

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад

№ 33 «Золотой петушок»

С.А. Костоусова

«03» июля 2026г.



Чек-лист самообследования образовательной организации

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 ограждения площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	нет	Требуется ограждение	Требуется дополнительное финансирование
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	да		

столами и стенами (не менее 50 см), между рядами (не менее 50 см), от учебной доски до первого ряда столов (не 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».	нет		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	нет		
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	да		
Окна помещений оборудованы регулирующими 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	да		
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 посредством выдачи детям воды,	нет		

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	да		
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	нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	нет		
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 водоемника			
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, радиационной безопасности воды	нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические 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	да		
Наличие перегородок между писсуарами	нет		
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	да		
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 водоотведения	да		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов	да		

имеются			
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да		

Блок 4. Сотрудники

Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	нет	Вакансии: Воспитатель -1,3; Младший воспитатель - 2,04; Тьютор -1; Учитель – логопед – 0,5; Специалист по охране труда – 0,5	
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	нет		
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	нет		
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	Меню с 1,5 до 3х лет, с 3х до 7 лет.	
Наличие утвержденного ассортиментного перечня 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		