дезинфицирующих средств и по мытью/дезинфекции посуды на рабочих местах	Да			
5.16	Наличие достаточного запаса моющих, дезинфицирующих средств и промаркированного уборочного инвентаря	Да			
5.17	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом (спец. одежда, хранение отдельно от личной, запас СИЗ)	Да			
5.18	Мероприятия по дезинсекции и	Да			

№	КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (да)	ОЦЕНКА (нет)	КОММЕНТАРИЙ (описание проблемы)	СРОК УСТРАНЕНИЯ
	дератизации в пищеблоке проведены				
5.19	Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да			
5.20	Требуемые косметические ремонтные работы (побелка, покраска, ремонт/замена плитки) проведены	Да			
5.21	Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да			
5.22	Проведена оценка канализационной, вентиляционной систем, а также систем горячего и холодного водоснабжения	Да			
5.23	Актуализированы договоры на организацию питания, поставку пищевых продуктов и сырья (при необходимости)	Да			
5.24	Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель для каждой возрастной группы (7-11 лет, 12 лет и старше)	Да			
5.25	Наличие утвержденного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)		нет	Не предусмотрено в образовательной организации	
5.26	Наличие инструкций изготовителя по обработке вендинговых аппаратов (при наличии) с применением моющих и дезинфицирующих средств		нет	Аппарат отсутствует	
5.27	Наличие утвержденной технологической документации (технологические карты), журналов: бракеража готовой продукции, бракеража скоропортящейся продукции, гигиенического журнала сотрудников, учета температуры и влажности в складских помещениях, учета температурного режима в холодильном оборудовании	Да			

Итоговое заключение комиссии:

По результатам самообследования МАОУ СОШ № 2 г. Ивделя соответствует санитарным нормам и правилам к началу нового учебного года.

Меры по устранению нарушений запланированы в срок до: н/д

1. Миклина Е.М. /

2. Карпиза М.П. / 

3. Кузнецова М.Л. / *M. L. Kuznetsov*